

国内編

分析・測定

- 〔解説〕新しい計測技術を用いた食品中微生物の簡易・迅速検査法
株式会社 AFI テクノロジー：ジャパンフードサイエンス, 56 (4) 34~38 ('17)
- 〔解説〕可視・近赤外分光法による水ナス果実の空洞果判別技術
橘田浩二・谷本秀夫・執行正義・山内直樹・板村裕之：日本食品保蔵科学会誌, 43 (2) 77~82 ('17.3)

栄養・健康

- 〔解説〕キチンナノファイバーの食品としての機能性
東 和生：New Food Industry, 59 (5) 11~16 ('17)
- 〔解説〕サラシア属植物の保健機能と安全性
芳野恭士・芳野文香：New Food Industry, 59 (5) 23~33 ('17)
- 〔解説〕パン焼成時にもなうメイラード反応に対する脂肪酸組成の影響
豊崎俊幸：New Food Industry, 59 (5) 55~60 ('17)
- 〔解説〕高齢者の栄養状況と今後の課題：管理栄養士の力
白井純一・伊藤 智・池田小夜子・池田清和：New Food Industry, 59 (5) 61~66 ('17)
- 〔解説〕ライ麦の成分がショウジョウバエの寿命を延長—地中海食の有用性を裏付ける成分を世界で初めて特定—
ジャパンフードサイエンス, 56 (4) 40~41 ('17)
- 〔解説〕葉酸摂取が必要な理由を理解している出産希望の女性は約3割
ジャパンフードサイエンス, 56 (4) 44~45 ('17)
- 〔解説〕食品の機能性表示と機能性農産物開発—農研機構機能性食品開発プロジェクトの成果を含めて—
山本(前田)万里・大谷敏郎：食品衛生学雑誌, 58 (2) 65~74 ('17.4)
- 〔解説〕機能性表示食品制度の施行1年後における現状—消費者および医師・薬剤師を対象としたインターネット調査—

ット調査—

千葉 剛・佐藤陽子・小林悦子・梅垣敬三：食品衛生学雑誌, 58 (2) 96~106 ('17.4)

〔解説〕高齢者における健康食品の情報源に関する調査—インターネット調査および紙媒体調査の比較—
小林悦子・佐藤陽子・梅垣敬三・千葉 剛：食品衛生学雑誌, 58 (2) 107~112 ('17.4)

〔解説〕加工食品の原料原産地表示制度の動向
池戸重信：食品と科学, 59 (5) 14~24 ('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
食品と開発, 52 (5) 70~74 ('17)

〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／中鎖脂肪酸油(MCT)の高齢者食品への応用
佐野淳也・渡邊慎二：食品と開発, 52 (5) 80~83 ('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(2)
神谷尚徳・鶴田慎太郎：食品機械装置, 54 (5) 50~56 ('17)

食品衛生

- 〔解説〕特集—義務化を見据えた自治体 HACCP と国際規格認証の現状／全国自治体アンケート & ISO 審査登録機関アンケート—
月刊 HACCP, 23 (5) 19~48 ('17)
- 自治体における HACCP 認証事業(評価事業)の現状—HACCP 制度化を見据え、特に「基準 B」の具体化が喫緊の課題に~……………編集部
- 食品安全の国際規格に関する最近の認証状況と認証取得を効果的に活用するための留意事項……………編集部
- 〔解説〕特集—HACCP 義務化に向けた現場対応：ヒスタミン食中毒の予防と管理—
月刊 HACCP, 23 (5) 49~64 ('17)
- コーデックス委員会などにおけるヒスタミン制御……………豊福 肇
- アレルギー様食中毒—その防除のための基礎知識—……………藤井建夫
- 製品紹介／測定キット
- 〔解説〕HACCP(ハサップ)の制度化について知っておきたい15の項目
福島和子・村上聡子・永沼信二・村山悠子：食と健康, 61 (5) 8~14 ('17)

〔解説〕ジメジメする季節が来る前に食品製造施設と食品をカビからまもる!!
高鳥浩介・久米田裕之：食と健康，61（5）52～62（'17）

〔解説〕特集—HACCP 義務化に向けた課題と取組み—
食品と開発，52（5）5～16（'17）
○ HACCP による食品衛生管理の制度化の検討
.....岡崎隆之
○輸出促進につながる食品安全・衛生管理に対応する食品事業者支援の取組みについて.....田邊浩之
○日本発食品安全マネジメントが始動.....西谷徳治
○中小食品事業者が食品衛生管理に取組むポイント
.....今城 敏

〔解説〕特集—食品製造・流通における防虫対策の最前線—
食品と開発，52（5）18～21（'17）
○食品への異物混入として気を付けるべき害虫の種類と生態.....宮ノ下明大
○防虫対策のためのハード&ソフト.....編集部

〔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／添加物の表示と添加物使用基準
川合裕之：食品と開発，52（5）78～79（'17）

添加物・副材料

〔解説〕血糖値上昇を抑制する甘味料「ファイバーシュガー」の開発
松尾 昌・大城 恵・安井裕之・糸井亜弥・寺尾啓二・吉川 豊：New Food Industry，59（5）35～38（'17）

〔解説〕マヨ・ドレ類，再び最高生産量を更新／マヨネーズが市場けん引
酒類食品統計月報，59（2）22～32（'17.4）

農 産

〔解説〕ジャガイモの諸特性と生まれ故郷を訪ねて
阿部一博：ジャパンフードサイエンス，56（4）17～27（'17）

〔解説〕果実・果汁を巡る話題16件
果汁協会報，（704）73～82（'17.4）

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—フルーツ・野菜ジュース／止まらない市場縮小の打開策を探る—
Beverage Japan，40（4）34～89（'17.5）

○果実飲料市場と需要
○主要果実・野菜汁ブランドの動向
○主要果汁原料サプライヤーの動向
○財務省貿易統計による果実・野菜ジュース輸入実績推移2013～2016年
○コンコードグレープ果汁の健康機能性に関する研究報告.....Welch's Global Ingredients Group
○世界で稼働中の固形物入り果汁飲料充填システム
.....日本クロネス株式会社

〔解説〕2016年輸入酒市場品目別・銘柄別動向（2）～ワイン編～
酒類食品統計月報，59（2）2～17（'17.4）

〔解説〕家庭用麦茶，天候不順も3年ぶりプラス転換／残暑で低気温を乗り切る
酒類食品統計月報，59（2）18～21（'17.4）

〔解説〕16年飲料生産量，4%増で着地（全清飲）／緑茶飲料は7%増
酒類食品統計月報，59（2）44～48（'17.4）

〔解説〕清酒輸出，2万kL・160億円突破へ～2016年上位メーカーの出荷動向～
酒類食品統計月報，59（2）81～93（'17.4）

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕果実缶詰の供給・市場動向 I —輸入依存度，数量で82.2%，金額で73.4%—
上田廣志：缶詰時報，96（5）4～24（'17）

〔解説〕缶詰，びん詰，レトルト食品全国販売データ／2017年3月品目別商品別金額シェア
缶詰時報，96（5）83～92（'17）

食 品 一 般

〔解説〕特集1—ビバ！コミダ・メヒカーナ（メキシコ料理万歳！）—
フードケミカル，33（5）19～46（'17）
○注目を集めるメキシコ料理，その伝統と融合
.....在日メキシコ大使館文化部
○メキシコ料理におけるスパイス利用と加工食品開発への活用ヒント.....江森良司
○テキーラとメキシコ料理.....林 生馬
○20年で世界へ広がるアガベシロップ.....藪田 桂
○アボカドの褐変防止用製剤その活用法と効果
.....佐藤豊樹
○メキシコの話いろいろ
○メキシコ料理編 in 『TORO TOKYO』（東京 銀座）

〔解説〕 家庭用ココア，健康報道で飛躍的な伸び／ピュアココア中心に大幅増
酒類食品統計月報，59 (2) 33～35 ('17.4)

〔解説〕 チルドめん，簡便・健康へのシフト加速／差別化商材で単価アップに期待
酒類食品統計月報，59 (2) 65～73 ('17.4)

〔解説〕 海外食品市場進出に向けて／食品関連分野のハラル市場の動向—肥料飼料・包装容器・輸送倉庫・レストランなど—
並河良一：食品と科学，59 (5) 57～65 ('17)

〔解説〕 シークワシャー (*Citrus depressa* Hayata) 果汁の品質特性と搾汁残渣の利用に関する研究
宮城一菜：日本食品保蔵科学会誌，43 (2) 83～87 ('17.3)

食品加工・保蔵

〔解説〕 多様なニーズに細かく対応するための味覚センサを用いた食品設計
池崎秀和：ジャパンフードサイエンス，56 (4) 28～33 ('17)

〔解説〕 特集3—水のおいしさを考える—
フードケミカル，33 (5) 105～118 ('17)
○食品工業におけるおいしい水……………小関正道
○食品加工と水……………木村恭文
○水に関わる話題……………編集部

機械・設備

〔解説〕 特集1—混合・攪拌・乳化機器—
食品機械装置，54 (5) 57～66 ('17)
○混合・造粒・コーティング技術の食品粉粒体への応用……………佐藤亜悠
○多様な食品工場で活躍する高速攪拌ミキサー……………佐々木敏弘

〔解説〕 食品工場の温湿度管理と最新の測定器
倉島孝行：食品機械装置，54 (5) 67～70 ('17)

容器・包装

〔解説〕 消費者調査に見る売れる食品パッケージ
大森将弘：食品と科学，59 (5) 66～69 ('17)

〔解説〕 特集1—食と包装のイン&アウトバウンド展開—
食品包装，61 (5) 17～27 ('17)

○船便に最適なイチゴの新パッケージ法／輸出促進で国産品シェア拡大に開けた新たな展望……………遠藤（飛川）みのり
○“NAGANOの食”を国内外にアピール／外国人を意識したパッケージデザインにも工夫の支援を……………長野県
○“新しい食”へのニーズに急速な高まり／経済発展遂げる中国で食品の嗜好や流通も大きな変化を……………バーバラ マー

〔解説〕 特集2—簡単・便利・快適な食品と包装！—
食品包装，61 (5) 29～42 ('17)
○軽く残した“ひと手間”への配慮／商品設計ではチルドに負けない“本物感”を追求……………伊藤ハム
○幅広いバリエーションの易開封フィルム／レディミール用途の増加で国内展開にも高まる期待……………半田昌史
○レンジで“生から総菜”へ／断熱性に優れる発泡容器の提案加速……………エフピコ
○電子レンジに入れるだけで簡単に蒸らし効果／蒸気抜き機能付パッケージを製品化……………北四国グラビア印刷
○耐熱性も持つPET発泡シートの展開加速／機能性食品容器として広く存在感を示す……………積水化成工業

〔解説〕 RF タグ進化論／人と社会と包装と／SKE48観戦記 交代と継続
寺浦信之：食品包装，61 (5) 60～65 ('17)

〔解説〕 特集1—コンビニ・パッケージ—
包装技術，55 (5) 3～42 ('17)
○コンビニのもつ優位性と包装資材の関係について／トップシール包装等……………大枝麻由
○デイリー商品の包装について……………中間浩太郎
○紙製汎用型フロアディスプレイ「Rakuppa Display」の開発……………山本麻依子
○ファインダイニング包材……………伊藤隆夫
○コンビニ定点観測「パッケージデザインの変化を知る」飲料を中心として……………大門敏彦
○感熱包装帯のシステムについて……………岡崎 剛
○レトルト・冷凍・冷蔵における包装材料について……………北島誠之・中野康宏

その他

〔解説〕 特集2—ifia / HFE JAPAN 2017開催—
フードケミカル，33 (5) 67～97 ('17)
○ifia® HFE® 2017 出展社リスト
○ifia/HFE2017 ツアーマップ
○クローズアップ／わが社のイチオシ製品！
○ifia® HFE® 2017 わが社のイチオシ！／各社エントリー製品・サービス一覧
○展示会場内セミナープログラム