

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 Jul. (2018)

- 食品の製品開発や官能試験にAIやマシンラーニングを活用
Food Companies Get Smart About Artificial Intelligence
D. Buss 26~41
- 食品・飲料におけるプレミアム志向を調査
Prioritizing Premium
A. E. Sloan 42~61
- 食品添加物フレーバー成分の最新情報 GRAS28
GRAS 28 Flavoring Substances
S. M. Cohen et al. 62~77
- 栄養豊富なピーナッツ
Peanuts: Earth's Shelled Wonders
N. H. Mermelstein 107~112
- 健康的な食品であるための食品加工
Is Healthy Processed Food an Oxymoron?
T. McHugh 114~118
- 食品パッケージ用の再生可能なバイオ由来ポリマー
Bio-Derived Polymers for Food Packaging
G. L. Robertson and C. K. Sand 120~122

Nutrition Insight (NLD) Jul./Aug. (2018)

- 健康的な食品・飲料をサポートする栄養プレミックス
Premixes: New Platforms Emerge for NPD Success
L. Gunn 6~8
- 世界の栄養産業を変える6つの変革要素
Nutrition Gamechangers: How to Stay Ahead
P. Wennstrom 25~27
- 機能的で健康的な食品における新製品開発の課題
Healthy NPD Options Thrive
M. Hilliam 28~31
- 高齢者がより長く健康的であるための栄養成分
Nutritionals: How to Stay Young & Active for Longer
C. Phoenix 44~46
- 代替食品やタンパク質源となる昆虫

Insects Emerge as a Viable Protein Source

S. Sassi 47~48

○体重管理を支援する食生活トレンドと人気の食材

Weight Management: Diets Meet All Demands

E. Green 58~61

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

○消費者によるクリーンラベル表示の要求

Mindful Meals

L. A. Williams 25~36

○消費が増加傾向にあるパスタ

Pasta Pasta!

A.-M. Ramo 42~53

○北アフリカ、中東、アジアの香辛料

Flavor Forward

S. Kalil and D. Feder 66~82

○キノコの多用途性と有効性

Mushrooms on Top

S. Solomon and M. J. Feeney 84~89

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

○食品と接触する用途に適用可能なリサイクルボード紙

Uncertainty on Mineral Oils in Board

P. Gander 18

○英国食品安全調査2018

Putting Safety First

A. Fortune 35~36

○乳製品の市場シェア確保

Steal Back the Share

L. Searby 43~44

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

○革新的で持続可能なパッケージングを目指す PepsiCo

PepsiCo Innovates, Collaborates on Sustainable Packaging

P. Reynolds 20~21

○バイオベースの樹脂から作られたPETボトル

Beverage Is Plant-based, Inside and Out

A. M. Mohan 28~31

○自動化された Kombucha 製造ライン

Big Easy Goes Big Time

M. Reynolds 32~38

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

○2018年飲料業界の情勢

State of the Industry 2018

..... SOI-1~SOI-15

- Mike's Hard Lemonade の成長を紹介
Bringing Flavor to Life
B. Harfmann 36~40
- 飲料充填ラインの自動化・効率向上させる検査機
Precision on the Line
J. Popp 48
- より高品質で高速化されたパレタイジングおよびデパレタイジングシステム
Leveraging Automated Machinery
T. Karg 62~63

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

- 2018食品オートメーション&製造カンファレンス&エキスポ
2018 Food Automation & Manufacturing Conference and Expo
W. Labs et al. 20~32
- 設備診断センサーを使って、予防保全 (PM) から予知保全 (PdM) へ
New Tools Offer Options for Preventive Maintenance
W. Labs 60~69
- 食品加工業者に最適な潤滑剤
Greasing The Wheels
C. Laughman 70~76

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

- プレミアム・フードとは?
Place Your Bet: Healthy or Indulgent?
P. Demetrakakes 24~30
- 食品加工施設での粉塵爆発の対処法
Safety in Bulk
K. T. Higgins 47~49
- 双方向通信が可能なスマートコンベア
Is Smart Conveying in Your Future?
K. T. Higgins 51~55

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

- 新規の自己発熱缶を直ちに発売
Launch Imminent for Self-Heating Can
..... 14
- 循環型経済の目標となる金属材料
Metals Make Their Mark in the Circular Economy
..... 21~22
- ウェールズで中心に行われている包装用鋼材研究
Wales Is at the Centre of Packaging Steel Research
R. Pendrous 43~44

- エアゾール缶に創造性を加える
Putting the 'Spray' in 'Inspiration'
P. Gander 47~50

The CanTech International (GBR) Vol.25 Jul./Aug. (2018)

- Terlet 社の缶詰真空およびガス充填装置
More than Just Gas
E. van de Weg 15~17
- 世界的に事業展開を図る SLAC 社
Leading Not Following
A. Fordham 26~28
- ヨーロッパ金属包装業界が取り組む持続可能な金属容器
Creating a Sustainable Metal Packaging
J. Rost 30~31
- ロシアで競争が激しいイーージーオープンエンド市場
Lifting the Lid on Russia
V. Vorotnikov 36~37

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

- 金属異物混入による食品リコールへの対応指針
Guide to Handling a Metal Contamination Food Recall
..... 21~23
- パッケージの再密封性のために考慮すべき4つの重要な事柄
Four Crucial Considerations for Package Reclosability
T. Meussling 27~29

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

- ワインぶどうの果皮と種子由来の成分を注入した機能性飲料水 O.Vine
Climate, Sustainability, and Upcycling Drive O.Vine Launch
..... 234~235

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

- 青果物の表面にディップコートしたバクテリオファージの抗菌活性
Incorporating Phage Therapy into WPI Dip Coatings for Applications on Fresh Whole and Cut Fruit and Vegetable Surfaces
E. L.Vonasek et al. 1871~1879
- シナモンバーク精油を配合したホヤ殻タンパク質フィルムにポリ乳酸を積層した生分解性フィルム
Sea Squirt Shell Protein and Polylactic Acid Laminated Films Containing Cinnamon Bark Essential Oil
S. Beak et al. 1896~1903