

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕特集1—おいしい減塩プロジェクトV—
 フードケミカル, 34 (4) 19~61 ('18)
- 適塩で和食を世界の健康食に……家森幸男・森 真理
 - 口と脳の認知機能から考えるおいしい減塩食
 ……………後藤多津子
 - 味覚センサを用いた塩味エンハンス効果の数値化
 ……………都甲 潔
 - 欧州で注目浴びる海藻を利用した製品開発と減塩
 ……………久保村喜代子
 - 食酢を活用した減塩への取り組み……上岡健人
 - 「おいしさ」と「減塩」の両立を目指したノンオイル
 ドレッシング……………吉田瑞穂・加藤沙弥
 - 各社の減塩向け素材と減塩商品……………編集部
 - 即席めんにみる『こっそり減塩』……………編集部
 - 減塩料理編 in 『丸の内 タニタ食堂』……………編集部
- 〔解説〕味噌の神経細胞保護作用
 小島百代・佐野愛子・鈴木龍一郎・白瀧義明・坂上
 宏: New Food Industry, 60 (5) 79~83 ('18)
- 〔解説〕グルテンフリーベーカリー食品, グルテンフ
 ーパスタとスナック
 瀬口正晴・木村万里子: New Food Industry, 60 (4)
 84~87 ('18)
- 〔解説〕牛乳アレルギーに対するβ-ラクトグロブリン加
 水分解物の応用
 上野 宏: 明日の食品産業, (486) 29~37 ('18.5)
- 〔解説〕新調理システムの加熱工程は, 従来の調理法と
 比較するとビタミンCの損失が大きい
 岡村吉隆・下井亜希・藤田和代・日沼州司: 栄養学
 雑誌, 76 (2) 27~33 ('18.4)
- 〔解説〕ポリフェノール食品・素材の市場動向
 編集部: 食品と開発, 53 (5) 51~64 ('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 (5) 65~70 ('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 (5) 72~73 ('18)

食品衛生

- 〔解説〕特集—食品安全に係る科学—
 明日の食品産業, (486) 6~22 ('18.5)
- 食品安全の基本について……………村田容常
 - 農林水産省におけるレギュラトリーサイエンスの取組
 ……………鋤柄卓夫
 - 「食品安全に係るリスクコミュニケーションの科学」
 ~消費者市民の正しいリスク認知につながる情報の
 伝え方とは~……………山崎 毅
- 〔解説〕特集—「HACCP 制度化」可決/さらに進展するグ
 ローバリゼーション—
 月刊 HACCP, 24 (5) 19~46 ('18)
- 食品衛生法の一部を改正する法律案について
 ……………道野英司
 - HACCP 制度化に向けた支援について ……横田美香
 - 世界のリーダー集い「食品安全文化」を議論, 官民連
 携強化を確認/GFSI 世界食品安全会議2018, 東京・
 台場で盛大に開催される……………編集部
- 〔解説〕シリーズ:PRP の底力! /より具体的な従業員教
 育を考える
 月刊 HACCP, 24 (5) 87~116 ('18)
- 階層・職責ごとの社員教育の在り方/自発的に動ける
 組織にするために!……………新名史典
 - HACCP 制度化の重要な土台になる「食品衛生7S」/
 第11回7S 実践実例発表会開催, 発表企業は66社に
 …………… NPO 法人食品安全ネットワーク
 - 参考資料/HACCP でよく使用される用語の説明
 ……………編集部
 - 製品紹介……………編集部
- 〔解説〕野菜とその加工品を原因食品とした食中毒予防対策
 土屋啓文: 食と健康, 62 (5) 8~18 ('18)
- 〔解説〕消費者保護と食協会の経営安定のために/「あ
 んしんフード君」に加入しましょう!
 竹部康広: 食と健康, 62 (5) 52~61 ('18)
- 〔解説〕「健康食品」の安全性・有効情報の収載データ分
 析から示される健康食品と医薬品の併用における
 注目すべき有害事象
 小島彩子・佐藤陽子・千葉 剛・梅垣敬三: 食品衛
 生学雑誌, 59 (2) 80~88 ('18.4)
- 〔解説〕健康食品による被害未然防止のための注意喚起
 情報の収集および解析
 小林悦子・佐藤陽子・稲垣敬三・千葉 剛: 食品衛
 生学雑誌, 59 (2) 93~98 ('18.4)

〔解説〕 遺伝子組換え食品の表示制度の動向について
池戸重信：食品と科学，60 (5) 14～21 (’18)

〔解説〕 特集—HACCP 制度化と食品安全対策—
食品と開発，53 (5) 4～16 (’18)

- HACCP 制度化を含む食品衛生法の改正について
……………狩集勇太
- 食品等事業者への HACCP 導入に向けて……笹本 史
- 食品添加物製造における中小事業者向け HACCP 導入
の手引書（基準B）作成事例……………堀川裕司
- 世界の食品安全の現状と我が国の輸出拡大の可能性
……………阿部路恵・岸辺優成・岡本泰彦

〔解説〕 HACCP 導入のためのハード&ソフト／加速する安全・衛生強化のための最新ソリューション
編集部：食品と開発，53 (5) 19～30 (’18)

〔解説〕 食品の品質保証技術／消費者にとって望ましい
遺伝子組換え食品表示制度を考える
森田満樹：食品機械装置，55 (5) 52～62 (’18)

添加物・副材料

〔解説〕 アルギン酸エステル (PGA) の興味ある特性と応用
中山正夫：食品と科学，60 (5) 67～69 (’18)

〔解説〕 健康志向で利用広がるシュガーレス・低カロリー
—食品向け甘味料の動向
編集部：食品と開発，53 (5) 41～48 (’18)

水産・畜産

〔解説〕 発酵乳，真の価値が問われる一年に／個性を情報発信し，価値で競う市場構築を
酒類食品統計月報，60 (2) 23～27 (’18.4)

〔解説〕 マヨ・ドレ類，過去最高生産量3年連続更新／健康追い風で成長を継続
酒類食品統計月報，60 (2) 50～60 (’18.4)

飲料・醸造

〔解説〕 特集—フルーツ・野菜ジュース／果汁・野菜汁と健康志向—
Beverage Japan，41 (4) 40～91 (’18.5)

- 果汁飲料市場にともる黄信号
- 野菜系飲料への期待
- バリエーションが進む RTD 市場
- 輸入果汁の減少とニーズ
- 日本は果汁が不要になるのか？
- 主要果実・野菜汁ブランドの動向

- 主要原料果汁サプライヤーの動向
- 財務省貿易統計による果汁・野菜ジュース輸入実績推移／2017～2014年

〔解説〕 BJ Monthly Beverage Watch (2018年3月)／“冷凍”コーラとコーヒーが登場，温度帯で差別化するか？
Beverage Japan，41 (4) 111～115 (’18.5)

〔解説〕 2017年輸入酒市場品目別・銘柄別動向 (2) ～ワイン編～
酒類食品統計月報，60 (2) 2～22 (’18.4)

〔解説〕 17年飲料生産量，2%増で着地 (全清飲)／茶飲料が4%増とけん引
酒類食品統計月報，60 (2) 28～31 (’18.4)

〔解説〕 17年ビール類の地域別容器・タイプ構成比／日刊経済通信社独自調査
酒類食品統計月報，60 (2) 33～41 (’18.4)

〔解説〕 清酒輸出，200億円台が視野に／2017年上位メーカーの出荷動向
酒類食品統計月報，60 (2) 81～92 (’18.4)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 野菜缶詰の供給・市場動向 I／輸入依存度，数量で85.3%，金額で68.9%
缶詰時報，97 (5) 4～27 (’18)

〔解説〕 缶詰，びん詰，レトルト食品全国販売データ／2018年3月品目別商品別金額シェア
缶詰時報，97 (5) 77～86 (’18)

食品一般

〔解説〕 食品産業における技術のブランディング
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，(486) 23～28 (’18.5)

〔解説〕 家庭用麦茶，悪天や競合品拡大で前年割れ／18年は猛暑予測，積極的な提案に期待
酒類食品統計月報，60 (2) 42～45 (’18.4)

〔解説〕 チルドめん，環境変化への対応がカギ／テーマは簡便・本格・健康・個食
酒類食品統計月報，60 (2) 93～100 (’18.4)

〔解説〕 家庭用ココア，健康報道の裏返しでマイナス／第三の柱，登場か？
酒類食品統計月報，60 (2) 101～103 (’18.4)

〔解説〕超強力粉含有国産小麦粉ブレンド粉の冷凍生地製パン適性

松下耕基・田村綾乃・五嶋大介・小疇 浩・山内宏昭：日本食品保蔵科学会誌，44 (2) 51～62 (’18.3)

食品加工・保蔵

〔解説〕折れ曲がる加熱曲線を示す缶詰食品のレトルト殺菌中の温度／解析解および数値解法（差分法，有限要素法）による算出

寺島好己：缶詰時報，97 (5) 49～60 (’18)

機械・設備

〔解説〕新食品表示法でプレゼンス高まる印字・印字検査技術

編集部：食品と開発，53 (5) 37～39 (’18)

〔解説〕特集—混合・攪拌・乳化機器—

食品機械装置，55 (5) 63～84 (’18)

- 混合・溶解・乳化装置……………湯浅寛太
- 多様な食品製造に対応した攪拌混合装置の紹介……………浅井直親
- 食品の安全と品質に寄与する先進の攪拌体…萩野忠彦
- 食品の安全と安心に寄与する先進の高圧ホモジナイザー……………佐伯達也

容器・包装

〔解説〕食品包装の動向／食品包材による賞味期限の延長

田口善文：食品と科学，60 (5) 49～59 (’18)

〔解説〕FP REPORT／冷凍ご飯を販路拡大の武器に／昨年8月のトップシーラー導入で付加価値さらにプラス

豊炊飯：食品包装，62 (5) 6～7 (’18)

〔解説〕特集—イン＆アウトバウンド食品包装2018—

食品包装，62 (5) 17～32 (’18)

- 「YOUは日本でナニ買った〜ん？」／彼らを魅了するニッポンのデザインやブランドが浮き彫りに…編集部
- 「外国人観光客にはこれが人気！」／食品を中心に選ばれるパッケージのポイントは分かりやすさ？……………Applause／日本市／絵図屋
- 輸出も視野の生酒を超高圧技術で／包材メーカーの参画から展開はさらに加速へ…圧力生酒コンソーシアム

〔解説〕特集—簡単に便利な食品と包装2018—

食品包装，62 (5) 33～45 (’18)

- “料理キット”の販売量が急上昇／食品加工センター（群馬県）も稼働し展開ますます加速

- ……………パルシステム生活協同組合連合会
- 世界的なブランド戦略が着実に加速／耐熱性やバリエーション有するPETベースの包装材料……………半田昌史
- “生から総菜”のレンジ市場拡大／人手不足をキーワードに新製品1500アイテム提案……………エフピコ
- 製造オペレーションの省略化を実現／スチコン調理で料理に焦げ目が付けられる……………中央化学
- “アツアツ”で商品を味わえる容器／独自技術の高倍率発泡で保温性などにも威力……………ギンポーパック
- 新素材による容器の開発に注力／温麺容器による活用範囲を拡大……………デンカポリマー
- PET発泡シートの展開加速／高付加価値性分野で実績が着実に増加……………積水化成成品工業
- C-PETの各種特性生かした提案加速／ニーズに応えイージーピール・トップシールでの採用例も…吉村化成

〔解説〕RFタグ進化論／人と社会と包装と／レーザービームイテローの前人未踏の目標

寺浦信之：食品包装，62 (5) 58～64 (’18)

環境問題

〔解説〕食品ロスの現状／現状把握の課題と国際比較

石川雅紀：食品と科学，60 (5) 60～66 (’18)

〔解説〕特集—食品ロスを減らす取組み—

包装技術，56 (5) 3～82 (’18)

- 食品ロス削減に向け取組みを加速……………河合亮子
- 農産物・食品ロス削減のための技術開発……………石川 豊
- 2020年「食品ロス削減・東京方式」の確立を目指す東京都の取組み／食品ロス削減パートナーシップ会議を中心として……………堀 雅美
- 世界の食料ロス・廃棄の現状と包装業界に寄せる期待……………チャールズ ポリコ
- フードサプライチェーンにおける“フードロス削減”と利害関係者の役割／食料・資源・エネルギー・廃棄物への挑戦……………田中好雄
- 気象データを活用した需要予測の共有化による食品ロス削減の取組み……………本間基寛・小越久美
- 食品ロス削減に対応する総菜分野の技術の現状と今後の展望／チルド惣菜の動向を主体に……………増田敏郎
- 食品事業者の食品ロス削減のアプローチ 10の視点……………井出留美
- 食品ロスを削減するための食品流通業界の取組み／食品ロス削減のための商習慣ワーキングチームの活動と展望を中心に……………石川友博
- 食品廃棄物削減に向けた目標を策定……………金丸治子
- 持続可能性を高め“SDGs”に貢献……………石田敦史
- 「食べもの，大切にね！」ベターホーム協会の取組み……………野嵩由利