

海外編

邦文の題名は内容に従って付けてありますので、原題と異なる場合があります。

ご興味のある雑誌・記事がございましたらいつでも閲覧できますので、当会宛ご連絡ください。

Food Technology (USA) Vol.71 Sep. (2017)

- 非アルコール性脂肪肝疾患がなぜ流行っているのか?
What Is Nonalcoholic Fatty Liver Disease so Prevalent?
R. Clemens 22~23
- ニッチな食品市場の時代が到来
Small Food Comes of Age
M. E. Kuhn 28~41
- 消費者の関心が高まるオーガニック製品
Organic Opportunities
L. A. Williams 42~53
- 認知健康をサポートする食品や飲料
Boosting Brain Power
L. M. Ohr 64~68
- バイオフィルム（菌膜）の除去と予防
Removing and Preventing Biofilms
N. H. Mermelstein 69~73
- コーヒーの加工方法
How Coffee Is Processed
T. McHugh 74~76
- 流通で必要とするパッケージング素材
Ingredient Packaging Close-Up
C. K. Sand 77~79

The World of Food Ingredients (NLD) Sep. (2017)

- 良い卵から悪いものを仕分ける分析テスト
Sorting the Bad Eggs from the Good
M. Geraedts 16~20
- 甘味料の相乗効果はどの様にそして何故そうなるか
The How and Why of Sweetener Synergies
S. S. Schiffman 40~44
- ニンジン繊維：ムダ（無駄）なければ、不足なし
Carrot Fibers: Waste Not, Want Not
R. Wyers 48~49
- 天然 対 合成：米国規制で望まれる均等な審査

- Naturals vs. Synthetics: Lop-Sided Vetting?
G. A. Burdock 52~54
- GMO 食品：法規制による義務的な表示
GMO Foods: Mandatory Labeling
D. L. Kershen 56~58
- プレバイオティクスは不快な消化管感覚を引き起こすか?
FODMAPs: Prebiotics with Image Issues?
F. Brouns 60~63

Prepared Foods (USA) Vol.186 Sep. (2017)

- プレミアムドリンク
Drink Up!
L. A. Williams 19~26
- 需要が高く、明らかにトレンドであるアジアの飲食品
DIY Asian
J. Umiaut 36~44
- 全身のための腸の健康
Good Digestion
P. Pressman 48~59
- フレーバーのマスキングと改質に向けた新しい戦略
Mask Ball
F. Hilty-Yancura PhD 60~69
- 乳製品の調合
Formulating for Dairy Applications
E. Pelofske 71~74

Food Manufacture (GBR) Vol.92 Sep. (2017)

- 小児肥満研究に500万ポンドの予算
Childhood Obesity Unit Gets £5M
N. Dinkovski 20
- 植物由来食品の脂肪の吸収に関する研究
Level of Processing Impacts Plant-based Fat Absorption
N. Dinkovski 21
- カロリーコントロールで体重管理
Are Calories Out for the Count?
N. Hughes 22~23

Packaging World (USA) Vol.24 Sep. (2017)

- コンブチャ用新ガラスボトル
New Bottle for Kombucha Brand Quadruples Company's Production Rates
A. M. Mohan 10
- PET ボトルラベルのリサイクル
Coca-Cola Labels Find New Life as Rum Bottle Caps
A. M. Mohan 34

- リニューアルされた乳児食用プラスチック容器
Beech-Nut Completes Redesign of Infant Cereal
Canisters
P. Reynolds 58~66

Beverage Industry (USA) Vol.108 Sep. (2017)

- 2017卸売販売業者オブザイヤー受賞の Grey Eagle
Distributors 社
Wholesaler of the Year: Grey Eagle Distributors
B. Harfmann 26~34
- 進化する飲料市場をサポートするモジュラー型システム
のラベリング装置の開発
A Modular Approach
J. Jacobsen 48~50
- 変化する規制と要求は、飲料の代替甘味料を推進する
Satisfying Your Sweet Tooth
A. D. Buono 60~66
- 飲料配送車両業界の状況
State of the Fleet Industry
T. Kelley 72~76

Food Engineering (USA) Vol.89 Sep. (2017)

- 世界トップ100の食品および飲料企業の取り組み
The World's Top 100 Food & Beverage Companies
C. Phoenix 47~64
- 食品充填アプリケーション用の多様なセンサー紹介
Sensors for Filling: A Weighty Topic
W. Labs 67~80
- 無菌包装が進化し、人気上昇
Aseptic Packaging Evolves, Gains Popularity
C. Lindell 97~106

Food Processing (USA) Vol.78 Sep. (2017)

- 食品と飲料企業のソフトウェアによる生産情報システム
と流通システムの統合について
How Can You Afford Erp?
K. T. Higgins 28~38
- 「天然」・「消費者の信用」の人気と定義
Defining Natural
K. O. Donnell 41~46
- 常温保存可能なヨーグルトと脱水チーズ
Shelf-Stable Yogurt to Dehydrated Cheese
K. T. Higgins 71~74

The Canmaker (GBR) Vol.30 Sep. (2017)

- Tata Steel 社の Protact 3ピース缶用ラミネート鋼板

- Protact Laminated Steels for Three-piece Cans
..... 10~11

- フランスでの缶市場動向
Underlying Strength
M. Higuera 25
- 窒素ガス気泡を発生するコールドコーヒー缶
The Hunt for the Perfect Nitro Coffee
J. Nutting 31~34
- ペプシ・コーラの販売許可を持つサウジアラビアの最大
ソフトドリンクメーカーの Al Jomaih 社
A Kingdom of Cans
C. Kurzke 43~47

Packaging Strategies (USA) Vol.81 Sep. (2017)

- 革新的な新規機能を持つ充填、密封装置
The Big Boom
K. Kazarian 34~36
- 無菌飲料向け軽量包装
A Lighter, Smaller Approach
K. Kazarian 38~39
- プラスチックのリサイクル問題への取り組み
Addressing the Plastic Recycling Issue
M. Linder 42~44
- FDA の新栄養ラベル表示で業界はどうかかわるか?
What Does the FDA New Nutrition Facts Label Mean
to the Industry?
C. Lewis 48~49

Journal of Food Science (USA) Vol.82 Sep. (2017)

- 健康的なスナック：栄養素プロファイルを用いたスナック
の栄養素密度の評価
Healthy Snacks: Using Nutrient Profiling to Evaluate
the Nutrient-Density of Common Snacks in the
United States
J. Hess and J. Slavin 2213~2220

Fruit Processing (DEU) Vol.27 Sep. (2017)

- レモンジュースの真正性を証明する化学分析手段
Authenticity Proof of Lemon Juices by Means of
Fingerprint Methods
N. Lehnert et al. 314~318
- 果物、野菜のパルス電界処理
Pulsed Electric Field (PEF) Processing of Fruit and
Vegetables
M. Kempkes 320~323