

国内編

栄養・健康

〔解説〕多彩な生理活性を有する海藻アカモクの抽出素材を用いたサプリメント

山口正義：New Food Industry, 60 (4) 1~6 ('18)

〔解説〕油脂への嗜好とその健康効果

藤田 哲：New Food Industry, 60 (4) 7~14 ('18)

〔解説〕脂肪酸添加加熱処理を施した難消化性処理澱粉の消化率と澱粉内部脂肪酸量との関係

中嶋奎太：New Food Industry, 60 (4) 15~19 ('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 (4) 78~80 ('18)

〔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 (4) 81~87 ('18)

〔解説〕天然吸着剤による飲料からのカフェイン除去技術

塩野貴史・河合淳一郎・山本研一朗：日本食品科学工学会誌, 65 (3) 99~103 ('18)

〔解説〕ガムの硬さが唾液と脳活動に与える影響

松井利博・白水智子・坂口貴臣・金谷太作・寺澤和広・川崎健司：日本食品科学工学会誌, 65 (3) 118~123 ('18)

〔解説〕米ゲルと米粉によるグルテンフリーパンの開発および特性の検討

中野明日香・粉川美踏・北村 豊：日本食品科学工学会誌, 65 (3) 124~129 ('18)

〔解説〕澱粉混合系食品の物性と咀嚼性および嗜好性との関連に関する研究

江口智美：日本調理科学会誌, 51 (2) 8~14 ('18.4)

食品衛生

〔解説〕肉類とその加工品を原因食品とした食中毒予防対策

佐竹浩之：食と健康, 62 (4) 8~16 ('18)

〔解説〕行政との連携および食品衛生指導員活動の活性

化による HACCP の推進

(一社)和歌山県食品衛生協会：食と健康, 62 (4) 34~36 ('18)

〔解説〕うなぎを主とした飲食店の HACCP 認証取得への取り組み

(一社)滋賀県食品衛生協会：食と健康, 62 (4) 38~41 ('18)

〔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②—「手引書」の内容編—

水柿直哉：食と健康, 62 (4) 52~60 ('18)

〔解説〕特集—第三者認証規格と HACCP 制度化における具体策／特別アンケート「ISO 審査登録機関に聞く」収載—

月刊 HACCP, 24 (4) 19~54 ('18)

○ISO 22000やコーデックスの近況 ……湯川剛一郎

○HACCP 制度化に向けた日本食品衛生協会の取り組み ……吉田裕一

○監査結果のデータ分析から見えてきた FSMS 運用の課題 ……出田 宏

○GFSI 承認規格・JFS 規格に関するアンケート／食品安全の国際規格を効果的に活用するために ……編集部

〔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③— 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 (4) 56~65 ('18)

〔解説〕グローバル (グローバル&ローカル) な視点での自治体 HACCP の構築事例—高知県版 HACCP を例に—

宮澤公榮：月刊 HACCP, 24 (4) 73~83 ('18)

〔解説〕シリーズ:PRP の底力!／食中毒菌とアレルギーの二次汚染を予防する

月刊 HACCP, 24 (4) 96~116 ('18)

○交差汚染による食中毒事例と対策 ……笈川和男

○食物アレルギーの交差汚染予防対策 ……鶴田慎太郎

○危害要因となる微生物の交差汚染防止対策—リステリアのコントロールを例として—

……津田訓範・伊藤壽康・中村 澄

○製品紹介 ……編集部

〔解説〕食品工場のベストコントロール最新の話

平尾素一：食品と科学, 60 (4) 14~17 ('18)

〔解説〕食品の品質保証技術／生物 (ムシ) 由来の食品混入異物の相談

中嶋智子：食品機械装置, 55 (4) 54~58 ('18)

〔解説〕特集—食品包装の安全衛生性と自主基準—
包装技術, 56 (4) 3~83 ('18)

- 日本の食品包装の安全法規と最新動向……………西 秀樹
- 海外の食品包装の安全法規と最新動向および国内外の
まとめ……………西 秀樹
- 食品用器具及び容器包装の規制に関する検討について
……………松下俊介
- 食品を取り巻く現状と課題／安全衛生, 食品表示から
マーケティング・物流対応まで……………湯川剛一郎
- 衛生協会の自主規格と活動に関する課題と今後の展
望……………石動正和
- 乳および乳製品の容器包装自主基準と法改正に向けて
……………村田竜哉
- 印刷インキに関する自主規制……………武井真一
- 食品包装材料用接着剤等に関する自主規制 (NL 規制)
……………三重野謙三
- 食品用器具・容器包装の安全性確保のために／分析試
験を通じて……………中西 徹

添加物・副材料

〔解説〕特集 1—機能性飲料とフレーバー—
フードケミカル, 34 (3) 21~37 ('18)

- 機能性飲料とフレーバートレンド……………高橋智也
- フレーバーコントローラー®による機能性食品のフレ
ーバーリング……………川崎友樹
- 機能性飲料向けの香料開発技術……………飛田康貴
- 香り成分と脳機能の関わりを追求……………山岡香央
- 飲料に付加価値を与えるフレーバー・素材……………編集部

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題 8 件
果汁協会報, (715) 54~58 ('18.3)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕2017年輸入酒市場品目別・銘柄別動向 (1) ~
ハードリカー・ビール類編~
酒類食品統計月報, 60 (1) 33~47 ('18.3)

〔解説〕飲料用 PET, 7年連続前年超え／コーヒー飲料用
PET が拡大
酒類食品統計月報, 60 (1) 65~70 ('18.3)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰等の売上金額動向／POS データからみる売上
前年同月比
缶詰時報, 97 (4) 4~10 ('18)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ/
2018年2月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 97 (4) 52~61 ('18)

〔解説〕ツナ缶, カツオバンコク相場高騰が一服／キハ
ダ原料価格は高止まり
酒類食品統計月報, 60 (1) 17~24 ('18.3)

食 品 一 般

〔解説〕特集—SDGs に基づいた食品産業の展開—
明日の食品産業, (485) 6~19 ('18.4)

- 食品産業 xSDG¹ ………………蟹江憲史
- 消費者にとっての SDGs ~消費者をエンパワーメント
するために~……………古谷由紀子
- 食品産業における SDGs 活用の競争戦略……………笹谷秀光

〔解説〕未来に向け, 成長し続けるパン食文化のために
上田実男: 明日の食品産業, (485) 28~33 ('18.4)

〔解説〕【本誌選定】2017年度酒類・食品／ヒット商品・
注目商品~ヒット 14 品, 18 年注目 22 品を収録~
酒類食品統計月報, 60 (1) 2~15 ('18.3)

〔解説〕製パン市場, 健康志向鮮明に／大手製パンメー
カー, 節目の年
酒類食品統計月報, 60 (1) 53~57 ('18.3)

〔解説〕17年緑茶, 健康報道で粉末系に脚光／パーソ
ナル商品の土台が強固に
酒類食品統計月報, 60 (1) 61~64 ('18.3)

〔解説〕働き方を考える／食品製造業における働き方改
革~30年後が見えることが大切~
河岸宏和: 食品と科学, 60 (4) 57~63 ('18)

〔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②／未来市場を見抜く目を保有する商
品開発人材育成について
久塚智明: 食品と科学, 60 (4) 64~73 ('18)

〔解説〕17年度アイス市場, 5,000億円に迫る／「冷たい
デザート」市場を確立
酒類食品統計月報, 60 (1) 76~80 ('18.3)

〔解説〕ペットフード市場, 猫が犬の飼育頭数を上回る
／16年度は過去最高の出荷金額に
酒類食品統計月報, 60 (1) 87~92 ('18.3)

〔解説〕特集—新しい食感開発と評価法—
食品と開発, 53 (4) 4~20 ('18)

- 新しい食感のデザイン法……………中村 卓
- 食感評価の新しい方向性……………神山かおる
- ゲル状食品の新規食感評価法の開発……………中馬 誠
- やわらか食用増粘安定剤製剤……………太田賢・梅根伸悟
- メチルセルロース及び HPMC を利用した加熱ゲル食感による応用……………新延信吾

食品加工・保蔵

〔解説〕加工食品における泡構造、多孔構造について
小谷明司：New Food Industry, 60 (4) 60～64 (’18)

〔解説〕細菌の高圧不活性化における損傷・回復
山本和貴・木村啓太郎・稲岡隆史・森松和也・中浦嘉子：日本食品科学工学会誌, 65 (3) 154～162 (’18)

機械・設備

〔解説〕飲料の革新を支えるプロセス機器／進化を続けるプロセス機器の最新事情
Beverage Japan, 41 (3) 55～63 (’18.4)

〔解説〕におい・味・テクスチャーの客観的評価を目指して
編集部：食品と開発, 53 (4) 21～27 (’18)

〔解説〕HACCP 制度化で注目高まる温度管理
編集部：食品と開発, 53 (4) 29～34 (’18)

〔解説〕特集—食品の包装・搬送システム—
食品機械装置, 55 (4) 59～72 (’18)

- 食品製造をリードする先進の自動包装機械……………株式会社 フジキカイ
- 包装工程における「かみ込み」の検査技術…廣瀬 修
- 食品衛生に寄与するサニタリーコンベヤベルト……………茂木 真

〔解説〕FP REPORT／容器生産ライン完全無人化への挑戦／労働人口減に対応する施策に集まる熱い視線
サンプラスチック：食品包装, 62 (4) 42～43 (’18)

容器・包装

〔解説〕特集2—食品容器・包装の新知見—
フードケミカル, 34 (3) 53～79 (’18)

- 新たな器具・容器包装の制度化に向けて……………松本弥志
- 食品接触材の規制に関するグローバル動向……………ディルク ホーガーツ・郡 明雄
- 「脱ガラパゴス化」で包装技術を世界に発信……………石谷孝佑

- 包装学の設定提案……………佐藤正忠
- 容器・包装関連の分析および測定技術……………編集部

〔解説〕特集—ガラスびん 2018／ガラスびんの特性をどのように活かすか？—

Beverage Japan, 41 (3) 34～48 (’18.4)

- 出荷量は110万トンを割り込む
- 伸びる酒類の輸出
- 多色化が進むガラスびん
- 2017年度のガラスびんアワードが決まる
- ガラスびん3Rの最新動向
- 主要製びん各社の最新動向
- 消費者とガラスびんとの架け橋をめざす

〔解説〕特集—どこまでも進化する調味料と食品包装—
食品包装, 62 (4) 17～35 (’18)

- オリーブオイルに鮮度対応容器／いつもの料理に“ひとかけ”の楽しさも訴求……………J-オイルミルズ
- 調味料向け耐熱ボトルを製造販売へ／創業50周年の技術ノウハウを生かし顧客ニーズも反映……………杉プラスチック工業
- みそをスティックパウチに1食分／使い切りで“いつでも開封したて”のおいしさを新提案…ひかり味噌
- 業界初の冷却装置付きBIB自動充填設備／生産の安定性、省力化に向け導入を積極的に推進……………オタフクソース
- 液体調味料12商品にPETボトル／使用頻度多い3品には“くびれ”も……………ヤマキ
- ロングセラー商品でデザイン刷新／業務用・小袋との“クロス販売効果”も高める……………万城食品
- 液体包装のシール不良を検知／予兆を検知し不良品低減に寄与するサポートシステム……………悠心
- 簡便性と鮮度の両立が定着／高齢化・個食化対応や地域性を生かした商品も……………スーパーマーケット・トレードショー2018
- “縁起の良いパッケージ”にも評価／茨城県やつくば市を盛り上げる存在に浮上……………エコファーム飯島
- 京都の風呂敷専門店とコラボ／定番贈答しょう油とセットで数量限定発売……………鎌田商事

〔解説〕FP REPORT／高齢化・個食化対応で新容量新容器を採用／新ブランド立ち上げ、工場設備強化で新たな一歩を

ブルドックソース：食品包装, 62 (4) 4～5 (’18)

その他

〔解説〕FOOMA JAPAN 2018／アジア最大級の“食の技術”の総合展
Beverage Japan, 41 (3) 91～94 (’18.4)