

国内編

分析・測定

〔解説〕 公定法の大腸菌群検査に新たな迅速・簡便法が登場！／医療関連資材商社が「ガス発生時に浮上するダーラム管」「公定法の自動化システム」開発！
 (株)協和医療器：月刊 HACCP, 23 (12) 73～77 ('17)

〔解説〕 食品害虫の DNA による同定手法
 古井 聡：New Food Industry, 59 (12) 53～58 ('17)

栄養・健康

〔解説〕 ホールフードの健康効果～食物繊維と抗酸化成分を中心に～
 石渡尚子：食品と科学, 59 (12) 14～18 ('17)

〔解説〕 減塩と適塩／食品の減塩化に向けて～適度な塩味を持つ食品の開発～
 三浦 靖：食品と科学, 59 (12) 51～57 ('17)

〔解説〕 澱粉の消化性を抑制する多糖類の作用
 佐々木朋子：New Food Industry, 59 (12) 11～18 ('17)

〔解説〕 グルテン不耐性, セリアック病, および小麦アレルギー
 瀬口正晴・木村万里子：New Food Industry, 59 (12) 44～52 ('17)

〔解説〕 薬酒について
 丸山徹也：FFI ジャーナル, 222 (4) 333～342 ('17.11)

〔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 (12) 57～60 ('17)

〔解説〕 機能性表示を巡って／消費者庁, 機能性表示で「Q&A」通知 (前編)
 編集部：食品と開発, 52 (12) 61～64 ('17)

〔解説〕 新しい高齢者食品・介護食品の開発／農林水産省におけるスマイルケア食の取組
 添野 覚：食品と開発, 52 (12) 66～67 ('17)

〔解説〕 スパイス抽出物のアルツハイマー型認知症予防への利用の可能性
 松村晋一：食品と開発, 52 (12) 68～72 ('17)

食品衛生

〔解説〕 2017年9月1日施行／新しい原料原産地表示について
 森田満樹：日本食肉加工情報, (809) 2～8 ('17.11)

〔解説〕 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について
 岡崎隆之：食と健康, 61 (12) 8～17 ('17)

〔解説〕 知っておきたいアニサキスとクドアー寄生虫による食中毒を防ぐために～
 食と健康, 61 (12) 52～64 ('17)

- アニサキスによる食中毒……………杉山 広
- クドア問題の現状……………八木田健司

〔解説〕 特集—徹底対策！現場で実践する食物アレルギー管理
 月刊 HACCP, 23 (12) 19～47 ('17)

- 食品企業における食物アレルギー管理のポイントと検査キットの選択(ふき取り検査を中心に)……………加藤重城
- リテールペーカリー「ドンク」の食品表示に関する取り組み……………久世典子
- アレルギー管理に対する ATP+ADP+AMP ふき取り検査 (A3法) の活用 ……………志賀一樹
- PCQI 養成トレーニング教材より／第10章 食物アレルギー予防コントロール……………編集部

〔解説〕 特集—HACCP 制度化に向けた現場対応：次亜塩素酸水の正しい理解と効果的な活用—
 月刊 HACCP, 23 (12) 49～63 ('17)

- 次亜塩素酸水と生成装置をめぐる最近の動向……………堀田国元
- 食品現場における次亜塩素酸水の活用と電解技術……………小暮 実
- 製品紹介……………編集部

〔解説〕 HACCP 制度化などテーマに日水製薬が2017年度「食品衛生検査セミナー」／キューピー・大河内美穂氏が「阪崎利一賞」受賞, 細菌検査精度管理サーベイの集計結果報告も
 編集部：月刊 HACCP, 23 (12) 65～68 ('17)

〔解説〕 過去20年間の食中毒事例から見た原因食品と病原微生物の関連性
 高橋正弘：New Food Industry, 59 (12) 36～43 ('17)

〔解説〕 低エネルギー電子線を利用した貯穀害虫の殺虫技術
 今村太郎：New Food Industry, 59 (12) 59～63 ('17)

〔解説〕 食品の品質保証技術／標準化と認定・認証制度
 中川 梓：食品機械装置, 54 (12) 50～54 ('17)

添加物・副材料

〔解説〕特集1—焼き菓子のおいしさ探求—

フードケミカル, 33 (11) 23~62 ('17)

- 香料に見る焼き菓子のトレンド……………森本 猛
- 膨張剤の焼き菓子への利用その他—基本的な種類とアルミニウム不使用膨張剤について—
……………横田政栄・伊藤洋平
- 焼き菓子への品質改良剤の活用……………北林 剛
- 糖アルコールの特性とそれを活用したおいしい焼き菓子の開発……………門田吉弘・枳尾 巧・中村圭伸
- 焼き菓子のおいしさ・食感をつくる油脂素材
……………貞包忠義・長澤大輔
- 「プリベンターゼ」による食品中のアクリルアミド低減の取り組み……………古川裕考
- 焼き菓子の付加価値を向上する素材・添加物

〔解説〕特集2—高甘味度甘味料で高付加価値品開発—

フードケミカル, 33 (11) 73~95 ('17)

- 天然・低糖質を実現するサラヤの羅漢果製品群「ラカントシリーズ」……………村田雄司
- “甘味”だけではないアドバンテームの応用展開
……………島津 司
- アセスルファムK製剤「Qorus (コーラス)」が提案する新たな甘味料の選択……………荒木健二
- 高甘味度甘味料の市場動向……………編集部

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル, 222 (4) 352~370 ('17.11)

- 漬物向け乳化製剤のご紹介
- トマト色素製剤について
- 濃縮トマト製品シリーズのご紹介
- CCA・顆粒 GB ミックス NO.30001のご紹介

飲料・醸造

〔解説〕特集—飲料の新製品開発/香料, 食品素材, 添加物—

Beverage Japan, 40 (11) 28~46 ('17.12)

- 製品開発が飲料産業のさらなる進化を促す
- 飲料・乳業・酒類市場と新製品開発
- 天然原料の代替提案が活発化
- 発酵法による天然香料の開発が進む
- 香料・添加物サプライヤーの最新動向

〔解説〕縮小する果汁飲料, 原料高の影響も大きく/100%果汁は一部大型商品の撤退も

酒類食品統計月報, 59 (10) 17~22 ('17.11)

〔解説〕〈2017年〉ビール類四半期別容器構成比~10月の販売も低調~

酒類食品統計月報, 59 (10) 33~36 ('17.11)

〔解説〕本格焼酎市場, 上位集中化さらに進む/大手5社でシェア5割超え

酒類食品統計月報, 59 (10) 43~48 ('17.11)

缶詰・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10月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 96 (12) 83~92 ('17)

〔解説〕ツナ缶市場, カツオ原料高騰で値上げ/販売堅調・メニュー提案強化へ

酒類食品統計月報, 59 (10) 23~28 ('17.11)

食品一般

〔解説〕特集—農研機構 食品研究部門の研究トピックスのご紹介/社会に貢献できる成果創出を目指して—

FFI ジャーナル, 222 (4) 290~326 ('17.11)

- 水蒸気—水二相バイングによる効率的な粉末食品造粒技術の開発……………五月女 格
- 超高齢社会を支える老化予防食品—エビデンス化と将来展望……………大池秀明
- 多様な分析を支えるデータマイニング……………蔦 瑞樹
- 繊維質資源からの「地産糖」・「地産酵素」製造を通じた地域活性化に向けて……………池 正和・山岸賢治・徳安 健
- 消費者に正しい情報を伝える—食品加工・調理による放射性セシウムの低減効果……………八戸真弓

〔解説〕特集—食品物流の効率化に向けて—

明日の食品産業, (482) 6~20 ('17.12)

- 物流を取り巻く環境変化と物流政策……………重田雅史
- 生協宅配における食品物流……………岡崎 淳
- 加工食品卸業界の物流の課題と取り組みについて
……………奥山則康

〔解説〕平成29年の缶詰業界

土橋芳和: 缶詰時報, 96 (12) 13~19 ('17)

〔解説〕スープ類市場, 夏場の需要拡大で伸長続く/17年度も市場は伸長見込み

酒類食品統計月報, 59 (10) 37~42 ('17.11)

〔解説〕介護市場, 主要各社2ケタ成長/16年度 UDF 市場, 7年連続2ケタ増

酒類食品統計月報, 59 (10) 49~55 ('17.11)

〔解説〕特集—6次産業化の現状と課題—

食品と開発, 52 (12) 4~17 ('17)

○6次産業化の情勢と今後の展開について

- … 農林水産省 食料産業局 産業連携課・ファンド室
- 6次産業化ファンドの現状と課題
……………川辺容平・田中秀侑
- メイド・イン・ジャパン食鳥肉のイスラム圏への挑戦
～ハラル認証を活用した6次産業化の取組み～
……………黒木 博
- 6次産業化の意義と役割……………山田敏之
- カオル6次産業……………神代晃滋

食品加工・保蔵

- 〔解説〕 冷凍米飯の品質に及ぼす炊飯後の冷まし工程と
冷凍保存条件の影響
柴田(石渡) 奈緒美・廣瀬純子・宇田川瑛里・中澤暁
輝・松田寛子：日本調理科学会誌，50 (6) 264～
271 ('17.12)

機械・設備

- 〔解説〕 食品工場で導入される乾燥技術の最前線～付加価
値向上と競争力強化に欠かせない設備投資への展望～
編集部：食品と開発，52 (12) 19～25 ('17)
- 〔解説〕 新食品表示法でプレゼンス高まる印字・印字検
査技術～9月には全加工食品の原産地表示基準告示～
編集部：食品と開発，52 (12) 30～33 ('17)
- 〔解説〕 特集一食品工場の清掃・洗浄と用水・排水処理機器一
食品機械装置，54 (12) 55～68 ('17)
- 生物ろ過と塩素処理を組み合わせたアンモニア性窒素
のハイブリッド処理システム……………市川真治
 - 食品工場排水向け汚泥削減型 MBR システム
……………油井啓徳
 - 食の衛生管理の「見える化」と次亜塩素酸水
……………狩野清史

容器・包装

- 〔解説〕 特集一PET ボトル2017③/ 変革が迫られるPET ボトル一
Beverage Japan，40 (11) 55～63 ('17.12)
- PET ボトル最後のフロンティアに挑戦
 - アンチダンピング課税開始
 - 新コンセプトの高耐熱PET ボトル成形機が登場
 - 容器サプライヤーの最新事情
- 〔解説〕 e コマースに宿る可能性/ “限定パッケージデ
ザイン” が生み出す新たな商品価値
アスクル：食品包装，61 (12) 6～7 ('17)
- 〔解説〕 特集1 一両手を合わせて今年に感謝！一
食品包装，61 (12) 17～31 ('17)

- 今年も新たな時代を切り開いた食品包装/ 高齢者対応，
SAVE FOOD，デザイン力がキーワード……………編集部
- 時代先取りの技術が覇を競った1週間/ 巨大展示ホー
ル舞台に活発なソリューション提案
…………… interpack 2017 国際包装産業展
- パッケージデザインでも健康と美に特化/ 体と心を満
たし「食を楽しむ」ことに付加価値訴求
…………… 食品開発展2017

〔解説〕 特集2—お酒のための食品包装 part II— 食品包装，61 (12) 33～38 ('17)

- 軽く透明性高いPET カップ入りワイン/ 本格イタリア
産ながら場所を問わない手軽さも好評……………三井食品
- 気分で作るワインパッケージ/ 女性の“つぶやき”で
味のイメージを直観的に……………三菱食品
- カップで作れる日本酒カクテルが人気/ ギフト需要が
好調で今秋には詰め合わせ発売…………… FARM8
- 目指すは酒蔵と消費者の架け橋/ 酒の透明感を箔の光
沢で際立たせるオリジナル商品も……………住吉酒販

〔解説〕 特集—美粧性を支えるデザインと包装技術— 包装技術，55 (12) 3～55 ('17)

- パッケージデザインのトレンド……………小川 亮
- 世界のマヨネーズ容器……………渡部千春
- カラーユニバーサルデザインの背景と実践—パッケー
ジにおける色の役割と基本的な活用—
……………竹下友美・後藤史子
- 『パッケージデザインの旅』化粧品デザイン50年/ 開
発物語……………遠藤紀雄
- パッケージのデザインについて……………小川裕子
- グラフィックデザインの容器へのマッチングについて
……………小野一左
- プラスチック加飾技術の最新動向……………榎井捷平
- PPの透明化技術と容器包装への展開について
……………中野康宏
- プリンテッドエレクトロニクスと伝統産業の融合
……………栗田貴明

そ の 他

- 〔解説〕 農研機構・食品研究部門が恒例の「研究成果展
示会」開催～フード・フォーラム・つくばによる企業
交流展示会，各種講演会なども併催～
編集部：月刊 HACCP，23 (12) 96～97 ('17)
- 〔解説〕 drinktec 2017/ 世界最大の飲料産業展が魅せる未来②
Beverage Japan，40 (11) 75～83 ('17.12)
- 本格的な個人嗜好への対応
 - 最新の飲料コンセプト
 - PET ボトルの新技術開発続く
 - 付加価値を上げる容器設計