

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 Sep. (2018)

- ジェネレーションZの食品飲料消費動向
The ABCs of Generation Z
A. E. Sloan 16~17
- 食品媒介病原菌に対する新たな解決策
New Tactics to Fight Foodborne Pathogens
..... 22

IFT18

- 年次イベントおよび展示会を報告
IFT18 – An Event That Mattered
M. E. Kuhn 26~49
- イノベーション賞の製品技術は食品の安全性、製品品質および貯蔵寿命を向上
Product Safety and Quality Dominate Innovation Awards
B. Swientek 50~51
- クリーン、グリーン、リーン：展示会の成分トレンド
Clean, Green, and Lean: IFT18 Ingredient Trends
K. Nachay and M. Malochleb 52~81
- Food Expo で展示の健康的な機能性食品
Food Expo Offers up Healthy Bites
L. M. Ohr 83~94
- 食品安全と品質に関する製品やサービスを展示する企業
Food Safety and Quality Exhibits in Abundance at IFT18
N. H. Mermelstein 95~101
- 包装材料および包装技術を紹介
Packaging Resonates at IFT18
C. K. Sand 104~105

The World of Food Ingredients (NLD) Sep. (2018)

- 消費者ニーズに対応するフードトラックのトレンド
Flavor Inspiration: Time to Get Trucking
C. Baggs and K. Simpson 18~20
- コーヒー&ティーの新製品開発トレンド
Coffee & Tea Break from the Norm
E. Green 22~24

- 砂糖削減：食品素材の物性に基づいた再処方
Sugar Reduction: Innovation by Just Two Numbers
R. van der Sman and S. Renzetti 38~40
- 我々が食事するのに、遺伝子はその様に影響するか
Taste Genetics: How Genes Impact What We Like to Eat
W. Meyerhof 42~46
- チーズの熟成を加速する酵素を開発
Future Foods: Stepping up Cheese Ripening
R. Barnhoorn 47~50
- 食品安全を突発事象管理の4段階で対処
Are You Recall Ready?
V. Cross 52~53
- 食物繊維の定義に関するFDAの対応
Defining Dietary Fiber: Unintended Consequences
G. Salmas 64~66
- EUの栄養補助食品の汚染物質規制
Regulating Contaminants: The Supplements Debate
C. Lennon 67~69
- 食行動に及ぼす臭気の影響
The Impact of Odors on Eating Behavior
E. Postma MSc and Dr. S. Boesveldt 70~71
- 細胞農業：食品産業に非常に有用な発酵
Cellular Agriculture: New Hopes for Ancient Processes
C. Biehl and T. von Rheinbaben 72~74
- 新技術と新ブレンドを使用したフルーツ&野菜スナック
Fruit & Vegetable Snacks: A Tech Revolution
C. Phoenix 75~78

Prepared Foods (USA) Vol.188 Sep. (2018)

- 米国で職人が生産する食品と飲料
Artisan Appeal
L. A. Williams 19~23
- ダイエットをする前に知るべき事
Diet Is a Four-Letter Word
M. Anthony PhD. 45~51
- 食に起因する病気への対策
Safe and Long
S. Cantor PhD. 52~59
- 甘味料と砂糖税について
Sweetening Strategies
J. Glass et al. 60~64

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

- 最近人気のプロバイオティック発酵飲料
Nomadic's Kefir Package Design Conveys Middle East Influence

- J. Butschli 11
- 紙カートンパック入りバターコーヒー
Coffee Creamer Goes Combidome
P. Reynolds 11
 - APPT (旧 PMMI) による2018加工工学賞
2018 Processing and Engineering Scholarships Awarded
M. Reynolds et al. 14~23

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

- RTD コーヒーが市場をリード
RTD Coffee Takes the Lead
S. Cernivec 18~22
- 全米ビール卸売業者協会 (NBWA) の取り組み
The Power of Advocacy
B. Harfmann 32~34
- 使い勝手の良いラベリングマシンの紹介
Repeatable Performances
T. Karg 44~46

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

- 売上世界トップ100の食品および飲料企業の取り組み
Top 100 Food & Beverage Companies
A. Clere 34~46
- 食品微生物検査におけるオートメーション
Rapid Response
R. F. Stier 48~60
- 肉処理業者向け高速パッケージングマシン
Processors Go Whole Hog on Packaging Speed
W. Labs 79~82

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

- 食品企業における基幹業務を統合化するERP (エンタープライズ・リソース・プランニング) の活用
Can Plant-Floor Systems Talk Business?
K. T. Higgins 28~36
- 成長する乳製品市場における新たな濾過方法によるプロセスの改善
The Team Approach: Dairy
D. Fusaro and K. T. Higgins 39~42
- 天然の食品酸化防止剤の紹介
Antioxidants Turn to Nature
C. D. O'Donnell 49~51
- 害虫対策の実践方法
Exclusionary Practices
K. T. Higgins 61~64

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

- 缶の完全リサイクルとCO2排出削減を企てるボール社
Ball Plants Fully-Recycled Cans and Emissions Cuts
..... 8~9
- 回復するアルミ・ロールオン PP キャップ
Return of the Aluminium Roll-on Pilfer-Proof Closure
..... 25~26
- ハイエンド品の包装
High End Packaging
P. Brown 36~38

The CanTech International (GBR) Vol.26 Sep. (2018)

- UV 装置メーカー IST Metz 社の市場開拓
Making Use of the Magical Rays
E. van de Weg 12~13
- 世界で使用制限が進む使い捨てプラスチックボトル
Smashing Plastic
C. Cox 20~21

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

- 包装自動化のための次世代技術
Preparing for an Automated Future
K. Kazarian et al. 17~20
- 包装ラインの改善に IIoT を活用する4つの方法
4 Ways to Leverage IIoT for Lean Packaging Line Improvements
F. Susi 21~22
- パーソナルケア製品における包装廃棄物削減
The Sustainable Beauty Movement
K. Kazarian 42~45

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

- Doehler 社が提供する NFC ジュースやスムージーなど最高品質のオーガニック製品
High-Quality NFC Juices, Refreshing Smoothies and Functional Ingredients: the Best That Nature Has to Offer in Certified Organic Quality
E. Heintz 298~299
- 喫緊の課題である低糖化を支えるハイドロゾル
Sugar Reduction Is an Urgent Issue – and New Texturing Systems Provide the Answer
A. Bünting 300~301
- 将来の食品・飲料の革新に影響を及ぼす Z 世代
Generation Z Set to Impact the Future of Food and Drink Innovation
..... 302~303