

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 椎茸菌糸体培養培地抽出物の脳保護効果
 玄 美燕・岩田直洋・岡崎真理・神内伸也・飯塚 博・
 日比野康英：New Food Industry, 59 (8) 1~14 ('17)
- 〔解説〕 家庭内常在菌—セラチア菌, モラクセラ菌, カンジ
 ダ菌—に対するバイオイオナーズ®の除菌効果について
 窪田 俊・高塚 正・和田雅年・松澤皓三郎・山田
 信行：New Food Industry, 59 (8) 15~19 ('17)
- 〔解説〕 グルテンフリー食品のマーケットと消費者
 瀬口正晴：New Food Industry, 59 (8) 20~24 ('17)
- 〔解説〕 高齢者の誤嚥を考える／介護食メーカーの今後
 広田鉄磨：食品と科学, 59 (8) 55~63 ('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 (8) 58~61 ('17)
- 〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発／介護食に
 おける食品多糖類の重要性
 松尾拓也：食品と開発, 52 (8) 67~70 ('17)

食品衛生

- 〔解説〕 特集—食中毒件数の上位「カンピロバクター」を
 徹底対策！—
 月刊 HACCP, 23 (8) 19~33 ('17)
- カンピロバクター食中毒の基礎知識と予防対策
 ……………伊藤 武
- 猛威を振るうカンピロバクター対策～身近で厄介な食
 中毒病因物質～……………笈川和男
- 参考資料 厚生労働省が本年6月に公開したカンピ
 ロバクター対策に関するリーフレット
- 〔解説〕 特集—FSMA (米国食品安全強化法) に係る
 HACCP 規制の最新動向／予防的コントロール (PC)
 と外国供給業者検証プログラム (FSVP) —
 月刊 HACCP, 23 (8) 34~47 ('17)
- Preventive Control (予防的コントロール) と HACCP
 の違い～ FSMA (米国食品安全強化法) で規定され
 る新しい HACCP の概観～ ……………浦上 弘
- 輸入業者の外国サプライヤー検証活動など規定／FSMA
 の FSVP 規則が5月30日開始される……………編集部

- 〔解説〕 特集—2020年東京五輪に向けた現場対応：一次
 産業の国際標準／JGAP (畜産) と GLOBALG.A.P.—
 月刊 HACCP, 23 (8) 49~64 ('17)
- 2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会と
 JGAP 家畜・畜産版～持続可能性のある社会づくり
 を目指して～……………関川寛己
- 「JGAP 家畜・畜産物」／輸出と東京五輪に向け日本
 発の認証基準が完成……………澤田一彦・朝日光久
- GLOBALG.A.P. について ……………横井秀行

- 〔解説〕 日本発の食品安全管理規格「JFS-E-C」テーマ
 にセミナー開催
 日本検査キューエイ (JICQA): 月刊 HACCP, 23 (8)
 73~81 ('17)

- 〔解説〕 農林水産省食料産業局が HACCP 導入状況の調
 査結果を公表～ HACCP を導入済みの企業は29%、
 導入途中の企業は9%～
 月刊 HACCP, 23 (8) 91~95 ('17)

- 〔解説〕 特集—HACCP 制度化に向けた現場対応：
 HACCP 制度化時代における簡易・迅速検査の可能性
 を考える—
 月刊 HACCP, 23 (8) 96~117 ('17)
- ふき取り検査の有効性と迅速検査活用の未来
 ……………川崎 晋
- HACCP 制度化における ATP ふき取り検査の役割と可
 能性……………立石 亘

- 〔解説〕 気をつけて！カンピロバクター食中毒
 横山敬子・甲斐明美：食と健康, 61 (8) 8~15 ('17)

- 〔解説〕 できていますか？食品衛生の「5S」—異物混入
 防止のために—
 田崎達明：食と健康, 61 (8) 52~59 ('17)

- 〔解説〕 食品産業における臭気対策と空間浄化対策
 編集部：食品と開発, 52 (8) 28~30 ('17)

- 〔解説〕 食品の品質保証技術／失敗から学ぶ食品衛生 (1)
 牧野壯一：食品機械装置, 54 (8) 50~54 ('17)

添加物・副材料

- 〔解説〕 中華調味料, オイスターソースが堅調／メニュー
 専用調味料は微減
 酒類食品統計月報, 59 (5) 12~16 ('17.7)
- 〔解説〕 特集1—健康カラー [カロテノイド編] —
 フードケミカル, 33 (8) 17~41 ('17)
- 着色料としてのカロテノイドの役割……………伊藤貴明

- トマト色素の特徴と食品への利用
.....黒川隆満・村上拓也
- パプリカキサントフィルの特徴と生理機能について
.....西野 梓・市原敬司・鷹羽武史
- 健康機能と色調が両立するルテイン製剤.....福原寛央
- 広がるクロセチンの健康利用.....海貝尚史
- 各社の製品紹介.....編集部

飲料・醸造

- 〔解説〕特集一宅配水とミネラルウォーター、フレーバーウォーター／水市場の成長とブランディングー
Beverage Japan, 40 (7) 26~45 ('17.8)
- 拡大を続ける国産ミネラルウォーター
- HOD 市場は高成長から安定成長へ移行するか？
- HOD 事業の潜在リスク
- 主要ミネラルウォーターブランドの動向
- 主要 HOD ブランドの動向
- 主要 HOD サプライヤーの動向

- 〔解説〕2017年上半年ビール系飲料市場／全分野で初のマイナスとなるもビール強化が続くー
Beverage Japan, 40 (7) 61~70 ('17.8)
- 改正酒税法による価格上昇の影響は軽微
- カテゴリー別動向／底堅い新ジャンル
- クラフトビール強化の思惑
- ノンアルコールビール市場が再び活性化
- 2017年の市場を見通す
- メーカー別主要ブランドの動向

- 〔解説〕17年上期ビール類出荷、5年連続縮小／6月の店頭価格上昇も影響か
酒類食品統計月報, 59 (5) 34~36 ('17.7)

- 〔解説〕スポーツドリンク、市場シュリンク止まらず／既存シーン外の訴求広まる
酒類食品統計月報, 59 (5) 76~79 ('17.7)

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕2016年の缶びん詰、レトルト食品生産動向
缶詰時報, 96 (8) 2~24 ('17)
- 〔解説〕平成28年(1~12月)品目・缶型別缶詰生産数量
缶詰時報, 96 (8) 36~69 ('17)

食品一般

- 〔解説〕包装米飯、需要拡大に応じ体制強化／CVSで伸長、健康系も人気
酒類食品統計月報, 59 (5) 44~48 ('17.7)

食品加工・保蔵

- 〔解説〕乳製品製造における膜分離技術
関 信夫：乳業技術, 66 35~47 ('17.7)
- 〔解説〕黒糖の長期貯蔵によるフレーバー特性の変化～食品加工への応用を探る～
和田浩二：食品と科学, 59 (8) 14~18 ('17)

機械・設備

- 〔解説〕マメ類の知的選別機の開発
古木三裕・田邊 大・高橋史夫・片平光彦：New Food Industry, 59 (8) 25~32 ('17)
- 〔解説〕食品廃棄ロス削減と旨味向上をサポート／鮮度保持と熟成技術
編集部：食品と開発, 52 (8) 31~34 ('17)
- 〔解説〕特集一食品工場における省エネ対策一
食品機械装置, 54 (8) 55~79 ('17)
- 工場におけるコンプレッサー設備の省エネ方法
.....藤田祐章
- 上流から下流まで食品製造プロセスにおける省エネルギーの可能性.....関澤 敦
- 食品工場の省エネに寄与するモイストプロセッサー
.....宮内彦夫
- 食肉包装における真空供給の省エネ化
.....ウリ メルクレ

容器・包装

- 〔解説〕進化する外包装、飲料産業での活用法
Beverage Japan, 40 (7) 56~59 ('17.8)
- 〔解説〕特集一食品のロングライフ化技術と製品開発の動向一
食品と開発, 52 (8) 4~19 ('17)
- 食品ロスの現状とその削減に対する取組みについて～「食品ロスの削減に資する容器包装の高機能化事例集」より～.....矢部 努
- “ロングライフチルド”技術による新事業への挑戦
.....茶木貴光
- 加熱調理殺菌システム「Micvac」導入・活用による地方企業の挑戦.....竹村好正
- ロングライフチルド惣菜の現状と課題.....城取博幸
- 食品・飲料のロングライフ化技術.....編集部

- 〔解説〕特集一「食品包装」創刊60周年記念！一
食品包装, 61 (8) 17~47 ('17)
- 食と包装の“過去・現在・未来”／食品包装産業60年の歩みと未来予測をグローバルな視点で考える

-石谷孝佑
- 時代は“包装革命”を求めていた！／業界成長期を駆け抜けた4人が語り尽くす「あの頃」そして.....
-大ベテランたちの包装トークセッション（前編）
- 「今日、なにを食べますか？」／60年の「食品包装」に関わった主婦たちの20年.....石橋直子
- 本誌が原点時から追いかけた時代の変遷／高度経済成長からバブル崩壊まで、消費者の生活とともに.....
-スーパーマーケットと食品包装
- 旅から生まれた日本独自の食文化／技術革新とともに容器も進化を遂げ、舞台は世界へ.....駅弁

〔解説〕特集一オーバー60th 包装企業に聞く「わが社の使命・わが社の未来」一

- 食品包装, 61 (8) 49~73 ('17)
- 透明蒸着バリアフィルムで描く未来図／国内にとどまらずグローバルでの事業展開を加速.....凸版印刷
 - “強み”生かし、顧客との関係強化／生産体制再編や事業領域拡大など軸に総合展開さらに加速...大日本印刷
 - 全事業領域で目指す“CHIGAI”／ASEAN 諸国の高付加価値メディカル包材展開が着実に.....藤森工業
 - 目指すは世界で“5本の指”に／弾みを付けるグローバル展開に、広い視野の人材育成社も加速.....大森機械工業
 - 復興支援へ「東北工場」が竣工／容器需要の可能性を感じ、意欲的な製品開発.....コバヤシ
 - 世界が認めた独自の包装力／技術向上を継続し確固たる地位ますます強固に.....細川洋行
 - 経営理念は“人間を大切に”／ユーザーの視点に立ち、最新技術を駆使しながら新たな提案も.....タカラ
 - 遠隔生産、実現への一歩踏み出す／新たな世代に“託す”人材育成に注力.....サンプラスチックス
 - 生産・流通にラベルで革命起こす！／「OSP 版インダストリー4.0」の幕開けカウントダウン.....大阪シーリング印刷
 - “高品質”と“提案力”が競争力の両輪／次世代のため“勇気ある挑戦”は続く.....協進印刷
 - 空気と水蒸気の子カラでシール／他社とは一線を画す技術力こそ市場のけん引力.....富士インパルス
 - “包装分野の技術商社”として信頼高く／創立65年の歴史を軟包装とともに歩む.....ダイワパックス

〔解説〕特集一再検証！食品包装の^{マルマル}〇〇技術一
食品包装, 61 (8) 97~119 ('17)

- 「総合技術」を象徴／“挑戦史”の集約的な写し絵「バリアマップ」.....「ハイバリアフィルム」技術
- 総菜・製肉・鮮魚分野で採用の動きが拡大／消費期限延長、フードロス削減などで評価が定着.....「MAPによる品質保持とロングライフ化」技術
- 電子レンジ普及も対応包材の開発を加速／少子高齢化、単身世帯の増加、本物・高級志向など背景に

-「調理簡便化」技術
- 安全・安心を担保するソリューション／裾野拡大が期待される有力技術の再浮上にも高まる関心.....「滅菌・殺菌・検査」技術
- 労働力不足解決への有効打／手荷役負担の軽減へ業界で進む一貫パレチゼーション.....「物流効率化（食品メーカー版）」技術
- “店頭”を舞台に進化／コミュニケーションツールとしても高まる注目.....「販売促進」技術

〔解説〕特集一軟包装用フレキシ印刷一
包装技術, 55 (8) 3~64 ('17)

- “水性フレキシ印刷”が軟包装市場に参入してきた背景と強みー未来継続性印刷 (Sustainable Printing) : 水性フレキシ印刷.....塚田 昌
- 高品質フレキシ印刷実現のための最新技術...早川幸彦
- フレキシ製版システムのトレンドと富士フィルムのフレキシ最新技術.....東 達治
- 最新のフレキシ製版はスクリーニング技術により目ましく品質が向上ープレート素材開発とは別のアプローチで品質向上を目指すー.....田嶋信介
- フレキシ軟包装印刷をサポートする三つの技術ー酸素阻害抑制露光製版／円板製版／円筒シームレス製版ー.....岡田龍則
- 日本のパッケージ産業に生産性の改善を問いかける、パッケージング4.0ーウィンドミューラー&ヘルシャー社による、フレキシ印刷機の動向ー...増本 匡
- Comexi グループによる環境対応フレキシ印刷の特徴と他の印刷、加工機.....浅野目 猛
- 環境調和型水性フレキシインキの開発.....佐坂利桂
- 軟包装水性フレキシ事業を行って.....国崎守男
- サントリー烏龍茶への水性フレキシ印刷ラベル導入.....相原昌俊

そ の 他

〔解説〕第2回 Drink JAPAN / 日本の飲料産業の今後を見通す
Beverage Japan, 40 (7) 71~88 ('17.8)

〔解説〕特集2ーJASIS 2017ー
フードケミカル, 33 (8) 51~71 ('17)

- JASIS 2017 開催概要.....長谷川武義
- 日本における分析の今と展望.....栗原権右衛門
- 先端分析計測で近未来を予測する／ウェルネス&メディカル〜ライフサイエンス市場をリードする分析と計測の新世界／健康と医療の接点を探る〜.....岩瀬 壽
- セミナープログラム
- JASIS 2017 出展社 PICK UP !