

国内編

分析・測定

〔解説〕酵素活性比色測定キットを利用した昆虫の加熱履歴判定

山崎良行・田口真寿美・武田 淳：缶詰時報，96 (4) 24～34 (’17)

〔解説〕特集—おいしさの評価技術と食品開発—  
食品と開発，52 (4) 4～25 (’17)

- おいしさ評価をめぐって……………西川佳子
- 食感による美味しさのデザイン～おいしい食感表現を物性と構造へ翻訳し，食品開発を具体化する～  
……………中村 卓
- 食品の開発から生産まで場面に応じた官能評価と客観的分析法……………吉田浩一
- プリファレンスマップを活用した新商品開発  
……………平沼孝太
- におい・味・テクスチャーの客観評価を目指して  
……………編集部

栄養・健康

〔解説〕野菜の機能性研究／野菜およびフィトケミカルの健康機能性

江頭祐嘉合：食品と科学，59 (4) 61～67 (’17)

〔解説〕小麦ふすまペプチドによる非アルコール性脂肪肝炎の改善効果

川口 巧・上野隆登・野方洋一・古賀浩徳・鳥村拓司：New Food Industry，59 (4) 13～16 (’17)

〔解説〕機能性表示食品の発売動向を追う／機能性表示食品の届出・受理の現状

編集部：食品と開発，52 (4) 76～79 (’17)

〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／嚥下調整食への新規ペクチンゲルの応用

西本 純：食品と開発，52 (4) 83～86 (’17)

〔解説〕胎生期低栄養環境と生活習慣病—脂質代謝をエピジェネティクスから考える—

福岡秀興：食品と開発，52 (4) 90～94 (’17)

〔解説〕食品の品質保証技術／食物アレルギーの現状と対策 (1)

神谷尚徳・鶴田慎太郎：食品機械装置，54 (4) 50～56 (’17)

〔解説〕咀嚼・嚥下過程における食べ物の力学的特性と食べやすさに関する研究

高橋智子：日本調理科学会誌，50 (2) 39～46 (’17.4)

〔解説〕米粉パンの製パン性向上と老化遅延に関する研究

伊藤聖子：日本調理科学会誌，50 (2) 47～53 (’17.4)

〔解説〕特集1—おいしい減塩プロジェクトⅣ—  
フードケミカル，33 (4) 19～53 (’17)

- おいしい適塩に向けた製品開発と食育を協同  
……………家森幸男・森 真理
- 味の錯覚を利用した減塩食品の開発……………河合崇行
- 欧米加工食品市場における減塩トレンドとカリノロジー……………久保村喜代子
- 減塩でもおいしく満足できるレシピ……………龍口知子
- 五味バランスによるおいしい減塩—減塩できる食用油「オールアップVC」の減塩効果と五味のバランスと減塩の関係—……………上山惟太
- 減塩加工食品の開発に役立つ各社の素材・添加物・技術……………編集部

食品衛生

〔解説〕特集—HACCPの成功は経営者のコミットメントで決まる！—

月刊 HACCP，23 (4) 19～28 (’17)

- HACCPにおける経営者のコミットメントを考える  
……………衣川いずみ
- HACCP導入企業における経営者の責任の見える化  
……………井上裕隆

〔解説〕特集—HACCP義務化に向けた現場対応／効果的な洗浄・消毒，衛生状態の点検・検証手段—

月刊 HACCP，23 (4) 31～51 (’17)

- 食品製造のための洗浄……………中村利之
- 食品施設における過酢酸製剤の活用……………菊池孝治
- 食品装置・機械の効率的な洗浄方法を構築するための考え方……………八木 亘
- 製品紹介……………編集部

〔解説〕詳しく知って中毒を防ぐ！／有毒植物の誤食に気をつけよう

藤本 啓・高橋正幸：食と健康，61 (4) 8～16 (’17)

〔解説〕特集—廃棄食品の不正転売防止に関する取組—  
明日の食品産業，(475) 6～23 (’17.4)

- 廃棄食品の不正転売防止に関する排出事業者の取組  
……………加藤正樹

- 「食品リサイクル法に基づく食品廃棄物等の不適正な転売防止の取組強化のための食品関連事業者向けガイドライン」の概要……………小林 豪・薄木 航
- ユニ(株)における環境関連事業者とのパートナーシップの構築……………百瀬則子

〔解説〕加熱変性リゾチームの抗ノロウイルス性とこれを含むアルコール製剤の開発  
武内 章：明日の食品産業，(475) 24～31（'17.4）

〔解説〕品質管理を左右する温度管理～ HACCP 義務化目前で重要性高まる～  
編集部：食品と開発，52 (4) 26～31（'17）

〔解説〕表示ミスを防ぐための食品表示実務の大切なポイント／原材料名と原材料規格書  
川合裕之：食品と開発，52 (4) 80～81（'17）

添加物・副材料

〔解説〕卵焼きロスを利用した新規醗酵調味料の開発／特に味噌製造時の麴の質質としての再利用について  
山崎聡子・濱岡直裕・佐藤理紗子・石下真人・船津保浩：New Food Industry，59 (4) 25～29（'17）

〔解説〕特集3—無添加商品 VS 添加物配合商品—  
フードケミカル，33 (4) 101～140（'17）

- 豊かな食を支える食品添加物……………西島基弘
- 対談／添加物ってこんなにすごい！
- 食品製造における添加・無添加の比較……………安田秀弘・田村晋一
- 一目瞭然！無添加 VS 添加物配合商品—各社の製品紹介—

〔解説〕めんつゆ類市場，天候不順などで前年割れ／バラエティつゆは伸長傾向続く  
酒類食品統計月報，59 (1) 58～64（'17.3）

〔解説〕カロリーオフ・シュガーレス化の進行で需要高まる高甘味度甘味料  
編集部：食品と開発，52 (4) 42～47（'17）

〔解説〕プロバイオティクス・プレバイオティクス／乳酸菌生産物質を含めた腸内環境改善素材  
編集部：食品と開発，52 (4) 49～64（'17）

飲料・醸造

〔解説〕2016年輸入酒市場品目別・銘柄別動向（1）～ハードリカー・ビール類編～  
酒類食品統計月報，59 (1) 17～30（'17.3）

〔解説〕【データでみる】16年ビール類の地域別容器・タイプ構成比～日刊経済通信社独自調査～  
酒類食品統計月報，59 (1) 49～57（'17.3）

〔解説〕PET ボトル飲料市場，小型容量が伸長／利益追求の流れから小型 PET 拡販  
酒類食品統計月報，59 (1) 75～80（'17.3）

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰，びん詰，レトルト食品全国販売データ／2017年2月品目別商品別金額シェア  
缶詰時報，96 (4) 70～79（'17）

〔解説〕ツナ缶市場，カツオ中心に原料高傾向／バンコク・国内相場とも高値圏で推移  
酒類食品統計月報，59 (1) 33～40（'17.3）

食品一般

〔解説〕科学的視野に立った消費者指向への期待  
戸部依子：食品と科学，59 (4) 14～18（'16）

〔解説〕知れば役立つ!!／天候と食の関係  
食と健康，61 (4) 52～59（'17）

〔解説〕缶詰等の売上金額動向—POS データからみる売上前年同月比—  
缶詰時報，96 (4) 4～10（'17）

〔解説〕【本誌選定】2016年度酒類・食品／ヒット商品・注目商品～17年上期注目の11品も収録～  
酒類食品統計月報，59 (1) 2～10（'17.3）

〔解説〕製パン市場，シニア層の支持で安定推移／価値訴求の継続，若年層へのアピールを  
酒類食品統計月報，59 (1) 66～70（'17.3）

〔解説〕緑茶市場，抹茶ブームも底上げには至らず／包装商品に新たな話題を  
酒類食品統計月報，59 (1) 71～74（'17.3）

〔解説〕アイス市場，5年連続で記録更新へ／「冬アイス」浸透し，通年商品化  
酒類食品統計月報，59 (1) 86～90（'17.3）

〔解説〕ペットフード，猫用おやつ2ケタ増続く／年々，付加価値型が細分化  
酒類食品統計月報，59 (1) 91～96（'17.3）

## 食品加工・保蔵

〔解説〕マイクロ波前処理および熱風乾燥による新規セミドライフルーツの開発と普及

藤原孝之・久保智子・佐合 徹・山岡千鶴・山崎栄次：  
日本食品科学工学会誌，64（4）177～181（'17）

〔解説〕加熱時と冷却時の総括熱伝達率が異なる場合の缶詰食品およびレトルト食品のレトルト殺菌中の中心温度  
寺島好己：缶詰時報，96（4）11～23（'17）

〔解説〕無菌化包装食品・飲料製造技術の最新動向～UHT・ジュール加熱殺菌とアセプティック充填包装～  
編集部：食品と開発，52（4）32～37（'17）

〔解説〕調味料・調味食品製造技術の最新動向～分離・ろ過から殺菌・乾燥まで～  
編集部：食品と開発，52（4）38～41（'17）

〔解説〕特集—食品の殺菌技術—

食品機械装置，54（4）57～75（'17）

- 固形物入り製品の新たな熱処理設計モデル…後藤剛輔
- 液状食品の加熱殺菌装置～殺菌装置の選定と殺菌事例～……湊 祥貴
- スケールフリー殺菌……鈴木 実

## 機械・設備

〔解説〕特別企画／プロセス機器

Beverage Japan，40（3）55～71（'17.4）

- 飲料の革新を支えるプロセス機器
- RTD 製造におけるオンラインでのアルコール濃度測定と Brix 計の役割…株式会社アントンパール・ジャパン
- カーボネーターの特長と飲料産業への利用提案  
……株式会社イズミフードマシナリ

## 容器・包装

〔解説〕特集—ガラスびん2017／再び縮小したガラスびん市場と活用化対策—

Beverage Japan，40（3）42～53（'17.4）

- 2015年の増加分を失う
- ガラスびんの新市場—RTS に期待
- 特別インタビュー／消費者はガラスびんを求めている
- ガラスびんアワード発表
- ガラスびんの3R を巡る課題
- 再活性化と需給バランス
- 主要製びん各社の動向

〔解説〕特集1—ますます進化する調味料と食品包装—  
食品包装，61（4）17～32（'17）

○ピネガーリッチの新商品展開に弾み／ポジティブな健康志向へグループ力生かし対応

……キユーピー／キユーピー醸造

○「今すぐ買える調味料カタログ」発売／こだわり25社の商品80種・計100点を掲載，特集も充実…フェリシモ

○消費者に使いやすく包装も見直し／UD 配慮の“その先”を視野に入れた改善提案が加速……マルコメ

○しょう油の鮮度をパウチとボトルで追求／卓上からキッチンユースまでグレードに応じた提案に弾み

……ヤマサ醤油

○昨年のマヨ・ドレ生産量は過去最高を更新／野菜サラダ以外の利用場面拡大も反映か

○探せば見つかる魅惑のパッケージ／利便性やデザイン性の追求が付加価値をさらに向上

…SMTS／国際PB・OEM 開発展／FOODEX JAPAN

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／潮騒 思い出と記憶  
寺浦信之：食品包装，61（4）60～65（'17）

〔解説〕特集—機能性フィルム包装—

包装技術，55（4）3～30（'17）

- 機能性フィルム包装の最近の傾向……住本充弘
- 直線カット包装材向けポリエチレン系フィルム KIREPOLY™……神谷達之
- 二軸延伸ポリブチレンテレフタレートフィルムの開発／商品名：ボブレット（BOBLET）……清田 基
- 乾熱トンネル向けシュリンクラベル超低温高収縮フィルム「HSAR」の開発……清水浩司
- 低吸着フィルム「DIFAREN® MP フィルム」  
……小橋一範

## その他

〔解説〕特集2—ifia/HFE JAPN 2017紹介—

フードケミカル，33（4）67～91（'17）

- 注目の会議棟セミナー
- 会議棟セミナープログラム
- 注目の企画展示紹介

〔解説〕特集2—FABEX 2017—

食品包装，61（4）33～39（'17）

- 昼食・外食産業の課題を解決し続け20周年／出展600社超・来場7万5000人以上で今回も盛大な予感
- 発泡PP 容器のさらなる可能性を訴求／中心的な役割を担うレンジ調理容器の攻勢いよいよ加速  
……ギンポーバック
- 耐油・耐酸性 OPS シートの容器紹介／親会社デンカと協力で作り上げ高付加価値提案に弾み  
……デンカポリマー
- 料理の盛り付け演出アイテム／ホテルや旅館，飲食店向けの製品を企画・製造・販売……マイン