

国内編

分析・測定

- 〔解説〕特集—最近の食品分析技術—  
 ジャパンフードサイエンス, 56 (7) 14~31 ('17)
- 注目の食品分析アプリケーションと最新の分析・解析技術の潮流……………瀧川義澄・野坂明日香
- 栄養成分分析における自動化・省力化の可能性とその意義……………永田秀明
- 分析機器・科学機器の総合展示会『JASIS 2017』／アジア最大級の規模で開催……………編集部

栄養・健康

- 〔解説〕特集2—進化するグラノーラ—  
 フードケミカル, 33 (9) 53~68 ('17)
- 高品質でおいしい日清シスコのグラノーラ戦略……………松長直樹
- きのした 群馬しっかり工場／食感素材のパフをさまざまなロット要望で製造
- グラノーラを特徴づける穀物原料とその効果……………石倉和菜
- 各社のグラノーラ付加価値向上素材・製品……………編集部
- 〔解説〕グルテンフリー食品用の各種素材 (2)  
 瀬口正晴・木村万里子:New Food Industry, 59 (10) 35~42 ('17)
- 〔解説〕次世代の健康食品素材 PQQ  
 池本一人:New Food Industry, 59 (10) 47~51 ('17)
- 〔解説〕食事・運動に適した時刻とタイミング／時間栄養学・時間運動学の視点を取り入れたヘルスフードの開発  
 佐々木裕之・柴田重信:食品と科学, 59 (10) 49~56 ('17)
- 〔解説〕シークワシャーの健康機能性と搾汁残渣の有効利用  
 広瀬直人:食品と科学, 59 (10) 57~62 ('17)
- 〔解説〕高齢者にやさしい食事とは  
 麻植有希子:食品と科学, 59 (10) 63~68 ('17)
- 〔解説〕大豆食品の新しい魅力  
 香山凌子・太田広人:食品と科学, 59 (10) 69~73 ('17)
- 〔解説〕食品成分の抗酸化能の複合的評価について  
 近藤知巳・土橋朋佳・渡辺朋子・河野朝美・黒木勝

久・福井敬一・水光正仁・榊原陽一:日本食品科学工学会誌, 64 (9) 457~463 ('17)

- 〔解説〕ロコモティブシンドローム対応素材の動向—関節・骨・筋肉向けの提案進む—  
 食品と開発, 52 (10) 21~28 ('17)
- 〔解説〕認知・ストレス・睡眠改善機能をもつ素材開発  
 食品と開発, 52 (10) 31~40 ('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 (10) 60~63 ('17)
- 〔解説〕新しい高齢者食品・介護食品の開発／在宅市場における特別用途食品の活用  
 島岡 巖:食品と開発, 52 (10) 64~66 ('17)
- 〔解説〕機能性農産物開発の現状と課題  
 山本(前田) 万里:日本調理科学会誌, 50 (5) 167~173 ('17.10)
- 〔解説〕凍結含浸法を用いた形状保持型介護食の開発とその応用  
 坂本宏司:日本調理科学会誌, 50 (5) 198~203 ('17.10)
- 〔解説〕口腔と全身との関係  
 小林 恒:日本調理科学会誌, 50 (5) 213~215 ('17.10)

食品衛生

- 〔解説〕食品用器具及び容器包装の製造等における安全性確保に関する指針 (ガイドライン) について  
 ジャパンフードサイエンス, 56 (7) 49~52 ('17)
- 〔解説〕特集—いまだ食中毒被害多い芽胞形成菌対策を確立する／ウエルシュ菌, セレウス菌, ボツリヌス菌対策を考える—  
 月刊 HACCP, 23 (10) 19~44 ('17)
- ボツリヌス菌食中毒の基礎知識……………藤井建夫
- 火を通したから危ない(?)／ウエルシュ菌とセレウス菌による食中毒とその予防……………小長谷幸史
- 芽胞形成菌ウエルシュ菌・セレウス菌食中毒対策～気の緩みを見破る食中毒菌～……………笈川和男
- 食の安全・安心のために～惣菜類における芽胞形成菌対策～……………平山 誠
- 米国における芽胞食中毒原因菌の近況 ……アイ カタオカ
- 〔解説〕特集—HACCP 制度化に向けた現場対応:ハード&ソ

フトの両面でフードディフェンス（食品防御）を構築するー

月刊 HACCP, 23 (10) 45~55 ('17)

- 今、改めてフードディフェンスを考える……花野章二
- 食品施設におけるフードディフェンスの構築事例  
……………黒田信行
- 製品紹介：デュフズードジャパン(株)

〔解説〕異物混入と食中毒を防止し、HACCPを強化するー食品工場・厨房におけるATPふき取り検査の効果的活用ー

加藤光夫：月刊 HACCP, 23 (10) 98~113 ('17)

〔解説〕刻みのりによるノロウイルス食中毒と提起された衛生管理

西尾 治：New Food Industry, 59 (10) 1~11 ('17)

〔解説〕食品害虫管理における画像解析技術の利用

曲山幸生：New Food Industry, 59 (10) 12~18 ('17)

〔解説〕実験データをもとにしたノロウイルス食中毒の予防対策

森 功次：食と健康, 61 (10) 8~15 ('17)

〔解説〕ジビエの衛生管理

森田幸雄：食と健康, 61 (10) 48~55 ('17)

〔解説〕食品の品質保証技術／農林水産省のHACCP普及のための取組・支援について

横田美香：食品機械装置, 54 (10) 52~55 ('17)

〔解説〕食品の品質保証技術／失敗から学ぶ食品衛生(3)

牧野壯一：食品機械装置, 54 (10) 71~76 ('17)

添加物・副材料

〔解説〕特集1ーチョイ足し技術ー

フードケミカル, 33 (9) 21~51 ('17)

- 食品のおいしさを改善するコク増強物質のチョイ足し技術……………西村敏英
- 食品へのアミノ酸の“チョイ足し”による健康課題解決の取り組み……………原田 潤
- 機能性表示食品「サラ牛」の誕生……………辻 智子
- 和食に“牛乳チョイ足し”づかいでおいしく減塩「乳和食」……………佐野晴彦
- 海洋深層水カルシウムをチョイ足し……………江本三男
- 各社のチョイ足し製品紹介……………編集部
- Let's try !! チョイ足し……………編集部

〔解説〕ポテトプロテインを原料とした醤油風味調味料

の製品化

興水 誠：New Food Industry, 59 (10) 43~46 ('17)

〔解説〕水溶性食物繊維イヌリン「Fuji FF」の機能性表示食品と開発, 52 (10) 70~71 ('17)

〔解説〕野菜価格・気候対策が課題の鍋調味料市場／鍋つゆは定番回帰, ぼん酢は汎用提案へ  
酒類食品統計月報, 59 (8) 33~40 ('17.9)

水産・畜産

〔解説〕エミュー肉を利用したフランクフルトソーセージの開発

中澤洋三・坂 尚憲・山崎雅夫・佐藤広顕：日本食品科学工学会誌, 64 (9) 476~482 ('17)

〔解説〕平成29年11月1日から乳製品が動物検疫の対象になります！

谷 義人：明日の食品産業, (480) 25~29 ('17.10)

飲料・醸造

〔解説〕特集ー2017年の清涼飲料市場を見通す／成長か？停滞か？揺れる2017年飲料市場ー

Beverage Japan, 40 (9) 34~85 ('17.10)

- 新製品の発売抑制
- 小型容器化と収益改善
- 2017年は3年ぶりの前年割れか？
- カテゴリー別動向
- 主要ブランドの動向
- 2017年上半年期 会社別 新発売品一覧

〔解説〕特性生かし進化するRTD市場, 17年も好調／リキュール系商品にも勢い

酒類食品統計月報, 59 (8) 12~16 ('17.9)

〔解説〕【データでみる】17年夏場のビール類販売／「呪われた夏」を検証

酒類食品統計月報, 59 (8) 46~48 ('17.9)

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8月品目別商品別金額シェア  
缶詰時報, 96 (10) 60~69 ('17)

食品一般

〔解説〕咀嚼中の食感変化の見える化ークリーミー食感の特性とはー

日下 舞・風間紫穂・付 惟・中村 卓：フードケミカル, 33 (9) 70~75 ('17)

〔解説〕米ゲルの物性的特徴とその応用展開

北條健一・杉山純一：日本食品科学工学会誌, 64 (9) 483~489 ('17)

〔解説〕特集—自由で公正な取引を目指して—

明日の食品産業, (480) 5~24 ('17.10)

- 「流通・取引慣行に関する独占禁止法上の指針」(流通・取引慣行ガイドライン)の改正について…戸塚亮太
- 食品産業における取引慣行の実態調査…村林伸嗣
- 「食品製造業・小売業の適正取引推進ガイドライン～豆腐・油揚げ製造業～」の策定と今後の展開について…月岡直明

食品加工・保蔵

〔解説〕マイクロ波を用いた新しいトマトピューレ濃縮法の検討

折笠寛寛・遠藤隆平・加藤一幾・藤尾拓也・吉田 泰・川村浩美・小出章二：日本食品科学工学会誌, 64 (9) 471~475 ('17)

〔解説〕高機能食品製造用途と生産効率サポートでプレゼンス高まる粉粒体技術

食品と開発, 52 (10) 42~50 ('17)

機械・設備

〔解説〕特集—粉粒体機器—

食品機械装置, 54 (10) 56~70 ('17)

- 幅広い分野に適應するサニタリースクリューコンベヤ…和久野智志
- 食品業界向けバキュームコンベア…青田 涉
- 分級機, 選別機に求められる多様性の実現に向けて…真船敦之

〔解説〕特集—包装関連機器—

包装技術, 55 (10) 3~36 ('17)

- 包装機を主体とした機器の動向…水口眞一
- 可変情報印字に赤外線レーザーを用いた「インライン・デジタル・プリンティング (IDP)」…柴田 剛・若宮与二
- 顧客のニーズに合わせた機械と製作におけるアプローチについて…村田悠理子・片山英樹
- 流通業界向けシステム…北村隆之
- リニア搬送システムについて…小平克巳
- リニア搬送システムを活用した横ピロー包装機…吉岡伸洋

〔解説〕特集3—食と包装の安心・安全に貢献！—  
食品包装, 61 (10) 31~35 ('17)

- 異物検査や噛み込み検査の装置が充実／長年にわたる画像処理技術の蓄積を駆使した信頼性に評価…ニレコ
- 金属成分配合の真空吸着パッド／摩耗などで破断しても金属検出器で確実に発見…妙徳
- ラベル検査ミスを自動的に高精度チェック／食品工場の深刻な人手不足に期待の朗報…寺岡精工
- 関東と京都の工場でFSSC22000／食品安全マネジメントシステム構築で永続的な安全体制に弾み…湖池屋

容器・包装

〔解説〕フィルム一体成形のPETボトル開発／業界初, 高遮光性と微細な凹凸の形状表現が可能

大日本印刷：食品包装, 61 (10) 49 ('17)

その他

〔解説〕第66回技術大会研究発表論文要旨

缶詰時報, 96 (10) 5~29 ('17)

〔解説〕特集—食品産業と環境問題（「フード・フォーラム・つくば」25周年記念講演会より）—  
食品と開発, 52 (10) 5~19 ('17)

- 21世紀は水の世紀…竹村公太郎
- 膜を利用した排水処理と水の再利用…大熊那夫紀
- 水と食品…畑江敬子
- 持続可能な水利用…矢野伸二郎

〔解説〕特集1—JAPAN PACK 2017 日本国際包装機械展—  
食品包装, 61 (10) 17~22 ('17)

- 前回は上回る出展規模で開催へ！／業界人必聴の特別セミナーも充実の内容で多数
- MDRが基幹駆動源の搬送コンベヤ／高度化する生産・物流現場に最適なソリューション提案…伊東電機
- おいしさ保持の包材も集結／28回目の今回は600社以上・870小間が出展し盛大に

〔解説〕特集2—プラスチックと食品包装2017—

食品包装, 61 (10) 23~30 ('17)

- フードロスと環境負荷の削減に効果確実／「プラスチック製食品容器包装に関するLCA調査研究報告」で鮮明に浮上…(一財)プラスチック循環利用協会
- シリーズ最小ながら高性能の容器成形機／会場では独自性あるオリジナルPETボトル製造実演も実施予定…材料開発
- リアルな生産環境条件で成形実演／高級品質の化粧品容器をターゲットに進化した機械操作も紹介…日精エー・エス・ビー機械