

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 Jun. (2018)

- 食事と前立腺癌の関連性を分析
Analyzing the link Between Diet and Prostate Cancer
R. Clemens 20
- 再生型農業は次の“オーガニック”となるか？
Will Regenerative Agriculture Become the Next ‘Organic’?
K. Kensel 23
- ペンシルバニア大学の研究者が好む味覚の科学
Penn State Researchers Have a Taste for Sensory Science
T. Tarver 24~29

IFT18

- 「IFT18：食品と科学」展示会の概要
IFT18: A Matter of Science + Food
M. Kuhn 30~45
- 消費者が求めるよりシンプルな食品成分
Ingredients Take a Simpler Turn
K. Nachay and M. Malochleb 55~91
- 健康効果を生み出す食品成分
Ingredients Create Healthy Halos
L. M. Ohr 93~105
- 食品の安全性と品質に関する最新情報
Catch Up on Food Safety and Quality at IFT18
N. H. Mermelstein 106~118
- 食品パッケージに関するイベントおよび展示メーカー
A Lot to Pack in at IFT18
C. K. Sand 127~128
- 食品業界をサポートするソリューションと教育サービス
Suppliers Offer Industry Support and Education Services
..... 131~132

Food Technology (USA) Vol.72 Aug. (2018)

- 再生型農業が定着するための取り組み
Regenerative Agriculture Takes Root
D. Stuart and R. Clemens 18~19
- 農業分野や食品現場で活躍するロボット

- Robots Toil from Farm to Fork
..... 20
- 動物福祉：家畜の扱い方と生産者の収益への影響
Animal Welfare: Good for Livestock, Good for Business
T. Tarver 22~28
- サステナビリティ：食品会社はどう再出発するか
Sustainability: How Food Companies Are Turning Over
a New Leaf
M. Malochleb 32~45
- なぜグルテンフリーは普及するのか
Why Gluten-Free Is Here to Stay
C. D. Schierhorn 46~57
- 低水分食品の安全性を検証
Validating the Safety of Low-Moisture Foods
N. H. Mermelstein 72~74
- 食品廃棄物を削減する取り組み
Solving the Food Waste Disgrace
T. McHugh 76~78
- 消費者が望む利便性と環境問題に対処するパッケージ
Packaging Quenches Thirst for Beverages
C. K. Sand 79~82

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

- アメリカのアルコール販売状況
Fluid Situation
..... 11~12
- 植物ベースの食品を中心とした食事の定着
From Plant to Plate
S. Mir 26~33
- レストランで人気のある3種類の飲み物
Good Things Come in Threes
C. Bryant 46
- 新たな乳製品
Dairy Delivers
B. Garrison 48~50

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

- 消費者が好む付加価値の高い食肉製品
A Divided Market
C. Smith 11~12
- フリーフロムフードに向かう消費者の食生活
Free to Choose
M. Knott 17~18
- 代替フロン改善による地球温暖化対策
Cool Story Heats Up
R. Pendrous 21~22

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

- さまざまな食品包装用途に拡大するロボットシステム
Robots More Vital Than Ever
A. M. Mohan 40~48
- パウチ入りケトン体ダイエット食
Tapered Pouch Packs Convenience into Macadamia
Nut Butters
J. Butschli 60~61
- 直面する海洋投棄プラスチック問題
Facing Down the Daunting Plastics Marine Litter
Issue
J. Butschli 62~65

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

- エナジードリンク市場動向
Energized Opportunities Abound
S. Cernivec 14~20
- ビール醸造メーカーの New Glarus Brewing 社の紹介
Only in Wisconsin New Glarus Brewing Co. Celebrates
25 Years
B. Harfmann 30~32
- プレミアム製品はラベルにも影響を与える
Just Label It
B. Harfmann 42~43
- 柑橘系飲料市場の動向
Tropic Like It's Hot
T. Karg 48~49

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

- 最新の食肉加工施設の紹介
Food Quality, Employee Safety Reign Supreme at
Seaboard Triumph Foods
W. Labs 32~42
- 食品安全問題について顧客からのフィードバックを監視
するシステム紹介
How Amazon Handles Food Safety, Recalls
C. Lindell 44~46
- 食品飲料の品質評価の自動化
Sensing a Change
C. Laughman 52~56

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

- 2017年米国・カナダの食品飲料メーカー売上トップ100
Food Processing Top100 -2018-
D. Fusaro 24~34
- 米国の代替肉状況

- Process Elevates Plant-Based Meat
K. T. Higgins 51~56
- パッケージングマシンの紹介
Packaging Machinery: Stripped Down or Supercharged?
K. T. Higgins 61~64

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

- ニベア デオドラント製品向けの新設計エアゾール缶
Aerosol Cans Redesign for Nivea Deodorant
..... 10
- 製缶メーカーが探し求める Industry 4.0
Canmakers Seek Better Control
R. Pendrous 30~33
- 不安定に高騰するアルミ缶材価格
Aluminium Canstock Price Volatility Rises
U. Patel 34~35
- 米国輸入関税の巻き添え被害
Collateral Damage
A. Stupay 37~38

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

- ブランド経験をもたらず包装設計の進め方
Looking for Inspiration
J. Kalkowski 28~29
- 生鮮肉包装の現状
Meating the Challenge
K. Kazarian 30~31

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

- カートンパックに個別 QR コードを配した Languiru 社
(ブラジル) のデジタルプロモーション
Languiru Brazil Is Boosting Sales with SIG's QR
Connected Pack Solution
..... 272~273

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

- NASA 向け低水分食品 (バー) の長期保存性
Long-Term Vitamin Stabilization in Low Moisture
Products for NASA: Techniques and Three-Year
Vitamin Retention, Sensory, and Texture Results
A. H. Barrett et al. 2183~2190
- リンゴ酸、酢酸を配合した洗浄液を使用した鶏胸肉上の
サルモネラ菌制御
The Use of Malic and Acetic Acids in Washing Solution
to Control Salmonella spp. on Chicken Breast
A. Olaimat et al. 2197~2203