

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年上半年清涼飲料市場報告／製品のイノベーションと天候が左右した2018年上半年飲料市場—
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年上半年期 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)