

国内編

分析・測定

〔解説〕 LC-MS/MS による農産物中の塩酸ホルメタネート分析法

小林麻紀・酒井奈穂子・上條恭子・小池 裕・根本了・新藤哲也：食品衛生学雑誌，58 (5)221～228 (’17.10)

栄養・健康

〔解説〕 特集—フードメタボロミクスの進展—

食品と開発，52 (11) 4～23 (’17)

- メタボロミクスによる食品の質的評価技術の進展
……………櫻井 望
- メタボロミクスを利用した腸内菌叢由来ポリアミン濃度コントロール技術の開発と応用……………松本光晴
- メタボロミクス解析から考える美味しさの指標
……………姜 文一
- メタボロミクス解析に必要なハードウェア&ソフトウェア……………寺崎真樹
- フードメタボロミクスへの効果的アプローチ～呈味成分探索，品質向上，付加価値の見える化に向けて～
……………四柳雄一・中西 豪・酒井健朗

〔解説〕 老化予防食品の評価と探索～マウス加齢性難聴を指標として～

大池秀明：食品と科学，59 (11) 14～17 (’17)

〔解説〕 スポーツと栄養／スポーツ栄養学の視点を取り入れた商品開発

岡村浩嗣：食品と科学，59 (11) 57～65 (’17)

〔解説〕 健康食品の利用が関連した被害通報の実態調査—消費者および医師・薬剤師を対象としたインターネット調査—

千葉 剛・小林悦子・佐藤陽子・井出和希・池谷 怜・山田 浩・梅垣敬三：食品衛生学雑誌，58 (5) 234～240 (’17.10)

〔解説〕 若年者における24時間蓄尿法によるリン摂取量の把握およびリン摂取量に影響を及ぼす食品構成の評価

佐久間理英・太田紘之・新井英一：栄養学雑誌，73 (5) 131～140 (’17.10)

〔解説〕 グルテンフリー食品の各種素材 (3)

瀬口正晴・木村万里子：New Food Industry，59 (11) 38～40 (’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 (11) 65～67 (’17)

〔解説〕 機能性表示を巡って／機能性表示食品におけるメカニズムの解明の重要性

高橋迪雄：食品と開発，52 (11) 68～71 (’17)

食品衛生

〔解説〕 特集—生食・非加熱食品の HACCP を考える／正しい HACCP の理解，柔軟性のある導入・運用が不可欠—
月刊 HACCP，23 (11) 19～46 (’17)

- 非加熱食品の HACCP ……………加藤光夫
- RTE 食品の安全上のリスク～ HACCP プラン作成上のポイントを辛子明太子の例で～……………戸ヶ崎恵一
- PCQI 養成トレーニング教材より／衛生ゾーニングおよび環境モニタリング……………編集部

〔解説〕 特集—HACCP 制度化に向けた現場対応：効果的・効率的な洗浄手順の確立に向けて—

月刊 HACCP，23 (11) 49～63 (’17)

- 泡洗浄の活用で洗浄を効果的・効率的に……………(株)クレオ
- 洗浄・除菌(消毒)とは／ HACCP など食品安全システムを構築する上での前提条件……………村松寿代
- 製品紹介

〔解説〕 O157に代表される腸管出血性大腸菌

小長谷幸史：月刊 HACCP，23 (11) 64～67 (’17)

〔解説〕 農水省，4年後の HACCP 導入率80%に目標を設定～ JGPA 家畜・畜産物，農場 HACCP 取得農場の差分審査で開始～
編集部：月刊 HACCP，23 (11) 106～109 (’17)

〔解説〕 ウエルシュ菌食中毒を知ろう

鎌田洋一：食と健康，61 (11) 8～17 (’17)

〔解説〕 チルド流通用ゲブルトップ型紙容器入りオレンジジュースからの香気成分の漏出

青木里紗・徳田愛華・重村泰毅・峯木真知子・佐藤吉朗：食品衛生学雑誌，58 (5) 229～233 (’17.10)

〔解説〕 食品製造中の異物～多様化する食品関連トラブルを科学的なアプローチで解決します～

尾崎友美：食品衛生学雑誌，58 (5) J116～J118 (’17.10)

〔解説〕 HACCP 制度化で重要性高まる温度管理

食品と開発, 52 (11) 57~63 ('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／表示禁止事項と不当表示
川合裕之：食品と開発, 52 (11) 72~74 ('17)

〔解説〕食品の品質保証技術／国内大学附属食品製造施設における初のFSSC22000認証取得の経緯及びその展望について
渡辺信吾：食品機械装置, 54 (11) 52~59 ('17)

添加物・副材料

〔解説〕特集2—食品添加物公定書第9版—
フードケミカル, 33 (10) 55~68 ('17)
○第9版食品添加物公定書新規収載品目について
……………樋口 彰
○第9版食品添加物公定書における一般試験法の変更について……………佐藤恭子
○酵素の規格, 制度に係る国内外の動向……………卯津羅健作

〔解説〕フレボタイドが食品(パン・中華麺)に与える影響
蒲池加寿子：New Food Industry, 59 (11) 11~19 ('17)

〔解説〕転換期を迎えるみりん風・醗酵調味料市場／用途の拡大が需要増の鍵か
酒類食品統計月報, 59 (9) 42~47 ('17.10)

〔解説〕風味調味料, 高付加価値品伸長も市場縮小／白だしは依然として成長続く
酒類食品統計月報, 59 (9) 55~60 ('17.10)

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題15件
果汁協会報, (710) 54~63 ('17.10)

〔解説〕加工向けスイートコーン原料の特性および栽培
井上信久：缶詰時報, 96 (11) 4~14 ('17)

水産・畜産

〔解説〕特集1—食肉製品の品質向上最新技術—
フードケミカル, 33 (10) 19~46 ('17)
○食肉加工品向け品質改良剤の最新動向
……………木下紗織・前澤好子・山田真也・下村健一
○畜肉加工品の品質改良に欠かせない大豆たん白
……………岡崎敏樹
○架橋ゼラチン「AKCell (アクセル)」を用いた畜肉加工品への応用……………松本俊介

○家庭用調味料で肉をやわらかくする食肉の新たな価値
……………京谷和樹
○肉軟化素材製品一覧……………編集部
○肉の課題を解決する素材・製品……………編集部

〔解説〕水産分野の新規市場創出
有路昌彦：明日の食品産業, (481) 30~36 ('17.11)

飲料・醸造

〔解説〕パック・カップ清酒, 多様化が新たな流れに／量販店売り場は垂直展開の様相
酒類食品統計月報, 59 (9) 10~15 ('17.10)

〔解説〕特集—PETボトル2017②／変革を始めたPETボトル飲料製造システム—
Beverage Japan, 40 (10) 28~40 ('17.11)
○酒類市場のPETボトルにかける期待
○PETボトルはビール市場を活性化させるか
○ワイン市場にPETボトルが定着
○PETボトル清酒の再構築をめざす
○牛乳容器にPETボトルを採用
○再び高まるハイバリア需要と各種装置
○キリンがめざすバリア技術の進化
○国産PETボトル充填機メーカーの方向性
○無菌充填の生産性向上技術

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量(2017年1~6月期1次集計分速報)
缶詰時報, 96 (11) 45~67 ('17)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ／2017年9月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 96 (11) 68~77 ('17)

食 品 一 般

〔解説〕紅茶市場, 中容量・こだわり系商品に商機／原料についての不安材料続く
酒類食品統計月報, 59 (9) 17~21 ('17.10)

〔解説〕上期アイス市場, 史上最高ペースで推移／上期1.1%強のプラスを確保
酒類食品統計月報, 59 (9) 22~26 ('17.10)

〔解説〕業務用プレミックス, 無糖が過去最高更新／実需者のニーズに応えた製品多数上市
酒類食品統計月報, 59 (9) 27~32 ('17.10)

〔解説〕包装もち、次代に向けた足場固めへ／新たな利用シーンの開拓が課題
酒類食品統計月報, 59 (9) 33～41 ('17.10)

食品加工・保蔵

〔解説〕地方食品メーカーにおける地場の食品素材活用による高付加価値化①
久塚智明：食品と科学, 59 (11) 66～71 ('17)

〔解説〕食品・飲料の付加価値を高める分離・ろ過技術～機能性表示食品の市場拡大で改めて注目される成分抽出・精製の最前線～
食品と開発, 52 (11) 49～53 ('17)

〔解説〕最新の水処理技術／水使用量や排水量の削減に寄与する水処理システム
Beverage Japan, 40 (10) 62～64 ('17.11)

機械・設備

〔解説〕特集一食品安全対策機器—
食品機械装置, 54 (11) 60～74 ('17)
○食品工場向けトレーサビリティ管理システム事例紹介
……………須賀貴昭
○現場のフードセーフティーに寄与する安全対策ソリューション+α
……………小原康志
○耐水形振動フィードが変える食品製造ラインにおける食の安全
……………四ツ谷晃志

〔解説〕“高耐久性”中空糸膜ろ過システムによる水処理ランニングコストの削減
佐藤仁美：食品機械装置, 54 (11) 75～79 ('17)

容器・包装

〔解説〕特集一包装開発の最新動向—
包装技術, 55 (11) 3～38 ('17)
○3DモデルとCAEを活用した包装容器における新しいデザインプロセス
……………阿部大生
○3Dデータによる荷姿設計・梱包設計の進化
……………船山幸子
○パッケージ商品に特化した簡単すぎる3DCGソフト
……………黒瀬克也
○パッケージング開発における3Dプリンターの活用—デジタルモールド®技術を活用したボトル試作—
……………小山丈博
○アサヒビールの研究開発におけるCAEの導入と活用について
……………佐藤英明
○X線CTによる容器評価技術への応用
……………原 正文
○多様化する容器でのCAE技術の適用について

……………関 伸康
○家電製品搬送用梱包設計のシミュレーション海外事例
……………近藤晶子

〔解説〕2017日本パッケージングコンテスト審査講評と展望
包装技術, 55 (11) 39～52 ('17)

〔解説〕特集1—お酒のための食品包装—
食品包装, 61 (11) 17～29 ('17)
○創業390年・設立100周年に向け“付加価値戦略”へ舵取り／高い技術力を踏まえブランド展開や包装戦略でも業界をリード
……………月桂冠
○こだわりの日本酒にハイバリアPET容器／より手軽に楽しむための新提案, 輸出も視野に…はせがわ酒店
○圧力生酒コンソーシアムが日本酒で採用／遮光性やバリア性に優れた機能性複合型PETボトル…大日本印刷
○コンセプト商品で焼酎の多彩な魅力を表現／既存の枠にとらわれない商品作りが今後のカギ…本坊商店
○ラベルに人間国宝が揮毫／「にっぽん文楽」上野公演での限定純米酒に…(公財)日本財団
○お酒のギフトに驚きを／アワード受賞作の気泡入り緩衝材が商品化…東京ミッドタウンマネジメント
○“裕次郎ボトル”をオンライン限定発売／石原プロモーションの強い要望受け2種4タイプ…宝酒造
○人気の発泡日本酒でデザイン刷新／未経験者が手に取りたいイメージを訴求…宝酒造

〔解説〕特集2—農産物のための食品包装—
食品包装, 61 (11) 31～35 ('17)
○全国の産学機関が研究成果を披露／世界に通じる“ニッポンブランド”創出へ高まる意欲
…アグリビジネス創出フェア2017／アグロ・イノベーション2017

環境問題

〔解説〕考えよう「食品ロス」のこころその現状と対策—
河野美穂：食と健康, 61 (11) 44～50 ('17)

〔解説〕特集—食品ロス削減に向けた取組—
明日の食品産業, (481) 7～24 ('17.11)
○食品ロス削減に向けて…齋藤典久
○「おいしいふくい食べきり運動」と全国おいしい食べきり運動ネットワーク協議会での活動…大石光紀
○コープフードバンクの活動…中村礼子

その他

〔解説〕drinktec 2017／世界最大の飲料産業展が魅せる未来①
Beverage Japan, 40 (10) 51～60 ('17.11)