

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 Oct. (2017)

- 脂質の研究に取り組む Rutgers 大学の研究者たち
Rutgers Researchers Explore the Wonderful World Lipids
T. Tarver 18~23
- 都市化に伴い成長し、変化する世界の食品市場
Favorable Foreign Exchange
A. E. Sloan 26~39
- 消費者へのサービス形態が進化する食品小売市場
Inside the Evolving Food Retail Landscape
M. Z. Bartelme 40~53
- チーズの品質を向上する製造技術
Ingredients Improve the Art of Cheesemaking
L. Nachay 55~65
- 砂糖減量の取り組み
Targeting the Sweet Spot
L. M. Ohr 67~71
- チップによる毒性試験 (エミュレーションシステム)
Chips Advance Toxicology Testing
N. H. Mermelstein 72~74
- 食品加工におけるロボット技術
Robotics on the Rise in the Food Industry
T. McHugh 75~77
- 持続可能な食品パッケージへのグローバルな取り組み
Global Approaches to Sustainable Food Packaging
C. K. Sand 78~81

The World of Food Ingredients (NLD) Oct./Nov. (2017)

- 乳製品のトレンド成分技術
Dairy: the Tending Ingredient Technologies
D. Berry 12~16
- 将来の食料サプライチェーン : Food Economy 4.0
Future Food Supply: The Food Economy 4.0
K. Poutanen and E. Nordlund 18~21
- 消費者が望むパーソナライズされた製品
An Appetite for Personalization?
C. Wells 22~25
- 価格上昇に転じる乳製品

- Dairy: Eyeing Innovation in the Chill Cabinet
M. Hilliam 32~34
- ペクチンの課題と今後の市場機会
Pectin: The Market Challenges Ahead
R. Campbell and S. Hotchkiss 44~47
- 欧州食品素材展 (FiE) 2017プレビュー
Key FiE Suppliers
..... 52~94
- 多目的のラクトース
Milk Sugar: A Multipurpose Ingredient
R. de Boer 104~107
- 新しい食材としてのミールウォーム
Mealworm Products with Custom-Made Texture
W. S.U. Roland et al. 108~110
- 代替甘味料成分の選定
The Sugar Fix: A True Balancing Act
C. Bingley 112~114
- 細胞農業による代替食品の研究
Cellular Agriculture: The Magic Touch
H. Hoogenkamp 115~117
- リスクアセスメントとしてのアレルギーラベル表示
Food Allergies: Risk Assessment Tools
S. L. Taylor PhD. and M. Oria PhD 118~120
- 食物における脂肪と油
Dietary Fats and Oils: Know What to Choose
M. Geraedts 121~124
- 食品安全システムとしての HACCP
Pre-Requisite Programs: Foundational Support
K. Baldus 128~130
- 微生物叢に対してアプローチする方法
How to Take a Gutsy Approach to Microbiota
R. Barnhoorn 132~135
- 3D プリンターによる機能性食品の研究
3D Printing: A Nutraceutical Future?
J. Diaz 152~154

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

- 2017スピリット・オブ・イノベーション受賞製品
Surprise Party!
B. Garrison 17~23
- 成長を続けるアレルギーフリー食品トレンド
Be Free!
L. A. Williams 24~27
- スープ製品処方への動向
Liquid Cuisine
R. Calladonate 33~40

- 運動に合った栄養の摂取
Something in the Air
M. Spano 43~51
- デンプンと小麦粉を原料とする製品開発
Flour Power
R. Clemens 52~60

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

- アレルギー反応を悪化させる要因
Stress Makes Allergic Reactions Worse
..... 8
- 小児の骨折を予防するビタミン K2
Vitamin K2 Has Significant Role in Child's Bone Health
N. Dinkovski 21
- 骨と関節の健康に良い食品
On the Move
M. Knott 22~23

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

- 角型にリニューアルされた混合燃料用ブリキ缶
A New Angle for Premixed Gas
A. M. Mohan 16
- 売上増を目指すクラフトビール会社の取り組み
Catching Up on Craft Brewers
P. Reynolds 46~53
- 新たな視点から生み出された容器のアイデア
How Spam Phone Calls Can Inspire Great Packaging Designs
R. A. Hurely 82~83

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

- 2017エグゼクティブ・オブ・ザ・イヤー
Executive of the Year: Rob Sands
A. D. Buono 20~26
- 環境に優しい包装による持続可能な取り組み
Convenient, Sustainable Solutions
J. Jacobsen 36~38
- 消費者は、パフォーマンス飲料に目を向けている
Performance Beverages Have Clean Focus
J. Jacobsen 42~48

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

- 菓子メーカーの伝統と革新の融合の取り組み
Sanders and Morley Candy Makers Blend Tradition with Innovation

- C. Lindell 41~43
- クリーンラベル用抗菌剤
Antimicrobials for Clean Labels
W. Labs 50~58
- 自動バッチ処理による大きな利点
Big Advantages with Automated Batch Processing
C. Laughman 59~64

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

- 2017の編集者たちがお気に入りの新製品紹介
10 New Products We Can't Get Enough of
..... 28~35
- 健康維持におけるフルーツの活用
Fruit's Perennial 'A Peel'
L. R. Hartman 41~44
- 消化器の健康のための成分
Digestive Health: Trust Your Gut
L. R. Hartman WF-2~ WF-8
- 従業員の傷害の予防
Preventing Worker Injuries
K. T. Higgin 63~65

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

- 持続可能な成長を目指す伊 Pelliconi 社
Growing Sustainably
M. Higuera 25~26
- BPA 規制に対応した将来の缶コーティングの可能性
The Future Proofing of Can Coatings
J. Weernink 31~33
- 最新のデコレーター、デジタル印刷機の状況
Encouraging Results
J. Nutting 36~37

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

- 高齢者向け食品への微量栄養素粉末添加が官能特性に及ぼす影響
Effect of Micronutrient Powder Addition on Sensory Properties of Foods for Older Adults
K. Field et al. 2448~2455

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

- 毎日のパフォーマンスのためのコーヒー生豆パウダー
Whole Green Coffee Powder for Everyday Performance
..... 314~318