

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 ポリアミンによる発癌抑制—基礎研究から疫学的背景まで—
早田邦康: New Food Industry, 60 (2) 1~16 ('18)
- 〔解説〕 スポーツにおけるパラチノースの効果
坂崎未季・永井幸枝・水 雅美: New Food Industry, 60 (2) 17~22 ('18)
- 〔解説〕 甘草由来グラブリジンの機能性について
山下陽子・芦田 均: New Food Industry, 60 (2) 23~29 ('18)
- 〔解説〕 グルテンフリーベーカリー食品, その仕込みと加工 (1)
瀬口正晴・木村万里子: New Food Industry, 60 (2) 62~68 ('18)
- 〔解説〕 特集—栄養源としての DHA・EPA の機能と分子構造からの考察—
食品と開発, 53 (2) 4~13 ('18)
- 妊娠糖尿病の食事の重要性— n-3系不飽和脂肪酸の役割—……………河原田律子・中村彰男
- 医学論文の裏側—だんだん分かってきた極秘事項—
……………浜崎智仁
- DHA (C22:6n-3) の構造的意味と役割……吉田 敏
- 〔解説〕 特集—食品抗酸化能評価の最前線—
食品と開発, 53 (2) 14~27 ('18)
- 健康寿命延伸のための食品開発に向けた抗酸化評価の動向……………李 昌一
- 多種ラジカル消去活性測定法 (MULTIS) による抗酸化プロファイルの多面的評価……………平山 暁
- 食品の新しい抗酸化能評価方法と考え方……佐藤圭創・赤崎さとみ・寺田央子・青木涼平・徳嶺光市
- 唾液を用いた食品の抗酸化評価—歯周病・生活習慣病予防のための食品抗酸化評価への展望—
……………小松知子・李 昌一
- 抗酸化能測定の最新動向……………編集部
- 〔解説〕 機能性食品開発のための知財戦略／食品用途発明の最新報告
春名真徳: 食品と開発, 53 (2) 79~84 ('18)

食品衛生

- 〔解説〕 機能性表示を巡って／食品と医薬品の相互作用に関する書籍の紹介 (2)
菊地秀与・日比野康英: 食品と開発, 53 (2) 85~86 ('18)
- 〔解説〕 食品産業の洗浄・殺菌操作における次亜塩素酸ナトリウムの効果的な使用
福崎智司: ソフト・ドリンク技術資料, (183) 23~34 ('18.1)
- 〔解説〕 微酸性次亜塩素酸水の活用によるバイオフィルム対策の新たな可能性
中村梯一: ソフト・ドリンク技術資料, (183) 35~50 ('18.1)
- 〔解説〕 特集—HACCP におけるサニテーション確立に向けて／ゾーニングとのバランスを考慮したソフト運用—
月刊 HACCP, 24 (2) 19~46 ('18)
- ISO 22000・FSSC 22000運用施設におけるゾーニングの基本的な考え方……………井上裕隆
- 食品衛生7Sはサニテーションの前提条件～食品衛生7Sの導入から従業員の意識の変化と衛生管理システムの取得～……………名畑和永
- 【参考資料】FSPCA「ヒト用食品のハザード分析および予防コントロール」トレーニング教材より／サニテーション予防コントロール……………編集部
- 【参考資料】FSPCA「ヒト用食品のハザード分析および予防コントロール」トレーニング教材より／附属文書5: サニテーションの基礎……………編集部
- 〔解説〕 シリーズ:PRPの底力!／食品施設におけるカビ対策を考える
月刊 HACCP, 24 (2) 49~66 ('18)
- 食品施設におけるカビ対策の基礎知識
……………高鳥浩介・富坂恭子・高鳥美奈子・高橋淳子
- 食品施設におけるカビ対策の基本的な考え方と対策
……………西浦智明・普天間大介
- 空気清浄度管理のためのエアフィルタと清浄度測定
……………佐野義哉・川越信幸
- 〔解説〕 できるだけコストをかけずに一般衛生管理 (PRP) と HACCP を構築①～ HACCP 制度化に対応し, 食品安全確保と販路拡大につなげる～
加藤光夫: 月刊 HACCP, 24 (2) 104~112 ('18)
- 〔解説〕 新人スタッフ雇用と食品衛生教育
大崎敏弘: 食と健康, 62 (2) 8~19 ('18)
- 〔解説〕 次亜塩素酸水生成装置の JIS 制定

堀田国元：食と健康，62 (2) 52～60 ('18)

〔解説〕 HACCP 制度化に向けて／厚生労働省による HACCP 制度化まぢか！～基準 B への対応～

広田鉄磨：食品と科学，60 (2) 51～60 ('18)

〔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／海外への輸出と食品表示

川合裕之：食品と開発，53 (2) 91～93 ('18)

〔解説〕 食品の品質保証技術／消費者が望む食品，表示のあり方

夏目智子：食品機械装置，55 (2) 50～56 ('18)

添加物・副材料

〔解説〕 特集 1—季節を彩る和スイーツ—

フードケミカル，34 (1) 19～55 ('18)

○和テイストの菓子製造に欠かせない着色料…浜崎孝治

○桜スイーツ花盛り—訪日外国人をも魅了する桜—
……………平出 眞

○和スイーツの食感を広げる寒天等素材の開発
……………伊藤暢宏

○本格的な風味を実現する抹茶香料
……………酒井梨々香・奥村咲耶

○九州小城羊羹の伝統と未来展望……………村岡安廣

○「えだまめのまち大館」を全国へ発信—えだまめスイーツの開発—……………塚田悠紘

○和スイーツブームを支える素材・添加物……………編集部

○注目のコンビニ和スイーツ……………編集部

〔解説〕 特集 2—機能性スパイス—

フードケミカル，34 (1) 69～84 ('18)

○注目されだしたスパイスの機能性—スパイス活用で機能性を高める効果—……………江森良司

○スパイスで認知症予防の可能性—β-セクレターゼ阻害作用—……………松村晋一

○スパイスピックアップ その①……………編集部

○「スパイスは生きている」インドが教えてくれた古来の知恵……………黒田ポピー

○スパイスの市場動向……………編集部

○スパイスピックアップ その②……………編集部

飲料・醸造

〔解説〕 特集—ビール系飲料市場2018／13年連続で前年割れが続くビール市場と未来への処方箋とは—

Beverage Japan，41 (1) 34～56 ('18.2)

○2年連続で3分野が前年割れ，RTD への流出が加速

○カテゴリー別動向

○容器別動向

○ノンアルコールビール市場が再活性化

○世界のビール消費量は2年連続で前年割れ

○2018年の市場展望—高アルコール，ビール定義変更，クラフトに光明か？

○日本のビール樽市場が変わるか？

○メーカー別主要ブランドの動向

〔解説〕 2016年世界主要国のビール消費量／前年に引き続きマイナス

酒類食品統計月報，59 (12) 84～85 ('18.1)

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1～9月期1次集計分速報

缶詰時報，97 (2) 57～81 ('18)

〔解説〕 レトルト食品の生産個数変化

缶詰時報，97 (2) 82～89 ('18)

〔解説〕 缶詰，びん詰，レトルト食品全国販売データ／2017年12月品目別商品別金額シェア

缶詰時報，97 (2) 95～104 ('18)

〔解説〕 食の多様化を追い風に成長続くレトルト食品／コスト重視，本格志向の分極化進む

酒類食品統計月報，59 (12) 66～71 ('18.1)

食品一般

〔解説〕 人工知能 (AI) の基本的概念と食品会社における活用

荻野 武：缶詰時報，97 (2) 14～28 ('18)

〔解説〕 【酒類・食品産業の展望】 好条件を消費に活かせるか 2018年の酒類・食品産業／成長分野には発想の転換で新需要拡大を

酒類食品統計月報，59 (12) 2～26 ('18.1)

〔解説〕 トマトの健康価値訴求で市場規模拡大へ／18年も商品の裾野広がり好調継続へ

酒類食品統計月報，59 (12) 72～83 ('18.1)

〔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③

久塚智明：食品と科学，60 (2) 61～67 ('18)

食品加工・保蔵

〔解説〕 分離・精製による素材開発・製品改良／活性炭の活用による食品素材改善やオフフレーバー除去の

提案

柳 寿一：食品と開発, 53 (2) 94~95 ('18)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕飲料製造のための最新技術・機器

Beverage Japan, 41 (1) 61~69 ('18.2)

- スウェーデン発、飲料向け軟包装容器への挑戦
..... Ecolan
- 排水処理設備の老朽化問題とリノベーションによる延命化+機能向上
.....住友重機械エンバイロメント株式会社
- オンライン屈折計「PRM-2000α」の概要と活用例
.....株式会社アタゴ

〔解説〕ミルク添加低酸性飲料陽圧アルミボトル缶の出荷前ケース検査システムの開発

村瀬 健・森 健司：缶詰時報, 97 (2) 29~34 ('18)

〔解説〕特集—計装・流量・レベル計機器—

食品機械装置, 55 (2) 57~79 ('18)

- 食品プロセス向けコリオリ質量流量計（液体用）
.....植原武篤
- 最新のサニタリ用コリオリ質量流量計と変換器〜気泡混入流体測定〜
.....仁科好雄
- 封入液を使用しない「サニタリ圧力センサ」〜サニタリデジタル表示付2線式圧力トランスミッター〜
.....佐藤 讓
- 日本の食品製造におけるIoT普及の問題点〜計装の観点から〜
.....上野雅敏

容 器 ・ 包 装

〔解説〕食品包装資材への“水性フレキシ印刷”の用途拡大〜フレキシ印刷の劇的な技術革命、その経緯と現状そして未来〜

塚田 昌：ソフト・ドリンク技術資料, (183) 51~85 ('18.1)

〔解説〕特集—さらに未来へ走る食品包装！—

食品包装, 62 (2) 17~42 ('18)

- 変貌する世界の小売流通業界／革新的な包装のチカラも新商品を成功させるカギに…ロナルド D サシーン
- 年間5万トンの原料生産で高い競争力を実現／関東の新リサイクル・容器製造拠点は見学しやすさにも配慮
.....エフピコ
- 変遷と未来予測のレポートを共同制作／容器の商品開発や売り場の品揃えの最適化に向けて発信
.....国分グループ本社・凸版印刷

〔解説〕特集—食と包装の安全&安心2018／春—

食品包装, 62 (2) 31~42 ('18)

- 食品安全マネジメントシステム構築の概要／食品安全規格の比較とマネジメントシステム構築上の留意点
.....川村 淳
- 業務用布巾にカラーリングで HACCP 対応／食品現場の職域別に用意することで衛生管理も分かりやすく
.....スギヤマ
- ドイツならではの圧倒的な強度に自信／衛生管理が容易なステンレス製の排水溝と集水桝を食品工場に提案
.....アルトリスト

〔解説〕RF タグ進化論 / 人と社会と包装と / リプレイ 時空と記憶

寺浦信之：食品包装, 62 (2) 58~63 ('18)

〔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（後編）

食品包装, 62 (2) 64~73 ('18)

〔解説〕特集—輸送包装—

包装技術, 56 (2) 3~65 ('18)

- 文化財輸送環境解析に関する研究動向.....和田 浩
- 花器発送用 J1-BOX —特殊フィルムで挟む中空包装—
.....若林正人
- コーナー補強型トレイ『オクトボックス』の開発
.....東 享佑
- MA フィルムを利用したブロッコリーの輸送技術開発
.....吉田慎一・野田智昭
- 空港内オペレーションの現状と最新動向
.....横山方宣・高木雅広
- エンジンの集合包装仕様改善について
.....石川昌平
- ヒト型・多関節ロボット Pepper の実践的包装開発
.....高橋二郎
- 健康食品通信販売用ケースの改良開発—資材的印象からコミュニケーションツールへ—
.....藤井 穰・太田幸典
- ボトル輸送用容器「EPS※ボトルクッションケース」の優位性と特徴について.....阿部政男

そ の 他

〔解説〕drinktec 2017／世界最大の飲料産業展が魅せる未来④

Beverage Japan, 41 (1) 29~33 ('18.2)

- ビールの製造機器・技術
- プラスチック・ケグの提案

〔解説〕第66回技術大会の概要

缶詰時報, 97 (2) 8~13 ('18)