

国内編

分析・測定

- 〔解説〕可視・近赤外分光法によるミニトマトの糖度およびリコペン含量の非破壊計測
元木 悟・染谷美和・樋口洋子・森本 進・藤尾拓也・池浦博美：日本食品保蔵科学会誌，44 (3) 145～153 (’18.5)

栄養・健康

- 〔解説〕クルクミン：化学と代謝・吸収／生理機能発現と食品機能研究からの課題
津田孝範：New Food Industry, 60 (7) 9～18 (’18)
- 〔解説〕オメガ3系多価不飽和脂肪酸の作用を再考する(3)／日本人におけるオメガ3系多価不飽和脂肪酸の摂取の状況
相良英憲・城ヶ瀧里奈・高橋徹多・石田智美：New Food Industry, 60 (7) 25～29 (’18)
- 〔解説〕グルテンフリー穀物／食品と飲料，セリアック病-1
瀬口正晴・竹内美貴・中村智恵子・田原 彩：New Food Industry, 60 (7) 30～38 (’18)
- 〔解説〕新たなバイオ技術による新食品の開発／アザ糖を活用した高血糖予防食を例に
池田亮一・樋口央紀・宮澤陽夫：食品と科学，60 (7) 14～19 (’18)
- 〔解説〕機能性表示食品のこれまで／機能性表示食品制度，施行から3年間を総括する
武田 猛：食品と科学，60 (7) 51～59 (’18)
- 〔解説〕「ちくし粉85号」の特性と機能性
相原猛志：食品と科学，60 (7) 60～63 (’18)
- 〔解説〕都道府県別日本人の健康状況／各種調査資料より食肉調理品・食肉惣菜研究会：食品と科学，60 (7) 74～84 (’18)
- 〔解説〕乳酸菌 HOKKAIDO 株を用いた機能性を有する食品等の開発と技術普及
中川良二：日本食品科学工学会誌，65 (6) 283～289 (’18)

- 〔解説〕高アミロース米「越のかおり」の炊飯時における適正加水率の検討
榎 康明・笹川克己・藤村 忍・山口智子：日本食品科学工学会誌，65 (6) 313～317 (’18)

- 〔解説〕熱帯・亜熱帯産農産物を原料とした機能性加工食品の開発
広瀬直人：日本食品保蔵科学会誌，44 (3) 155～159 (’18.5)

- 〔解説〕美容食品素材の市場動向
編集部：食品と開発，53 (7) 30～41 (’18)

- 〔解説〕抗メタボ・ダイエット素材の市場動向
編集部：食品と開発，53 (7) 42～51 (’18)

- 〔解説〕特集—特定保健用食品・機能性表示食品と機能性素材—
Beverage Japan, 41 (6) 28～57 (’18)
- 機能性表示食品は時代の寵児に，特定保健用食品の行く末は？
 - 届け出が増加する機能性表示食品
 - トクホ市場は過去2番目の規模に
 - 機能性素材の拡充
 - 機能性表示食品の行く末は？
 - 総機能性化と差別化
 - 主要ブランド別動向
 - 主要素材サプライヤーの動向

- 〔解説〕食品の水分活性／中性子散乱による食品のミクロ構造解析と干し芋サイエンス
中川 洋：明日の食品産業，(488) 23～30 (’18.7)

食品衛生

- 〔解説〕特集1—HACCP 制度化—
フードケミカル，34 (6) 19～46 (’18)
- HACCP 制度化の動向と日本食品衛生協会の取り組み
.....桑崎俊昭
 - 常識化した工程をハザード分析で再認識...荒木恵美子
 - 効果的な HACCP の構築南谷 伶
 - ISO 22000 改定の近況湯川剛一郎
 - HACCP 導入のサポート資材・サービス編集部
- 〔解説〕特集—世界標準で実効性のあるペストコントロールを検証する—
月刊 HACCP，24 (7) 19～54 (’18)
- アメリカ食品工場における殺虫剤使用ガイドライン
.....芝生圭吾
 - 害虫管理を国際基準から考える.....長谷川慶子
 - 防虫モニタリングの効果的活用.....衣川いずみ

- 土間コンクリート床下の空洞を充填し、害虫の生息域、侵入路をシャットアウト／土間床の傾斜や沈下、たわみ、段差も短時間で修正する「テラテック」……編集部
- 参考資料／日本における食中毒・食品事故の発生状況

〔解説〕特集2—HACCPにおけるモニタリングと機器校正—
月刊 HACCP, 24 (7) 99~120 ('18)

- 衛生モニタリング・環境モニタリングの重要性
……………古川麻美
- 食の安全における水分活性のモニタリングと機器校正の重要性……………齋藤 敦
- 米国の食品安全強化法 (FSMA) におけるモニタリング要素……………編集部
- 製品紹介……………編集部

〔解説〕孢子形成細菌による食中毒の予防対策
藤井建夫：食と健康, 62 (7) 8~18 ('18)

〔解説〕飲食店における異物混入対策の考え方
江藤 諒：食と健康, 62 (7) 52~59 ('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 (7) 62~64 ('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 (7) 66~70 ('18)

〔解説〕食品の品質保証技術／食品由来リスクをめぐる消費者のリスク認知と選択行動
鬼頭弥生：食品機械装置, 55 (7) 50~55 ('18)

〔解説〕特集—飲料製造技術と品質保証—
食品機械装置, 55 (7) 56~81 ('18)

- ビールプロセスにおけるサニタリー設備と環境への取り組みについて……………北村茂樹
- RTD 製造でのオンラインアルコール測定センサーと Brix 測定……………水俣淳一
- 飲料製造工程における軟質ポリ塩化ビニル樹脂ホース使用時の懸念点及び改善策……………吉田智貴
- 飲料製造における紫外線殺菌技術の最新動向……………出口憲一郎

添加物・副材料

- 〔解説〕特集2—まるごと調味料—
フードケミカル, 34 (6) 55~83 ('18)
- 素材をまるごと活かしたタイプの調味料……………石田賢吾
 - 野菜の風味を活かした生ソースおよび乳酸発酵野菜を利用した焼肉のたれの開発……………三枝弘育

- 風味をそのまま粉末化「丸ごとパウダー」—素材のフレッシュ感の再現に徹底的にこだわったエコな製品—
……………森 一浩
- 加工食品における出汁感の付与について……………水野 勉
- 注目のまるごと調味料……………編集部

〔解説〕特集—美味しい低糖質食品の開発を目指して—
食品と開発, 53 (7) 4~12 ('18)

- レジスタントスターチの機能とロカボ食品への活用……………松島研一
- Fuji FF (イヌリン) の糖質オフ食品への応用……………石坂万紀子
- レジスタントスターチ「アミロファイバー®SH」を利用した低糖質食品開発……………野上弘文
- 低糖質食品向け素材とその応用……………大崎直人

〔解説〕日持向上剤・保存料製剤の市場動向
編集部：食品と開発, 53 (7) 53~61 ('18)

〔解説〕高純度レスベラトロール「resVida®」の機能性と食品への応用
野沢佑子：食品と開発, 53 (7) 71~74 ('18)

〔解説〕18年みそ市場、出足苦戦も輸出は好調／用途拡大、海外需要がカギ
酒類食品統計月報, 60 (4) 33~41 ('18.6)

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題3件
果汁協会報, (718) 47~48 ('18.6)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕17年度チーズ総消費量、過去最高更新へ／原料価格上昇で各社値上げに動く
酒類食品統計月報, 60 (4) 12~16 ('18.6)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕NEW PRODUCTS / Beverage & Dairy
Beverage Japan, 41 (6) 4~17 ('18)

〔解説〕NEW PRODUCTS / Beer & Alcoholic
Beverage Japan, 41 (6) 18~27 ('18)

〔解説〕BJ Monthly Beverage Watch (2018年5月) / 仕事中が飲料の新市場になるか？
Beverage Japan, 41 (6) 60 ('18)

〔解説〕NEWS FROM U.K. / 独自性にこだわる製品たち／

FoodBev Issue 15より

Beverage Japan, 41 (6) 84 ('18)

〔解説〕 焼酎甲類, レモンソーブームを生かせるか/
付加価値タイプの瓶製品にも脚光

酒類食品統計月報, 60 (4) 17~21 ('18.6)

〔解説〕 国産市場, 「日本ワイン」の増勢続く/原料不足
や表示基準対応への懸念も

酒類食品統計月報, 60 (4) 22~32 ('18.6)

〔解説〕 拡大する炭酸飲料, カテゴリーの多様化進む/
透明のコーラなど話題の製品多数

酒類食品統計月報, 60 (4) 49~54 ('18.6)

〔解説〕 酒類消費数量, リキュール・ウイスキー拡大/
ワイン市場は8年ぶりマイナス

酒類食品統計月報, 60 (4) 55~62 ('18.6)

〔解説〕 2017年清涼飲料市場動向

本吉卓也: 缶詰時報, 97 (7) 4~10 ('18)

冷凍・乾燥

〔解説〕 冷凍食品市場, 引き続き拡大基調/大型新商品
が成長加速のリード役に

酒類食品統計月報, 60 (4) 2~11 ('18.6)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 2017年の缶詰輸入-各分野で輸入量・金額とも
増加-

缶詰時報, 97 (7) 17~27 ('18)

〔解説〕 2017年の缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量

缶詰時報, 97 (7) 50~74 ('18)

〔解説〕 缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ/
2018年5月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 97 (7) 82~91 ('18)

食品一般

〔解説〕 特集-地理的表示の活用-

明日の食品産業, (488) 6~22 ('18.7)

○食品産業振興と食文化保護のための地域団体商標と地
理的表示.....饗庭靖之

○日EU・EPAにおける地理的表示(GI)の扱いについて
.....重光真起子

○「鹿児島島の壺造り黒酢」における地理的表示の活用

.....橋口和典

〔解説〕 17年度ふりかけ類市場, 堅調推移から一転/
トップは伸長も業界は明暗分ける

酒類食品統計月報, 60 (4) 42~47 ('18.6)

〔解説〕 植物油市場, 厳しいコスト環境続く/高付加
価値商品は市場に定着

酒類食品統計月報, 60 (4) 69~75 ('18.6)

〔解説〕 2020年に向けた日本の食文化の発信について

勝野美江: 月刊 HACCP, 24 (7) 60~66 ('18)

機械・設備

〔解説〕 食品産業における用水と排水処理の最新動向

編集部: 食品と開発, 53 (7) 14~22 ('18)

〔解説〕 混合・攪拌/乳化・分散装置の開発動向/省エネ・
コスト削減と安全・衛生対策で進展する機種開発

編集部: 食品と開発, 53 (7) 24~27 ('18)

〔解説〕 食品・飲料工場の省人化・無人化へのアプロ
ーチ/生産年齢人口激減を生き抜くFA志向の設備・
機器の最前線

編集部: 食品と開発, 53 (7) 28~29 ('18)

容器・包装

〔解説〕 特集-包装資材-

包装技術, 56 (7) 5~43 ('18)

○コンテナ輸送へのストレッチフード包装導入

.....飯塚卓也

○キャップを回すと中栓が同時に開封する液体紙容器用
注出口の開発

.....船島 諒

○忌避効果を有するシートの技術開発と展望

.....小西優也・三好孝仁

○環境に優しい紙製バリア素材『シールドプラス®』

.....大村千恵・内村元一

○カニ殻由来の新繊維「キチンナノファイバー」の利用
開発

.....伊福伸介

○粘土を用いた透明ガスバリアフィルムの開発

.....蛭名武雄

○片手で簡単に開封できる Easysnap®

.....大前 健

○バイオメティックスによる食品包装の開発

.....藤本幸司・慶 奎弘・堀田芳生・広辻 潔・白鳥世明