

国内編

分析・測定

〔解説〕 小型の測定容器を用いた特別用途食品えん下困難者用食品の物性測定方法の開発
 竹林 純・山内 淳・東泉裕子・石見佳子：栄養学雑誌, 75 (3) 104~112 ('17.6)

〔解説〕 食品中の甘味料分析における迅速な改良透析法の開発 (第2報)
 田原正一・山本純代・山嶋裕季子・宮川弘之・植松洋子・門間公夫：食品衛生学雑誌, 58 (3) 124~131 ('17.6)

栄養・健康

〔解説〕 緑茶カテキンの機能性発現のしくみとその活用
 立花宏文：明日の食品産業, (478) 34~39 ('17)

〔解説〕 食品の品質保証技術／アレルギー発病を防止する生体機能
 北村大介：食品機械装置, 54 (7) 50~55 ('17)

〔解説〕 特集—進化する減塩食品の開発—
 食品と開発, 52 (7) 4~23 ('17)

- 日本高血圧学会減塩委員会の減塩推進の取り組み
安東克之
- 循環器病の予防と予後改善を目指した減塩に関する取り組み—
 かるしおプロジェクトの普及を目指して—
 ...樋口堅太・赤川英毅・上澤敦子・平野和保・福嶋教偉・巽 英介
- 減塩の最新消費者調査・市場動向とおいしい減塩食品の味作り
京極泰久・宇田健司
- 減塩素材とその相乗効果によるおいしい減塩食品へのアプローチ
岡 浩司
- 糖アルコールの塩味増強効果と調味料への応用
劉 遠
- 各社の減塩素材
編集部

〔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 (7) 66~69 ('17)

微生物・酵素

〔解説〕 乳酸菌 LJ88 (*Lactobacillus johnsonii* No.1088)：胃と腸のための乳酸菌
 小松靖彦：New Food Industry, 59 (7) 1~8 ('17)

食品衛生

〔解説〕 食品微生物制御におけるバクテリオファージの利用
 山木将悟・山崎浩司：New Food Industry, 59 (7) 15~23 ('17)

〔解説〕 HACCP 導入の実際／小規模食品製造業における HACCP 導入
 伊藤 武・清水基雅・大田高志・白井文則：食品と科学, 59 (7) 49~57 ('17)

〔解説〕 特集—HACCP 制度化の時代に求められる自主検査の在り方—
 月刊 HACCP, 23 (7) 23~47 ('17)

- 微生物の自主検査計画を立案する際の考え方
戸ヶ崎恵一
- HACCP 制度化における簡易・迅速検査の活用
牛山正志
- 食品施設における微生物の自主検査・委託検査の考え方
横山 博
- 細菌検査精度管理サーベイ
辻 彩香
- 製品紹介／微生物・アレルギー

〔解説〕 特集—HACCP 制度化に向けた現場対応：金属異物の現場対策と HACCP 計画での考え方—
 月刊 HACCP, 23 (7) 49~59 ('17)

- 金属異物対策の考え方とそこから見えてくる HACCP の論理
浦上 弘
- 食品施設における金属異物の混入経路と基本的な対策
上田和久

〔解説〕 HACCP 義務化により健康被害はどこまで防止できるか
 伊藤 武：月刊 HACCP, 23 (7) 60~70 ('17)

〔解説〕 知ろう！防ごう！／夏場に多い食中毒
 甲斐明美・秋葉達也：食と健康, 61 (7) 8~17 ('17)

〔解説〕 躍進する広島市の自主衛生管理—(一社) 広島市食品衛生協会・中国 SC 開発株—
 食と健康, 61 (7) 34~36 ('17)

〔解説〕 特集—食品回収に関わる取組—
 明日の食品産業, (478) 6~21 ('17)

- 食品事故発生時のリスクコミュニケーション
山崎 毅
- 食品自主回収サポートの取組と取り巻く状況
茂木孝夫
- SNS リスクとその迅速な対応に向けた取組
平野元希

〔解説〕ステンレス製の食品用容器および調理器具中の含有金属に関する実態調査

塩澤 優・羽石奈穂子・鈴木公美・荻本真美・高梨麻由・富岡直子・植松洋子・門間公夫：食品衛生学雑誌，58 (3) 166～171 (’17.6)

〔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／原料原産地，遺伝子組換えの表示

川合裕之：食品と開発，52 (7) 70～72 (’17)

添加物・副材料

〔解説〕16年みそ基本統計～出荷量，9年ぶりに下げ止まる～

酒類食品統計月報，59 (4) 24～31 (’17.6)

〔解説〕日持向上剤・保存料製剤の市場動向

編集部：食品と開発，52 (7) 57～64 (’17)

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題9件

果汁協会報，(706) 65～70 (’17.6)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕16年チーズ総消費量，過去最高規模／カマンベールが伸長

酒類食品統計月報，59 (4) 11～15 (’17.6)

〔解説〕特集2—飼料の科学—

フードケミカル，33 (7) 81～108 (’17)

- 安全・安心かつ付加価値の高い水産飼料を開発
.....塩川二郎
- 養魚用飼料の歴史と統計.....石黒瑛一
- 日本での子実コーン生産.....柳原孝二
- 微細藻類ユーグレナの飼料利用への展開
.....渡邊翔太
- 飼料分析法の変遷（栄養成分を中心として）
.....石黒瑛一
- 各社の飼料関連製品紹介.....編集部

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕特集—機能性飲料と機能性素材／健康機能性の訴求は，飲料市場の拡大に貢献していくか？—

Beverage Japan，40 (6) 30～65 (’17.7)

- 急拡大する機能性表示食品
- 特定保健用食品市場は停滞へ向かうのか？
- 機能性表示食品の飲料一覧
- 主要ブランド別動向

○機能性飲料の開発を支える主要素材サプライヤーの動向

〔解説〕2016年清涼飲料市場動向

本吉卓也：缶詰時報，96 (7) 4～10 (’17)

〔解説〕「日本ワイン」人気さらに加速する国産市場／需要拡大するも，原料不足が長期的な課題

酒類食品統計月報，59 (4) 17～23 (’17.6)

〔解説〕16年コーラ市場，悪天も前年並み確保／トクホ，17年は再び活況の兆し

酒類食品統計月報，59 (4) 33～37 (’17.6)

〔解説〕日本人の飲酒動向調査30年ぶりに発表（日本酒造組合中央会）

酒類食品統計月報，59 (4) 46～48 (’17.6)

〔解説〕焼酎甲類へのこだわり，市場の潮目となるか／マイナス続くも，明るい兆しが

酒類食品統計月報，59 (4) 49～53 (’17.6)

冷 凍 ・ 乾 燥

〔解説〕力強く成長する冷凍食品市場／各社から食卓メニュー続々

酒類食品統計月報，59 (4) 2～10 (’17.6)

缶 詰 ・ レトルト食品

〔解説〕2016年の缶詰輸入—輸入量は前年並み，金額は減少—

缶詰時報，96 (7) 20～30 (’17)

〔解説〕2016年の缶詰，びん詰，レトルト食品生産数量

缶詰時報，96 (7) 55～80 (’17)

〔解説〕缶詰，びん詰，レトルト食品全国販売データ／2017年5月品目別商品別金額シェア

缶詰時報，96 (7) 85～94 (’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（2）—企業動向から見た食品市場—

並河良一：食品と科学，59 (7) 58～68 (’17)

〔解説〕正しい知識で事故回避／労働災害を防止するために

大崎敏弘：食と健康，61 (7) 52～61 (’17)

〔解説〕植物油市場、高付加価値品の定着進む／コスト環境は厳しい状況下
酒類食品統計月報, 59 (4) 38~45 ('17.6)

〔解説〕ふりかけ類、3年連続規模拡大／お茶漬け類は4年ぶり増勢へ
酒類食品統計月報, 59 (4) 54~60 ('17.6)

食品加工・保蔵

- 〔解説〕特集1—発酵食品がもたらす食の未来—
フードケミカル, 33 (7) 17~67 ('17)
- ワインの醸造技術、品質向上に向けた素材・装置
.....川上 晃
 - 香気生産野生酵母の発見とヒメホワイトの開発
.....鈴木成宗
 - 麴を利用した調味料の開発.....高倉 裕
 - 韓国産の発酵食材（キムチ・コチュジャン）シーズニングの特性と製造・応用技術.....岩元 貴
 - 豊かな微生物を含む北陸の水産発酵食品—かぶらずし、いしる、へしこなど—.....小柳 喬
 - 工場ポ／ヒガシマル醤油 第一工場編集部
 - 発酵受託加工施設紹介.....編集部
 - 各社の発酵食品関連製品・技術.....編集部

〔解説〕ストレス応答機構の解明による殺菌・制菌技術開発の可能性
森山章弘・岩橋 均: New Food Industry, 59 (7) 9~14 ('17)

機械・設備

- 〔解説〕特集1—飲料製造技術と品質保証—
食品機械装置, 54 (7) 56~69 ('17)
- 食品のトレーサビリティに貢献するマーキングシステム
.....斎藤憲章
 - 飲料包装ラインにおけるハンドリング装置及び検査装置.....小林裕幸
 - ナパバレーのワイナリーで利用拡大しているマシンビジョン.....石丸広典
- 〔解説〕特集2—食品と包装の検査装置2017／夏—
食品包装, 61 (7) 25~33 ('17)
- 連続枚葉ラベル検査に最適な画像処理装置／独自開発のシステムで妥協なき品質要求への対応が可能に
.....古田俊治
 - 公的機関の支援事業に採択／RGB/LEDを活用した異物検査用コンベヤーの新市場開拓に弾み
.....サムテック・イノベーションズ
 - プレス試験治具の展開加速／顧客の要望に応じた特注品製作にも対応.....イマダ

○樹脂キャップ検査機を刷新／従来機比30%小型化で採用の裾野拡大に期待.....キリンテクノシステム

容器・包装

〔解説〕人間生活工学に基づく高齢者にやさしい食品パッケージ
畠中順子: 食品と科学, 59 (7) 14~18 ('17)

- 〔解説〕特集1—飲料&液体食品の包装2017part II—
食品包装, 61 (7) 17~24 ('17)
- アワード審査では開発の背景も考慮／銭湯やカフェなどでのユニークな企画展開が加速.....吉永茂樹
 - 選ぶのは再封性と開けやすさから／キャップ付き紙パック容器に関する調査結果を発表...日本テトラパック
 - 冷やすと「氷」が青く浮き上がる！／示温インク採用のパッケージラベルで暑い夏をクールに演出
.....コカ・コーラシステム
 - PETボトルも転がらない弁当袋／傾き解消！水平を保持する発想の原点は“風呂敷”.....ミヤゲン
 - 2017年版「清涼飲料水関係統計資料」発行／生産実績や公的資料に基づく情報で、正確な現状把握に寄与
.....(一社) 全国清涼飲料工業会

〔解説〕レトルト可能な紙容器／欧州での実績踏まえ日本市場での普及に全力を
坂尾伸一: 食品包装, 61 (7) 36~39 ('17)

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／歴史的な楽しみ
寺浦信之: 食品包装, 61 (7) 48~53 ('17)

〔解説〕ガスバリア包装の進歩／バリア膜形成技術としてのプラズマ CVD 法
吉井詢二: 食品包装, 61 (7) 54~57 ('17)

- 〔解説〕特集1—食品包装—
包装技術, 55 (7) 7~37 ('17)
- 食品包装におけるセーブ・フードとパッケージの最適化.....中川善博
 - 食品包装にみる UD の動向野田治郎
 - 明治おいしい牛乳900mLの容器包装開発 ...東 俊二
 - 七味・一味唐からし「すぐ開きキャップ」容器の開発
.....白山 慎
 - 口栓付きスパウトパウチ『チアースソフト®』の開発
.....吉川克行・梅中一博
 - 機能性フィルムの開発／光遮断フィルム『遮光くん®』、分割包装フィルム『まぜるのっちゃん®』...山口龍彦
 - ユニバーサルデザインを考慮したカンピージャムびんの開発.....中村隼人