

国内編

栄養・健康

〔解説〕高ケルセチン含有タマネギ品種「クエルゴールド」の調理によるケルセチン含有量と抗酸化能の変化
渡辺 純・室 崇人・小堀真珠子・石川(高野) 祐子:
日本食品科学工学会誌, 65 (2) 63~66 ('18)

〔解説〕摂食嚥下過程と誤嚥の関係
藤谷順子:日本調理科学会誌, 51 (1) 1~6 ('18.2)

- 〔解説〕特集1—低糖質食品開発の今—
フードケミカル, 34 (2) 19~59 ('18)
○ローソンにおけるロカボ食品の開発背景と取り組み
○ファーストフード業界における低糖質メニュー開発
○レジスタントスターチの機能性と低糖質食品への応用
○サラヤが進めるロカボ『ラカント』および『へるしごはん』の開発
○特徴的な不溶性ファイバー素材を使った低糖質食品開発
○大豆粉製品の低糖質食品への応用
○低糖質ラーメンの開発と市場戦略
○各社の食物繊維素材製品一覧表
○注目の低糖質食品向け素材

〔解説〕小麦全粒粉配合パンの食後血糖値上昇抑制効果
青江誠一郎・野崎聡美・菊池洋介・福留真一: 栄養学雑誌, 76 (1) 20~25 ('18.2)

〔解説〕食と気分の関係を探る
山崎英恵:明日の食品産業, (484) 32~39 ('18.3)

〔解説〕コレステロール代謝を改善する食品成分に関する基礎研究
長岡 利:明日の食品産業, (484) 40~50 ('18.3)

- 〔解説〕特集—口腔ケア食品開発の新規アプローチ—
食品と開発, 53 (3) 4~15 ('18)
○口腔保健用機能性食品の現状と課題
○プロバイオティクスを用いた口腔ケア
○タモギタケ熱水抽出物の抗菌機能と口腔ケア用品の開発
○マッシュルームレクチンで健口生活!

.....高柴正悟・伊東 孝

〔解説〕機能性表示を巡って/機能性表示食品制度における食品間の相互作用とは
金 賢珠・日比野康英:食品と開発, 53 (3) 90~91 ('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 (3) 92~94 ('18)

微生物・酵素

〔解説〕サトウキビ搾汁粕から分離したGABA強化黒糖製造に利用可能な乳酸菌
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, 44 (1) 17~21 ('18.1)

食品衛生

- 〔解説〕特集—食品安全に係るリスクアナリシスの現況と課題—
FFI ジャーナル, 223 (1) 3~43 ('18.2)
○FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会における食品添加物規格
○食品中に含まれる化学物質のリスクアセスメントと遺伝毒性評価
○コーデックス食品添加物部会とFAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会
○国際がん研究機関(IARC)におけるハザード分析
○食品安全を確保するためのリスクコミュニケーション

- 〔解説〕特集—形骸化しないHACCP認証の構築・維持管理/認証取得を食品企業の繁栄につなげるために—
月刊HACCP, 24 (3) 19~42 ('18)
○FSSC22000の運用で陥りやすい課題~本気のFSSC運用とは?~
○米国食品安全強化法(FSMA)の概要と、FSSC 22000との比較および取り組みにおける留意点
○GFSI グローバル・マーケット・プログラム(GLMp)とその活用事例/中小企業の皆さん、今こそGLMpに舵を!~世界でも小規模企業のみなさんは挑戦し成功している~

〔解説〕シリーズ:PRPの底力!/意外と盲点?正しい入場手順を考える
月刊HACCP, 24 (3) 45~65 ('18)
○食品施設における適切な着替え
○毛髪の基本となぜ髪の毛は抜けるのか?

○【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／適正製造規範（CGMP）およびその他の前提条件プログラム

〔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②～ 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 (3) 90～100 ('18)

〔解説〕食品の生産性向上と品質管理
食品と科学, 60 (3) 49～68 ('18)

○食品製造設備の清浄維持とそのチェック……伊藤 武
○食品工場における生産性・品質向上のための工程改善～3つの事例紹介～……加藤光夫

〔解説〕「HACCP の考え方に基づく衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」について①—HACCP 制度化の動向編—
水柿直哉：食と健康, 62 (3) 52～58 ('18)

〔解説〕特集—食品衛生管理 最前線—
明日の食品産業, (484) 6～26 ('18.3)
○速攻活動から始める異物混入防止対策……加藤光夫
○飲食店における HACCP の考え方に基づく衛生管理について……鶴身和彦
○微生物制御のための清掃・洗浄（殺菌）の設計と運用について……津田訓範・伊藤壽康

〔解説〕特集—過酢酸製剤の利用・最新動向—
食品と開発, 53 (3) 16～26 ('18)
○食鳥肉における過酢酸製剤を活用した微生物汚染低減策の有効性評価……関合美絵子・原田邦弘・石井昌史
○過酢酸製剤の特性および食品への除菌効果について……小澤信吾
○動き出した過酢酸製剤の利用とサプライヤーの動き

〔解説〕食品の品質保証技術／商品コンセプト実現と品質保証の仕組み
阿紀雅敏：食品機械装置, 55 (3) 50～55 ('18)

添加物・副材料

〔解説〕FFI Reports
FFI ジャーナル, 223 (1) 78～97 ('18.2)
○ラカンカ抽出物を使用した甘味料製剤サンナチュレ®シリーズの飲料への応用
○明色化クチナシ赤色素「アートレッド®BR」のご紹介
○食品の風味と日持ちを両立できる保存料・日持向上剤の利用
○チーズの香り

飲料・醸造

〔解説〕17年清涼飲料、天候不順も前年並みと健闘／無糖茶飲料が引き続きけん引
酒類食品統計月報, 59 (13) 17～25 ('18.2)

〔解説〕数字でみる17-18年のビール類市場／18年は定義変更など新風錯綜
酒類食品統計月報, 59 (13) 49～53 ('18.2)

〔解説〕続伸する RTD 市場10年連続成長／17年は10.1%増
酒類食品統計月報, 59 (13) 62～63 ('18.2)

〔解説〕特集—2017清涼飲料市場と2018年の戦略／天気に翻弄された2017年、いかにして安定した成長を手に入れるか？—
Beverage Japan, 41 (2) 32～98 ('18.3)

- 主要カテゴリー別動向
- 新製品開発と成長への課題
- 自販機市場の苦戦を読み解く
- 容器包装を使いこなす時代へ
- 競争激化に転じた機能性表示食品と特定保健用食品
- 2018年の飲料市場を見通す
- 主要ブランドの動向
- 2017年 会社別 新発売品一覧

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕安全安心な「レトルト食品」について
金村宣昭：食と健康, 62 (3) 8～18 ('18)

〔解説〕青物缶詰市場、サンマ原料高騰で値上げ／サバ缶はテレビ番組で紹介され需要拡大
酒類食品統計月報, 59 (13) 44～48 ('18.2)

〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ／2018年1月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 97 (3) 48～57 ('18)

食品一般

〔解説〕特集2—コッペパンアップデート—
フードケミカル, 34 (2) 69～84 ('18)
○コッペパンブームを先駆け……藤橋さやか
○コッペパンの最新動向……編集部
○コッペパンの品質を向上する素材……編集部
○コッペパン編 in 『月刊アベチアキ』（相模原店）

〔解説〕舌先で受けとった味の情報と実際の感覚との比較—
日下部裕子：FFI ジャーナル, 223 (1) 44～52 ('18.2)

〔解説〕 地方食品メーカーにおける人材育成と付加価値の生み出し方①／売れる新商品を開発可能とする人材育成について
久塚智明：食品と科学，60 (3) 14～19 ('18)

〔解説〕 食品産業におけるビジネスモデル特許
饗庭靖之・比留川浩介・谷水浩一・井津健太郎：明日の食品産業，(484) 27～31 ('18.3)

食品加工・保蔵

〔解説〕 イカ未利用資源からのリン脂質の抽出
中澤洋三・福井彩乃・山崎雅夫・佐藤広顕：日本食品保蔵学会誌，44 (1) 9～15 ('18.1)

〔解説〕 非加熱殺菌技術の利用動向／HACCP 制度化で存在感高まる
編集部：食品と開発，53 (3) 31～35 ('18)

機械・設備

〔解説〕 特集一食品工場の衛生管理技術—
食品機械装置，55 (3) 56～80 ('18)
○食品工場の洗浄の効率化を実現する洗浄機…養津忠臣
○食品工場の衛生に寄与するウォータージェット洗浄技術……………中田智美
○食品工場の長年の悩み「カビ問題」を解決する、画期的なソリューション技術の開発……………石田智洋
○食品工場におけるサニテーション（清掃・洗浄・殺菌）の考え方と重要性……………津田訓範・辰口 誠

〔解説〕 特集二食と包装の検査装置2018／春—
食品包装，62 (3) 27～37 ('18)
○シート類の素材検査に最適なシステム／キーエンス社の画像処理装置が目覚ましい機能を発揮…古田俊治
○金検やX線異物検出機の原理も解説／「改訂2版 HACCP 実践のポイント」（新宮和裕著）を発行……………（一財）日本規格協会
○大手コンビニのベンダーが相次ぎ導入／RGB/LED 活用の異物検査用コンベヤー……………サムテック・イノベーションズ
○新型食品異物検査装置を発売／毛髪などの細かな異物を高精度で検出……………ワイエムシステムズ
○可視光では不可能な検査を実現／赤外線カメラ，赤外照射を活用した画像処理ソリューション……………シーシーエス

容器・包装

〔解説〕 特集一“料理”を届ける食品包装—
食品包装，62 (3) 17～26 ('18)

○カット野菜の商品力で差別化を鮮明に／有力生協への食材キットでも示す圧倒的な存在感……………タイヘイ
○「おいしさ」よりも優先するのは…／2000人規模の全国アンケートで浮上する料理キットへの思い……………Chewin' mag.
○多様化の消費者ニーズへ“こだわり提案”／メニュー別の包装で調理スムーズ化なども一層加速……………ミールキット5社6ブランド

〔解説〕 FP REPORT／「世界規模でエキサイティングな年」／個性的な自立型パウチの採用トレンドに大きなうねり
Ecolean：食品包装，62 (3) 38～41 ('18)

〔解説〕 特集一第55回全日本包装技術研究大会優秀発表—
包装技術，56 (3) 3～91 ('18)
○紙製パレット（APPAパレット）の研究について／Total Packaging Solution ……夏目 悟・佐藤幹彦
○3D CADを用いた包装材の開発……………武田博法
○円形製品の厚み調整可能仕切りによる物流改善……………川原慎也
○簡易衝撃試験システムの開発……………川口和晃
○ツイン野線で組み立てラクラク，らく組み箱の開発……………中路哲也・家永博幸
○積段による振動増幅を考慮した振動試験基準の開発……………新井達也
○落下解析導入によるプラスチック緩衝材の設計効率化……………遠藤泰輔
○OTC医薬品の改ざん防止個装箱の設計検討……………若井 豪
○高齢者ニーズに対応した小容量サイズ缶の開け易さ向上……………関 亮一・岩丸忠義
○使い勝手を考慮した粉末用広口ワンタッチキャップの開発……………竹内順子
○ベジプレスパックによるミツバの鮮度保持……………朝来壮一・国近繁昌・小田博之
○トレイ入りルウ製品における蓋開封性向上……………大向宏明・門田恭明・大塚淳弘
○樹脂キャップ用インクジェット印刷システムの開発……………中川 征
○ポリグリコール酸を用いた温度履歴インジケータの開発……………鬼澤香代子・田中幹雄
○新製品「アミノバイタル®アミノショット」の開発……………森中直紀
○コンポスト（堆肥化）可能紙コップの開発……………本田 暢
○通販用 新規紙製緩衝封筒の開発 ……浅山良行
○ビール用リターナブル軽量びん（500mL）……………柳田典子・水本大樹・池庭 愛・大河内 侑
○コロコロストッカーの開発……………半田雅之・柳川宏晃
○クラウンメロンギフトボックス“BLACK”／地域ブランドの新パッケージによる新市場開拓青果特産品による地方創生……………服部佳代子・神取君美