

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 乳酸発酵によって GABA を強化した黒糖の開発
 広瀬直人・前田剛希・照屋 亮・高良健作・和田浩二：
 日本食品保蔵科学会誌, 43 (6) 269~273 ('17.11)
- 〔解説〕 果実酢飲料摂取が精神的ストレス指標および血
 液流動性に及ぼす影響
 武曾 (矢羽田) 歩・山本久美・折田綾音・船越淳子・
 土肥昌修・大和孝子・太田英明：日本食品保蔵科学
 会誌, 43 (6) 275~282 ('17.11)
- 〔解説〕 グルテンを添加した大麦麵の物性および機能性の評価
 山崎優司・齋藤高弘・阿久津智美・星 佳宏・岡本
 竹己・田村匡嗣：日本食品科学工学会誌, 64 (12)
 567~576 ('17)
- 〔解説〕 血栓溶解能に優れた“納豆”
 —t-PA (tissue-Plasminogen Activator) 亢進作用—
 須見洋行・矢田貝智恵子・丸山眞杉：New Food
 Industry, 60 (1) 5~10 ('18)
- 〔解説〕 新しい機能性食品として茶の花のハチミツの可能性
 斎藤貴江子・中村順行：New Food Industry, 60 (1)
 46~49 ('18)
- 〔解説〕 水素水と健康—活性水素水
 テクノス株式会社：ジャパンフードサイエンス, 56
 (9) 16~20 ('17.12)
- 〔解説〕 植物性機能物質の骨代謝への影響
 山路明俊：ジャパンフードサイエンス, 56 (9) 21
 ~23 ('17.12)
- 〔解説〕 機能性表示を巡って／機能性表示食品における
 知的財産を活用したブランド戦略
 石川克司：食品と開発, 53 (1) 68~69 ('18)
- 〔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, 53 (1) 73~75 ('18)
- 〔解説〕 機能性食品開発のための知財戦略①／食品用途
 発明の最新報告
 春名真徳：食品と開発, 53 (1) 76~80 ('18)

微生物・酵素

- 〔解説〕 消化汚泥分解生物の産業利用の可能性
 藤井克彦：明日の食品産業, (483) 45~52 ('18.1.2)

食品衛生

- 〔解説〕 食品製造における品質管理
 食品と科学, 60 (1) 53~67 ('18)
- 食品会社のアレルギー対策……………羽藤公一
 ○食品製造における異味・異臭対策について
 ………………河岸宏和
- 〔解説〕 特集—HACCP 制度化における微生物検査の意義と
 体制構築—
 月刊 HACCP, 24 (1) 19~28 ('18)
- HACCP 導入の制度化に当たって～検証のための検査
 の役割と意義～……………豊福 肇
 ○HACCP 導入の制度化に当たって～事業者内検査や外
 部委託検査を効果的に運用するポイント～
 ………………吉田篤史・齋藤 希
- 〔解説〕 企画特集—シリーズ：PRP の底力！／ペストコン
 トロールを中心とした現場の異物対策とデータ活用
 月刊 HACCP, 24 (1) 47~58 ('18)
- 異物発生時の原因究明・クレーム対策の考え方と手順
 ………………上田和久
 ○映画「マネーボール」に学ぶ IPM におけるデータ分析
 の課題……………蒲澤雄介
 ○製品紹介……………編集部
- 〔解説〕 学校給食で提供された刻みのりによるノロウイ
 ルス食中毒
 宗村佳子・木本佳那・小田真悠子・奥津雄太・加藤
 玲・鈴木康規・齊木 大・平井昭彦・秋場哲哉・
 新開敬行・貞升健志：食品衛生学雑誌, 58 (6)
 260~267 ('17.12)
- 〔解説〕 フザリウム属かびの生き残り戦略
 岩橋由美子：New Food Industry, 60 (1) 23~27
 ('18)
- 〔解説〕 特集—食の安全への取組み—
 食と健康, 62 (1) 8~22 ('18)
- 食の安全への取組みと今後の課題……………道野英司
 ○食の安全への取組みと消費者に期待されている役割
 ………………河野康子
 ○HACCP の制度化に向けて食品衛生協会が担う役割
 ………………桑崎俊昭
- 〔解説〕 特集—食の安全管理への予測微生物学の利用—

食品と開発, 53 (1) 4~20 ('18)

- HACCP への予測微生物学の適用 ……………小関成樹
- 液体調味料の微生物制御における予測微生物学の活用
……………瀧澤育史
- チルド牛乳における腐敗変敗菌の定量的リスク評価モ
デルの構築と活用例……………大島 悟
- チルド食品と予測微生物学の利用—液卵でのリステリ
アモノサイトゲネス増殖予測モデル作成事例—
……………大河内美穂
- 試験データの管理と予測微生物学の活用……………石田 亘

〔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／特色ある原材料の表示
川合裕之：食品と開発, 53 (1) 84~85 ('18)

〔解説〕食品の品質保証技術／宮崎県の食の安全に向けた取り組み～食の安全分析センターの設立と今後の展開～
水光正仁：食品機械装置, 55 (1) 50~54 ('18)

添加物・副材料

- 〔解説〕特集1—野菜のカー
フードケミカル, 33 (12) 19~51 ('17)
- 野菜の生体調節機能とそのエビデンス
……………石川(高野)祐子
 - 野菜のおいしさ評価, 特に調理との関係について
……………堀江秀樹
 - 野菜のおいしさを引き出す—井村屋フーズの商品紹介—
……………脇坂亮教
 - 野菜果物の瞬間乾燥粉碎システム—高機能性パウダー
の製造—……………坂田康二
 - 野菜エキスの市場動向……………編集部
 - 野菜エキス主要銘柄一覧……………編集部
 - 野菜に係わる素材と技術……………編集部

〔解説〕感温性高分子の相転移温度を変化させる食品添加物
清水秀信：New Food Industry, 60 (1) 28~36 ('18)

〔解説〕安定型ビタミンC「アスコフレッシュ®」—ア
スコルビン酸の課題解決—
内田智子：ジャパンフードサイエンス, 56 (9) 11
~15 ('17.12)

飲料・醸造

- 〔解説〕特集—缶飲料市場2017／ボトル缶に寄せる期待
と缶飲料市場—
Beverage Japan, 40 (12) 26~49 ('18.1)
- ボトル缶の供給体制が大幅拡充
 - 缶のリサイクルは進展, 軽量化は停滞
 - 10年連続で拡大する RTD 市場

- 高アルコール RTD が市場を牽引
- 主要ブランドの動向
- 厳しさを増す缶コーヒー市場
- 製缶各社の動向

冷凍・乾燥

〔解説〕成長続く冷凍食品市場／原材料高騰で一部商品
値上げへ
酒類食品統計月報, 59 (11) 33~41 ('17.12)

〔解説〕乾めん, こだわり商品に明るい兆し／総需要減
少も, 手延べめんなど善戦
酒類食品統計月報, 59 (11) 54~63 ('17.12)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰の生産個数変化
缶詰時報, 97 (1) 38~53 ('18)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ／
2017年11月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 97 (1) 58~67 ('18)

食品一般

- 〔解説〕特集2—注目の地域ブランド／北海道編—
フードケミカル, 33 (12) 67~90 ('17)
- 地理的表示(GI) 保護制度について……………近藤 傑
 - 国産スターターカルチャーを用いた地域ブランドチー
ズ創出の取り組み……………小林美穂
 - 北海道産魚醤油「雪ひしお」の戦略……………吉川修司
 - 北海道ブランド MAP ……………編集部
 - 北海道ブランドを支える研究機関・企業……………編集部
 - 北海道料理編 in 『北海道シントク町 塚田農場』(秋葉
原 万世橋店)……………編集部

〔解説〕乳製品によるピーマン加熱臭の抑制効果
青木里紗・長尾慶子・佐藤吉朗：日本食品科学工学
会誌, 64 (12) 559~566 ('17)

〔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②
久塚智明：食品と科学, 60 (1) 14~21 ('18)

〔解説〕第9回 フード・アクション・ニッポン アワード 2017
ジャパンフードサイエンス, 56 (9) 24~27 ('17.12)

〔解説〕チルドめん, 9年ぶりプラスに望み／王道・簡
便・健康で需要喚起
酒類食品統計月報, 59 (11) 42~48 ('17.12)

食品加工・保蔵

〔解説〕食品照射の現状と課題

等々力節子：月刊 HACCP, 24 (1) 60~64 ('18)

〔解説〕分離・精製による素材開発・製品改良／イオン交換

樹脂・合成吸着剤による機能性食品素材の高純度分離精製
橋本泰明：食品と開発, 53 (1) 82~83 ('18)

機械・設備

〔解説〕今、注目の食品微生物の検査を追う！

月刊 HACCP, 24 (1) 31~45 ('18)

- 新しい微生物迅速検査装置「エレストTM」の紹介
.....円城寺隆治
- 公定法の大腸菌・大腸菌群の新しい迅速・簡便な検査法〜浮上するダーラム管と全自動検出装置〜
.....宮下光良
- 製品紹介.....編集部

〔解説〕遠隔地工場の使命と独自の進化

アサヒ飲料株式会社 北陸工場：Beverage Japan, 40 (12) 51~56 ('18.1)

- 缶コーヒーに最適化された工場
- 既存ラインを最大限に活用したライン構想
- すべてのボトル缶飲料へ対応
- 入念な準備で垂直立ち上げ
- 利益の最大化と飲料工場

〔解説〕ボトル缶で清酒市場を革新する

日本盛株式会社：Beverage Japan, 40 (12) 59~61 ('18.1)

- 歴史ある工場で生産
- ボトル缶に成長機会を見いだす
- マルチラインで生産
- 海外展開でも有効なボトル缶

〔解説〕食品産業の環境保全対策を支える装置・技術の最前線〜排水・廃棄物処理・リサイクルから悪臭対策、CO₂削減、省エネ対策まで〜

編集部：食品と開発, 53 (1) 34~41 ('18)

〔解説〕特集—食品分析技術と品質保証—

食品機械装置, 55 (1) 55~70 ('18)

- 食品の品質保証に寄与する先進の水分計.....中里綾乃
- 主要な栄養成分分析であるタンパク質分析の歴史と燃焼法装置の普及.....内藤義浩

容器・包装

〔解説〕特集—PETボトル2017④／PETボトルリサイクルに迫り来る新たな課題—

Beverage Japan, 40 (12) 63~69 ('18.1)

- PETボトルの2016年度リサイクル率は83.9%
- PETくず輸出に異変
- PETボトルリサイクルに噴出した課題
- 経済原則と社会的使命の両立へ

〔解説〕特集—未来へ走る食品包装—

食品包装, 62 (1) 17~35 ('18)

- 変貌する世界の小売流通業界／実店舗とeコマースの激突が包装と物流に与える大きな影響
.....ロナルド D サシーン
- 超撥油性フィルムの採用が始動／ケーキ用サイドカバーフィルムから次の展開にも高まる期待
.....東洋アルミニウム
- グローバル事業の包装用フィルム展開／インライン加工技術駆使したヒートシール層を持つグレード
.....半田昌史
- 2018年“祝い酒”ここに参集！／本誌特選！戌年を寿ぐ魅惑のパッケージデザイン.....編集部

〔解説〕JAPAN PACKAGING CONTEST 2017 ダイジェスト／例年より多くの受賞を決めた食品・飲料関連のパッケージ作品を紹介（前編）

食品包装, 62 (1) 66~73 ('18)

〔解説〕特集—おもしろいパッケージ—

包装技術, 56 (1) 39~69 ('18)

- アイデア創出のフレームワークと評価軸.....河原一晃
- デジタル印刷の特性を生かしたお菓子などのプチギフト製作と製品事例.....高井弘澄
- クラシエフーズ「知育菓子[®]」の商品開発とパッケージ.....宮迫 雅
- グリコとおもちゃの歴史.....窪田精一郎
- ロッテ「ビックリマンチョコ」.....木原正明・加藤宏治
- パッケージクラフト〜パッケージデザインを使って楽しむ.....高橋和真

その他

〔解説〕drinktec 2017／世界最大の飲料産業展が魅せる未来③

Beverage Japan, 40 (12) 81~85 ('18.1)

- 缶飲料の充填技術
- 最先端のマルチパックを見る
- 搬送・検査機器の新提案

〔解説〕『2017国際ロボット展』／産業用からサービス用まで最新ロボットが一堂に集結

ジャパンフードサイエンス, 56 (9) 28~33 ('17.12)