

国内編

分析・測定

〔解説〕 高速溶媒抽出装置を用いた GC-MS/MS による魚類中の PCBs 分析法の検討

大谷陽範・田村康宏・馬場糸子・林 真輝・森岡みほ子・新藤哲也・橋本常生：食品衛生学雑誌，59 (4) 183～186 (‘18.8)

〔解説〕 蛍光指紋の多変量解析法

柴田真理朗：FFI ジャーナル，223 (3) 253～258 (‘18.8)

栄養・健康

〔解説〕 食肉の栄養と保健機能（前編）—食肉の栄養とその特長—

西村敏英：日本食肉加工情報，(818) 2～7 (‘18.8)

〔解説〕 カシスの魅力と健康機能性

前多隼人・西山広亮・小館めい・福田 覚・七島直樹・堀江香代・宮澤登志子・藤田俊文・北島麻依子・加藤陽治：New Food Industry，60 (9) 11～18 (‘18)

〔解説〕 食用シアノバクテリア—ノストコプシス—

竹中裕行・山口裕司・榊 節子：New Food Industry，60 (9) 38～42 (‘18)

食品衛生

〔解説〕 特集—ノロウイルス食中毒徹底対策／食品製造・調理現場がやるべきこと—

月刊 HACCP，24 (9) 19～60 (‘18)

- ノロウイルス食中毒の最近の動向と対策……野田 衛
- 飲食店等におけるノロウイルス対策……花野章二
- 減らないノロウイルスによる事故事例と対策～経営者のノロウイルス対策への強い認識が重要～…笈川和男
- ノロウイルス検体の取扱いと現場での対策
……大長根博幸
- ノロウイルスふき取り検査による衛生管理…松本弘嵩
- 食中毒予防（ノロウイルス対策）について—現場で役立つ実践的な取り組みの紹介—……佐藤光晴
- ノロウイルスに関する Q&A ……厚生労働省
- 製品紹介……編集部

〔解説〕 省人・省力化の洗浄剤・清掃ツールとウェブシステムを提供／シーバイエスが一般飲食店の HACCP 制度化対応を支援

月刊 HACCP，24 (9) 91～93 (‘18)

〔解説〕 農産物生産現場の GAP 導入と食材の品質向上について
伊藤和代：食品と科学，60 (9) 14～18 (‘18)

〔解説〕 HACCP 制度化に向けて

食品と科学，60 (9) 53～72 (‘18)

- HACCP 制度化に対応した予測微生物学の活用方法
……小関成樹
- カネをかけず効率的に導入できる HACCP の構築
……加藤光夫

〔解説〕 魚介類とその加工品を原因食品とした食中毒予防対策

田中節夫：食と健康，62 (9) 8～16 (‘18)

〔解説〕 あらためて知りたいノロウイルス食中毒予防対策

野田 衛：食と健康，62 (9) 52～61 (‘18)

〔解説〕 特集—食品中の生物的ハザードとリスク評価—

FFI ジャーナル，223 (3) 194～230 (‘18.8)

- 食品の微生物汚染と食中毒予防……勢戸祥介
- ボツリヌス症の発生状況とボツリヌス毒素の多様性
……小崎俊司
- 我が国における魚介類の生食により感染する寄生虫症
……鈴木 淳
- 食品衛生における微生物試験法……五十君静信
- CODEX における微生物管理の実績と課題…豊福 肇

〔解説〕 特集—遺伝子組換え食品表示の先行—

明日の食品産業，(489) 6～21 (‘18.9)

- 遺伝子組換え表示制度に関する検討会報告書について
……蓮見友香
- 「遺伝子組換え表示制度検討会」取りまとめと今後の食品表示制度について……武石 徹
- 消費者から見た遺伝子組換え食品の表示…澤木佐重子

〔解説〕 特集—ノロウイルス予防のための衛生管理—

食品と開発，53 (9) 4～12 (‘18)

- 食品工場におけるノロウイルス対策の最新動向
……野田 衛
- 東京都におけるノロウイルス事例に見る傾向と対策
……貞升健志
- ノロウイルス対策に活用できる消毒剤
……秋山美穂・村松寿代

〔解説〕 HACCP 支援技術

編集部：食品と開発，53 (9) 13～27 (‘18)

- 食品工場の洗浄・除菌と清浄度モニタリング
- 異物混入対策のための防虫技術
- 食品機械用潤滑剤の最新動向～ HACCP 制度化で需要拡大が一段と加速する公算～

〔解説〕食品の品質保証技術／ HACCP システム構築のための機械設備の衛生設計と EHEDG
大村宏之：食品機械装置, 55 (9) 50～57 (’18)

添加物・副材料

〔解説〕特集1—『近未来の食と食品添加物』—
フードケミカル, 34 (8) 19～49 (’18)

- 食品研究における未来展望……………鍋谷浩志
- おいしさ研究の過去・現在・未来—味・香りの創造はグローバルへ……………相良泰行・長沼整尚
- 「エコプロテイン」コオロギタンパクが食糧難を救う!!
……………(株)C&co.
- 近未来の食の安全を化学的、微生物学的視点から考える……………西島基弘・一色賢司
- 北海道初!民間海水魚類の陸上養殖／IoT・AIで一次産業を拡張
…北海道立総合研究機構・カタクラフーズ・日本オラクル
- 食品添加物のこれまでとこれから!……………編集部
- 宇宙食にみる次世代の食品加工のヒント……………田島 眞
- 東京都心で野菜栽培／高架下から安心と安全を
……………東京地下鉄株式会社
- 柔軟で大量生産可能なRFタグ／温度センシングで商品温度・物流を管理
……………山形大学有機エレクトロニクス研究センター
- 読者アンケート集計結果発表……………編集部

〔解説〕FFI Reports
FFI ジャーナル, 223 (3) 282～302 (’18.8)

- モルトエキスのご提案
- 紅茶飲料向け乳化香料
- 製菓・デザート分野での酸化防止対策／酸化防止剤やマモモ抽出物
- 汎用性の高い乳化製剤・分散安定剤製剤のご紹介

農 産

〔解説〕18年度生乳、安定供給に向けた需給調整課題／需給は綱渡りの状況だが、調整徹底し対応
酒類食品統計月報, 60 (7) 44～49 (’18.8)

飲料・醸造

〔解説〕特集—2018年上半期清涼飲料市場報告／製品のイノベーションと天候が左右した2018年上半期飲料市場—
Beverage Japan, 41 (8) 30～86 (’18.9)

- 新発売品は増加へ向かう
- 増減の激しい飲料カテゴリーの動き
- “透明化”が示すもの
- 多様化する自販機の新提案

- 清涼飲料は容器規律を見失う
- 市場規模は過去最高へ、カテゴリー再編の足音も
- 主要ブランドの動向
- 2018年上半期 会社別 新発売品一覧

〔解説〕上期ビール類出荷、企業・銘柄間で温度差／課税移出、6年連続で最低更新
酒類食品統計月報, 60 (7) 33～37 (’18.8)

〔解説〕日本茶飲料、引き続き安定した伸び続く／ほうじ茶・麦茶が好調
酒類食品統計月報, 60 (7) 38～43 (’18.8)

〔解説〕2017年世界主要国のビール生産量～4年連続減少～
酒類食品統計月報, 60 (7) 99～100 (’18.8)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕ツナ缶市場、原料キハダマグロ高騰—バンコク相場5年ぶり高値水準—
缶詰時報, 97 (9) 4～15 (’18)

〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量(2018年1～3月期1次集計分速報)／缶びん詰生産量は41万トン、6,488万箱
缶詰時報, 97 (9) 59～79 (’18)

〔解説〕缶詰、びん詰、レトルト食品全国販売データ／2018年7月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 97 (9) 80～89 (’18)

食 品 一 般

〔解説〕高日持ちトマトの謎が明らかに—半世紀にわたる成熟制御因子の誤解を解く
伊藤康博：New Food Industry, 60 (9) 1～10 (’18)

〔解説〕産官学連携による地産地消商品の開発
曾矢麻里子・小林三智子：New Food Industry, 60 (9) 25～28 (’18)

〔解説〕商品に関わる知的財産について
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, (489) 22～26 (’18.9)

〔解説〕カレー市場、消費変化が一段と鮮明に／カレールウ停滞、レトルトは伸長へ
酒類食品統計月報, 60 (7) 56～61 (’18.8)

〔解説〕需要層拡大で伸長する焼肉のたれ市場／シニア層の肉食指向が追い風に

酒類食品統計月報, 60 (7) 80~89 ('18.8)

い新商品開発が各地で続々と……………近畿農政局

〔解説〕 マスキング・消臭素材の利用動向
編集部：食品と開発, 53 (9) 42~46 ('18)

〔解説〕 スーパーフード素材の市場動向
編集部：食品と開発, 53 (9) 57~64 ('18)

〔解説〕 圧力酵素分解装置による新しい牡蠣エキスの開発
大野裕和：食品と開発, 53 (9) 76~77 ('18)

〔解説〕 容器詰食品のレトルト殺菌におけるカムダウンタイムの補正係数—カムダウン期の冷却媒体の温度による算出—
寺島好己：缶詰時報, 97 (9) 19~28 ('18)

〔解説〕 食品・飲料における加熱・非加熱殺菌技術～食品・飲料の品質・安全を左右するキーポイント～
編集部：食品と開発, 53 (9) 28~36 ('18)

〔解説〕 「フード・フォーラム・つくば」夏の例会より／食品の凍結・保管・解凍による品質変化の全体像
鈴木 徹：食品と開発, 53 (9) 37~41 ('18)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕 特集一異物混入対策機器—
食品機械装置, 55 (9) 58~72 ('18)

- 食品製造施設向け防虫対策設備
……………宮田弘樹・木村公昭
- 有害生物モニタリングの精度向上と効率化
……………内田有治・藤村 晶
- 貯穀害虫用フェロモントラップの基本的な使用方法について……………坂部高裕

容 器 ・ 包 装

〔解説〕 特集1—特産品を“全国区”にする食品包装—
食品包装, 62 (8) 17~30 ('18)

- 「喜ばれる商品・ブランド」作りが着実に／“マーケット・イン”への大転換で浮上したデザインの重要性
…………… 地域資源製品開発支援センター (長野県)
- “ミカンの町”をブランドにする加工術／地域の1次産業を支える事業展開を継続……………伊藤農園
- 個食包装でブランド力強化／滋賀の食文化を発信する新たな取り組みも……………木村水産
- シンプルな包装で負担を配慮／元気を与えるハーブ作り……………香港ハーブ・ガーデン
- 働く女性の心を潤す“やさしい”新習慣／最高級の宇治茶をいつでも手軽にマイボトルで……………都茶寮
- 万全サポート体制はデザイン面でも／ジャンル問わな

〔解説〕 特集2—飲料&液体食品の包装最前線2018 part III—
食品包装, 62 (8) 31~38 ('18)

- より環境負荷少ないPETリサイクルが始動／フレークからプリフォームへ“ペレットレス”の新製法に国内外が連携……………サントリー
 - アヌーガ・フードテックで確かな手応え／倍速のチルド液体軟包装充填機に反響, 企業の環境姿勢も明確に……………Ecolean
 - 容量可変200倍に対応する液体軟充填機包装機／高粘度体特有の夾雑シール性に飲料展でも大きな反響……………悠心
- 〔解説〕 特集3—食と包装の安全・安心 & 検査装置2018・夏—
食品包装, 62 (8) 39~43 ('18)
- 食品に混入した毛髪を高精度検出／AI活用の食品異物検査装置を発表……………ワイエムシステムズ
 - RGB/LED活用の異物検査用コンベヤー……………サムテック・イノベーションズ
 - ステンレス製洗浄ガンを軽量化／流量も向上し価格も手ごろに……………明治機械製作所
 - コンベヤー体型ラベル検査システムを発売／誤印字などによる商品出荷リスクを効果的に回避……………オブテック・エフエー

〔解説〕 NEWS & TOPICS
食品包装, 62 (8) 48~49 ('18)

- 全面に美粧印刷可能なレンジ用紙製容器／市場拡大する高級冷凍食品分野などへの提案加速……………凸版印刷
- 「包装の社会的責任」に3つの視点を提示／話題の“SDGs”では聴講者から包装の役割を訴える熱い意見も……………(一財)日本食品包装協会

そ の 他

〔解説〕 特集2—食品を知るための分析・科学機器／JASIS 2018—

- フードケミカル, 34 (8) 67~95 ('18)
- 有機化学の視点で香りを研究……………長谷川登志夫
 - JASIS 2018開催概要……………長谷川武義
 - JASIS 関西誕生……………野元政男
 - セミナープログラム……………編集部
 - JASIS 2018出展社 PICK UP!……………編集部
 - 分析の原理／高速液体クロマトグラフィー……………三上博久

〔解説〕 HACCP 制度化対応で衛生品質管理資材が大集結／フードセーフティジャパン2018など関連5展示会同時開催
月刊 HACCP, 24 (9) 65~71 ('18)