

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.72 Feb. (2018)

- スマートに進化する多機能な食品パッケージ
The Smart Evolution of Food Packaging
T. Tarver 26~30
- 消費者が望む朝食とは
Breakfast Wake-Up Call: Consumers Want It All
C. Dorts 32~44
- クリーンラベル時代の砂糖削減
Sugar Reduction in an Age of Clean Labeling
A. Woo 46~51
- 食品・飲料の成分トレンド
Ingredients: Newcomers and Upstarts
K. Nachay 53~63
- 美容成分のトレンド
Ingredients That Hit the Beauty Mark
L. M. Ohr 64~67
- 食品の貯蔵寿命と安全性を予測する微生物モデリング
Microbial Modeling Predicts Shelf Life and Safety
N. H. Mermelstein 68~71
- 食品保存に利用される凍結乾燥の基礎
Freeze Drying Fundamentals
T. McHugh 72~74
- 将来の食品パッケージはパーソナル化
The Future of Food Packaging Is Personal
C. K. Sand 75~77

The World of Food Ingredients (NLD) Feb. (2018)

- 食品飲料業界のトレンドである‘クリーンラベル’
Going Clean Label: Tipping Point for a Trend
L. Gunn 12~14
- 世界の食文化と農業環境により上昇する食糧価値と対応
The Role of Values in Food Choice Behaviors
G. Prentice and D. Peters 16~20

- スイートベーカリー-2018年のホットなトレンド
Sweet Bakery: The Innovation Drivers
G. Selby 28~30
- 砂糖削減のラベル表示に関するQ&A
Sugar Reduction: Your Questions Answered
R. Price and R. Gwinn 36~37
- ヒトはどのように味覚と嗜好を学習するか
Flavor Perception and Preference Learning
W. Meyerhof 38~40
- ノベルフード改訂：あなたは何を覚えておくべきか
A Novel Foods Revision: What You Need to Know
E. Leontopoulou 43~45
- ラベル表示 ‘natural’ の表と裏
The Ins and Outs of “Natural” Label
D. L. Kershen 46~48
- 欧米で増加するタンパク質摂取量
Inside the Next Generation of Protein Applications
Dr. R. Child 50~53
- 幼児の食事：脳の健康のための栄養処方
Infant Food for Thought: Formula for Brain Health
L. Gunn 54~56
- 穀物のヒトへの影響についての考察
Inside Our Daily Bread: Facts and Misconceptions
F. Brouns 57~59
- 断続的な断食は新しい体重減少の解決策となるか？
Intermittent Fasting: A New Weight Loss Resolution?
M. Geraedts 60~63

Prepared Foods (USA) Vol.187 Feb. (2018)

- 消費者に受け入れられる砂糖を減らした製品
Move Toward the Light
L. A. Williams 17~23
- 今、飲料から食品まで関心を集める穀物
Great Brains
M. Churchill 30~40
- 食品や飲料の開発で大きな要素となる微生物
Li'l Critters
A. Murray and D. Feder 44~48
- 酵素は食品成分の‘縁の下の力持ち’
Unsung Heroes
K. Shelke PhD. 50~57

Food Manufacture (GBR) Vol.93 Feb. (2018)

- 植物性タンパク質による食材展
Ingredients Show to Feature Novel Proteins
N. Dinkovski 5

- 遺伝子組換え作物 (GMO) ルールの見直し
Exempt Gene Editing from GMO Rules
N. Dinkovski 8
- 注目を浴びる食用花とナツメ
Flowers and Jujubes Lead Trends
N. Dinkovski 18
- 植物ベース食肉代替品への強いニーズ
The Imitation Game
M. Knott 20~21

Packaging World (USA) Vol.25 Feb. (2018)

- 醸造所で採用された高効率のコーディングシステム
Coding Solution for London Brewery
P. Reynolds 11
- 付加価値の高いミルク製品市場の構築
Building Markets in Milk
P. Reynolds 44~53
- クリーンな「健康サプリメント」パッケージ
Clean, Green, Design for 'microdrink' Packaging
A. M. Mohan 62~63

Beverage Industry (USA) Vol.109 Feb. (2018)

- 消費者は健康で機能的な飲み物を選ぶ
A Picture of Health
B. Harfmann 18~23
- クラフトスピリッツメーカー FEW Spirits 社の紹介
In the Spirit of Change
A. D. Buono 24~26
- シュリンクラベル・ストレッチラベルによる製品の差別化
Shaping Bottles, Stretching Possibilities
B. Harfmann 36~37
- 脳の健康とエネルギー補給の機能性飲料の増加
All Signs Pointing Up
J. Jacobsen 40~42

Food Engineering (USA) Vol.90 Feb. (2018)

- 食品工場での技術ツールを使った従業員の意識改善
Tech Tools to Engage Employees
W. Labs 34~44
- 食品安全管理システムの利点
The Benefits of Food Safety Management Systems
C. Lindell 46~50
- 食品加工用途に適した床, ドア, 天井の選択
Evaluating Your Plant's Needs from Top to Bottom
C. Laughman 52~59

Food Processing (USA) Vol.79 Feb. (2018)

- 先取りされている新しい栄養成分表示
Getting Ahead on the New Nutrition Facts Panel
D. Fusaro 22~26
- バニラ不足の現状
What Vanilla Shortage?
L. R. Hartman 28~29
- 新しい栄養成分表の影響で砂糖は敵視されている
Sugar: Public Enemy No. 1
L. R. Hartman 31~32

The Canmaker (GBR) Vol.31 Feb. (2018)

- クラフトビール缶向けの製品コード印字機
Better Codes for Better Canned Beer
..... 24
- チェコ Moravia Cans 社の軽量2Pアルミ AE 缶の製
缶設備
Sustainability Triumph
J. Nutting 26~28
- 3P溶接缶のパウダーコート補修
Precision Repair
P. Holman 34~35
- 中古製缶機械設備の活況
Re-Servicing the Industry
N. Roseblade 38~39

Packaging Strategies (USA) Vol.82 Feb. (2018)

- 今, 食品パッケージに何が起きている?
What's Cooking in Food Packaging
J. Kalkowski 13~16
- 細菌と藻類を使ったバイオプラスチックの工業化
Scaling Up Manufacture of Bioplastics
T. Weiss 24~25

Fruit Processing (DEU) Vol.28 Feb. (2018)

- フルーツ素材での最近のトレンドを探る
Tapping into the Latest Trends with Fruit
Ingredients
D. Trifunovic 42~44

Journal of Food Science (USA) Vol.83 Feb. (2018)

- 過酢酸が青果物表面の食中毒菌を不活化する効果
Efficacy of Peracetic Acid in Inactivating
Foodborne Pathogens on Fresh Produce Surface
P. Singh et al. 432~439