

国内編

分析・測定

〔解説〕高温販売する低酸性飲料用原料の高温性嫌気性有芽胞細菌統一検査手法の開発  
青山冬樹・江崎英剛・加藤一郎・佐藤 惇・中山素一・西尾和晃・藤田康弘・藤森亜沙子・山中実喜子：缶詰時報, 96 (6) 31~54 ('17)

〔解説〕最新の食品成分分析技術—検体数増加, 品質強化で需要高まる迅速法—  
編集部：食品と開発, 50 (6) 23~32 ('17)

栄養・健康

〔解説〕食物アレルギーを巡る最近の話題  
柴田瑠美子：食品と科学, 59 (6) 14~19 ('17)

〔解説〕アクティブシニアへのアプローチ／超高齢社会における食品製造業の経営戦略  
高城孝助：食品と科学, 59 (6) 49~54 ('17)

〔解説〕ふなずし由来乳酸菌 (*Lactobacillus Buchneri* SU-6) の性状と米培地培養物のプロバイオティクスとしての機能性  
前田浩明・恒川 洋：New Food Industry, 59 (6) 23~27 ('17)

〔解説〕新健康食品素材「ホヤ由来プラズマローゲン」の機能性について  
大川原正喜：New Food Industry, 59 (6) 35~40 ('17)

〔解説〕「新しい加工食品の原料産地表示制度」を巡る情勢と課題について  
明日の食品産業, (477) 7~22 ('17)  
○「加工食品の原料原産地表示に関する検討会」の経緯と今後の流れについて……………武石 徹  
○「原料原産地表示制度が実現した際の懸念事項について」……………樫 友彦  
○「消費者にとってわかりやすい表示とは何なのか」……………中村啓一

〔解説〕食品のおいしさ与健康にかかわるデータサイエンス〜データ解析による健康, 長寿とおいしい食品の関係について〜明日の食品産業, (477) 23~39 ('17)  
○世界の食材のアクセシビリティによる地域区分：おいしさの多様性は理解できるか？

…… Liu Kang・Md. Altaf-Ul-Amin・森田 (平井) 晶・小野直亮・金谷重彦  
○食品に含まれる有用成分の研究〜メタボローム解析を通じた代謝経路の推定と有用成分の可能性について〜……………櫻井 望

〔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 (6) 65~69 ('17)

〔解説〕食品の品質保証技術／柑橘成分による胆汁酸受容体 TGR5活性化による健康寿命の延伸  
佐藤隆一郎：食品機械装置, 54 (6) 50~55 ('17)

食品衛生

〔解説〕HCCP, 新たな展開に向けて／日本の伝統食品—鯉節 HCCP <実際編②>  
古川哲也：食品と科学, 59 (6) 71~78 ('17)

〔解説〕特集—ノロウイルス対策をハード・ソフトの両面から／刻み海苔による大型食中毒を教訓に—月刊 HACCP, 23 (6) 19~34 ('17)  
○食品施設で実施すべきノロウイルス対策……………植田浩之  
○食品衛生の観点から考える厨房設計……………本山忠広  
○ISO/TS 22002-1で要求される個人衛生の管理ポイント〜「きざみのり」ノロウイルス食中毒事件から学ぶ〜……………立開康司

〔解説〕特集—HACCP 義務化に向けた現場対応：IPM を構築して虫クレームの根絶を目指そう！—月刊 HACCP, 23 (6) 35~64 ('17)  
○食品工場での IPM ……………菅野格朗  
○ISO/TS 22002-1で要求されるベストコントロールの留意点と運用上のチェックポイント……………渡邊清孝  
○基本に立ち返ろう, IPM とゴキブリ対策……………蒲澤雄介  
○IPM (Integrated Pest Management) の考え方に基づくベストコントロール……………奥田貢司  
○製品紹介／感染対策

〔解説〕困っていませんか？／害虫のいない環境づくり  
江藤 諒：食と健康, 61 (6) 8~16 ('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／アレルギーの表示  
川合裕之：食品と開発, 52 (6) 70~71 ('17)

〔解説〕特集—食品マネジメントシステム最新の動向—食品機械装置, 54 (6) 56~73 ('17)  
○JFS 規格の概要と今後の展開……………亀山嘉和  
○食品安全マネジメントを取り巻く方向性……………中村佳子

○ FSSC22000 ver. 4 改訂の概要……………向 洋一

添加物・副材料

〔解説〕 FFI Reports

FFI ジャーナル, 222 (2) 164~183 ('17.5)

- 日持向上剤と水分活性調整
- サンライク®エッグエンハンサー VN-43のご紹介
- カロテン色素について
- 食感を活かした飲料開発の提案

〔解説〕 特集2—畜産エキスの市場と技術—

フードケミカル, 33 (6) 53~82 ('17)

- 多様化に対応する素材型チキンエキス……………沖 裕高
- ポークエキスの利用と展望……………長南寛典
- ビーフエキス調味料の技術動向……………井部仁一郎
- 畜産エキスの市場動向……………編集部
- 畜産エキス主要銘柄一覧……………編集部

農 産

〔解説〕 果実・果汁を巡る話題7件

果汁協会報, (705) 29~32 ('17.5)

〔解説〕 調理研究から始まった、涙の出ないタマネギの開発

今井真介：日本調理科学会誌, 50 (3) 114~117 ('17.6)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕 牛肉ロースの食味性

飯田文子：日本調理科学会誌, 50 (3) 85~95 ('17.6)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕 成長続くミネラルウォーター市場／パーソナルサイズがけん引

酒類食品統計月報, 59 (3) 2~8 ('17.5)

〔解説〕 堅調な国産洋酒、ウイスキー以外の活況も期待

／16年市場は21年連続成長  
酒類食品統計月報, 59 (3) 9~14 ('17.5)

〔解説〕 15年度酒類消費数量、プラスに転換／ビールは

21年ぶりプラス  
酒類食品統計月報, 59 (3) 76~83 ('17.5)

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕 乾めん・手延べめんが最需要期へ／高付加価値

品を育成し収益確保を

酒類食品統計月報, 59 (3) 17~32 ('17.5)

〔解説〕 特集1—冷凍食品新時代—

フードケミカル, 33 (6) 19~49 ('17)

- コールドチェーン全体で作るおいしい冷凍食品—システム化冷凍技術と冷凍調理・冷凍処理—鈴木 徹
- 不凍素材（不凍タンパク質・不凍多糖）の冷凍食品への利用……………荒井直樹・寶川厚司
- 冷凍食品に新風起こす「おにぎり丸®」……………金澤 治
- 日本の冷凍食品と日本冷凍食品協会の取組み……………末次公太郎
- 冷凍食品の包装材料・機能と特性……………沓掛勝則
- 各社の冷凍食品向け製品紹介……………編集部
- 神保町で探した注目の冷凍食品……………編集部

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 果実缶詰の供給・市場動向 II —輸入依存度、数量で82.2%、金額で73.4%—

上田廣志：缶詰時報, 96 (6) 2~27 ('17)

〔解説〕 缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ／

2017年4月品目別商品別金額シェア  
缶詰時報, 96 (6) 82~91 ('17)

食 品 一 般

〔解説〕 海外食品市場進出に向けて／日本企業の進出先としての東南アジアの食品市場（1）—経済動向から見た食品市場—

並河良一：食品と科学, 59 (6) 55~65 ('17)

〔解説〕 「食のバリアフリー」への挑戦／外国人客おもてなしのコツ

食と健康, 61 (6) 34~37 ('17)

〔解説〕 知っておきたい／ハラル食材って何ですか？

佐久間朋宏：食と健康, 61 (6) 52~59 ('17)

食品加工・保蔵

〔解説〕 特集—食料資源としての水産タンパク質研究—

FFI ジャーナル, 222 (2) 86~134 ('17.5)

- 最近の魚類ミオシン変性研究の動向……………今野久仁彦
- 細胞外マトリックスのタンパク質……………水田尚志
- 魚介肉の鮮度維持と品質について……………木村郁夫
- 魚肉タンパク質の変性制御と加工品の品質—塩干品の乾燥の進行と品質に及ぼす乾燥温度の影響—大泉 徹
- 糖分子の導入による魚肉タンパク質の食品機能の改変……………佐伯宏樹

〔解説〕ブライン凍結法を利用したエビイモの長期保存の可能性—電圧付与およびブランチング処理条件の検討—  
村元由佳利・松井元子・大谷貴美子：日本調理科学会誌，50（3）96～103（'17.6）

〔解説〕特集—食品粉粒体技術の進展—  
食品と開発，52（6）4～20（'17）

- 粉粒体技術からみた小麦製粉……………山田昌治
- 米粉の最新粉碎技術開発と米粉食品のグローバル展開……………大西 忍
- 溶け易いスプレードライ食品粉末の最新製造技術……………古川和邦
- 食品の粉碎・乾燥で留意すべき衛生管理と機械保守～回転軸シール部の異物混入対策事例～……………松藤啓介
- 食品産業の粉粒体技術……………編集部

## 機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—包装における検査技術—  
包装技術，55（6）19～46（'17）

- パッケージングの品質向上および生産性向上における検査装置の役割……………堂 通久
- 空 PET ボトル総合外観リーク検査機の特徴について……………本山 貴
- 包装印刷物検査における画像検査ソフトウェアの活用……………辻谷潤一・宇野慶太
- デジタル印刷 専用検査装置—バリアブル印刷の100%検査を実現—……………鴨井省吾
- 『検査で勝つ!!』を包装業界に……………長谷川直哉

## 容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集—紙容器2017／新世代への移行が本格化する—  
Beverage Japan，40（5）24～43（'17.7）

- 飲料用紙容器の需要
- 紙容器入り飲料の生産動向
- 「おいしい牛乳」の容器変更にかける期待
- 日清ヨークの関東新工場が竣工
- 主要サプライヤーの最新情報

〔解説〕ガラスびん市場・2年連続成長ならず／ブームの終焉に前年の反動大きく  
酒類食品統計月報，59（3）42～48（'17.5）

〔解説〕特集1—飲料&液体食品の包装とラベル2017—  
食品包装，61（6）17～26（'17）

- 優美なカーブ面が追加の紙容器採用／100%果汁飲料の新商品，キャップを付けて利便性向上にも配慮……………キリン・トロピカーナ

○180人超の参加者が受賞者たちを祝福／海外からのエントリーは「参考出品」として特別に紹介……………第13回ガラスびんアワード

○ロングセラー商品の容器を高級イメージに／冷蔵庫のドアポケットに収まるびんは市場確立の実績……………チョーヤ梅酒

○前回の倍近い出展規模で堂々の開催！／飲料業界の発展と技術向上へ多彩な内容に高まる関心……………第2回 Drink JAPAN

○バーコードに麒麟のデザイン／“のっぽ馬”ブランドワインはリニューアルでラベルにも遊び心…合同酒精

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／新たな視点ドローンの功績

寺浦信之：食品包装，61（6）60～65（'17）

## そ の 他

〔解説〕第2回 Drink JAPAN プレビュー／出展社情報  
Beverage Japan，40（5）44～57（'17.7）

〔解説〕特集2—FOOMA JAPAN 2017 国際食品工業展—

食品包装，61（6）27～34（'17）

○テーマは“食の未来への羅針盤。”／アジア最大級「食の技術」の総合展がいよいよ開幕へ……………（一社）日本食品機械工業会

○食品工場の労力軽減，安全性の確保／食品産業向け防錆型昇降装置の実機を実演……………メイキコウ

○高速パラレルメカニズムロボットを実演／モジュラーデザインで1～2次包装に柔軟対応……………ボッシュ パッケージング テクノロジー

○オリジナルの吸引圧着型ラベラー／形状が異型・ランダムでも確実に貼付……………タカラ

〔解説〕特集3—SAPPORO PACK 2017／2017札幌パック食品加工・原材料&包装展—

食品包装，61（6）35～39（'17）

○前回は超える規模での開催が間近に／キャンセル待ちの熱気の中で“道内最大級”の存在感に揺るぎなし

○食品洗浄機「アクアウォッシュシリーズ」／水流と泡の力で食品を優しく確実に洗浄…タイガーカワシマ

○高精度で安定包装／“水物”などを毎時1500～2500パック……………三宝化成工業

○常に均一な状態で攪拌を実現／プロ仕様の米国製業務用ブレンダー……………エピック

○サーマルプリンタ搭載専用機／高品質，日付時間の記号化にも対応可能……………シール栄登

○サンマなら毎分最大400尾／高い処理能力の鮮魚用オートチェッカ……………アンリツインフィビス