

国内編

栄養・健康

〔解説〕農産物の機能性研究／「機能性弁当」の継続摂取による内臓脂肪低減効果

山本（前田）万里：食品と科学，60（11）57～64（'18）

〔解説〕霊芝菌糸体培養培地抽出物の血糖上昇抑制作用と抗酸化作用

神内伸也・岡崎真里・飯塚 博・日比野康英：New Food Industry，60（11）1～12（'18）

〔解説〕Extracts of Edible Mushrooms による免疫賦活および放射線防護効果に関する研究

具 然和：New Food Industry，60（11）13～29（'18）

〔解説〕健康食品に対する知識および認識の実態調査

山田沙奈恵・沼尻幸彦・和田政裕・山王丸靖子：栄養学雑誌，76（5）109～120（'18.10）

〔解説〕おいしい香りの新たな機能性とその利用の可能性

大畑素子：食品と開発，53（11）18～20（'18）

食品衛生

〔解説〕特集2—食品産業のサステナビリティ—

フードケミカル，34（10）53～70（'18）

○サステナビリティはビジネスチャンス……………中原雄司

○サラヤと世界を変えるための17の目標 SDGs
……………高橋厚子

○有機廃棄物処理の課題を解決，売電で負担軽減も
……………サイエンスシード・三和畜産

○農業の先へ—藻業（Algae-culture）の描く未来—
……………中原 剣

〔解説〕食品添加物の安全性評価の仕組み

中田和見：日本食肉加工情報，（820）2～5（'18.10）

〔解説〕食品表示制度の進化と混迷—原料原産地表示などを例に—

関 健二：食品と科学，60（11）14～18（'18）

〔解説〕特集—HACCP 制度化における食品現場のアレルゲンコントロール—

月刊 HACCP，24（11）19～52（'18）

○食物アレルゲンの予防コントロール
……………鶴田慎太郎・神谷尚徳

○食品施設における食物アレルゲンコントロールのポイ

ント……………津田訓範・辰口 誠

○アレルゲンコントロールのための適切な検査法の選択
……………土井啓利

○米国の食品安全強化法（FSMA）における食物アレルゲン予防コントロールの要素……………編集部

○ヒスタミン食中毒の発生状況や予防方法について
……………編集部

〔解説〕食品衛生法の改正について

狩集勇太：食と健康，62（11）8～21（'18）

〔解説〕毒きのこによる食中毒を知ろう

中島英雄：食と健康，62（11）56～66（'18）

〔解説〕特集—食品防御を考える—

明日の食品産業，（491）7～23（'18.11）

○我が国の食品防御対策と今後の課題
……………神奈川芳行・今村知明

○食品製造業における食品防御対策の現状と課題
……………高畑能久・赤羽 学・神奈川芳行・今村知明

○マルハニチログループにおける食品防御の取組
……………中原千秋

〔解説〕食品の品質保証技術／食品事業者に知ってほしい最新の食物アレルギー治療～ひやりはっと事例から学ぶ食物アレルギーの問題点～

近藤康人：食品機械装置，55（11）50～52（'18）

〔解説〕機能性表示食品の発売動向を追う／機能性表示食品の届出・受理の現状

食品と開発，53（11）79～82（'18）

添加物・副材料

〔解説〕特集1—賞味期限延長技術—

フードケミカル，34（10）17～43（'18）

○食品の消費・賞味期限の設定について……………若山裕晃

○トータルサニテーションを活用した賞味期限の延長
……………本村陽介

○野菜の褐変抑制で見た目も長持ち……………坪内 聡

○トレハロースでおいしく品質保持／使い方と作用機序
……………丸田和彦

○進化を続けるロングライフサラダ……………池田真哉

○各社の賞味期限延長の関連素材・添加物・製品

〔解説〕食肉製品に使用される食品添加物，亜硝酸塩，ソルビン酸，リン酸塩は健康によくないのか

三輪 操：日本食肉加工情報，（820）6～10（'18.10）

〔解説〕風味調味料，高付加価値品の伸長続く／市場は縮小，白だしは成長継続

酒類食品統計月報, 60 (9) 67~72 ('18.10)

〔解説〕フレーバー～今年の注目点と2019年への提案
編集部：食品と開発, 53 (11) 35~43 ('18)

〔解説〕食品用色素の市場動向
編集部：食品と開発, 53 (11) 44~52 ('18)

〔解説〕天然調味料の市場動向／複合機能性調味料が市場を牽引
編集部：食品と開発, 53 (11) 53~62 ('18)

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題7件
果汁協会報, (721) 33~35 ('18.9)

水 産 ・ 畜 産

〔解説〕ハムソー市場, 生産量拡大も価格競争激化／サラダチキンなど健康軸が好調
酒類食品統計月報, 60 (9) 24~30 ('18.10)

飲 料 ・ 醸 造

〔解説〕NEW PRODUCTS / Beverage & Dairy
Beverage Japan, 41 (10) 4~25 ('18.11)

〔解説〕NEW PRODUCTS / Beer & Alcoholic
Beverage Japan, 41 (10) 26~33 ('18.11)

〔解説〕BJ Monthly Beverage Watch (2018年9月) / “ほうじ茶ブーム” は、緑茶飲料市場を革新するか？
Beverage Japan, 41 (10) 100 ('18.11)

〔解説〕機能性・こだわりを押し出し パック清酒／カップ清酒は今後の展開を模索
酒類食品統計月報, 60 (9) 10~15 ('18.10)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量 (2018年1~6月期1次集計分速報) / 缶びん詰生産量は92万トン, 14,377万箱
缶詰時報, 97 (11) 45~67 ('18)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ / 2018年9月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 97 (11) 68~77 ('18)

食 品 一 般

〔解説〕家庭用紅茶市場, 新規ユーザーの開拓が課題 / 外食では新たなトレンド生まれる
酒類食品統計月報, 60 (9) 17~22 ('18.10)

〔解説〕包装もち各社, 売り場活性化を探求 / 17年度メーカー出荷額440億円
酒類食品統計月報, 60 (9) 49~56 ('18.10)

〔解説〕上期のアイス市場, 2%増で着地 / 史上最高を上回るペース
酒類食品統計月報, 60 (9) 57~61 ('18.10)

〔解説〕食品のおいしさと食感デザイン～食品開発の具体化方法～
中村 卓：明日の食品産業, (491) 29~35 ('18.11)

〔解説〕特集—香りによる美味しさの創造—
食品と開発, 53 (11) 5~17 ('18)
○出来たての香りの開発と利用……………三浦健司
○のどごしフレーバーの研究開発と飲食品への応用……………森田香菜子
○美味しさを提案するフレーバーの特徴とアプリケーション……………森本 猛
○風味を増強, 維持できる呈味アップシリーズ…堀井 謙

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集—食品安全対策機器—
食品機械装置, 55 (11) 53~71 ('18)
○食品加工製造業向け生産・販売管理ソリューション……………(株)オービック第1ソリューション事業部
○究極の生産プロセス改善ツール生産現場向けハイスピードカメラ……………鈴木洋介
○食品製造現場におけるエアフィルタの選定…茅嶋健太郎
○フードディフェンスに活用できる AI マルチ画像解析システム……………奥 大史

〔解説〕食品・飲料の付加価値を高める分離・ろ過技術～機能性表示食品市場の拡大で注目される成分精製・抽出・濃縮の最前線～
編集部：食品と開発, 53 (11) 21~26 ('18)

〔解説〕高機能食品製造用途と生産効率サポートでプレゼンス高まる粉粒体技術
編集部：食品と開発, 53 (11) 27~32 ('18)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕NEWS & TOPICS

- 食品包装, 62 (10) 6~10 ('18)
- 歴史を感じる空間でガラスびんの価値を発信／大阪中心部にギャラリー併設のアンテナショップ開設
.....日本精工硝子
- “包装印刷”も重要な焦点の1つに浮上／drupa 2020など世界の印刷産業展成功へ合同プレゼン
.....メッセ・デュッセルドルフグループ
- パリで“EKIBEN”を期間限定発売／日仏友好160周年の一環, 今回は老舗5社の駆弁も
.....東日本旅客鉄道・NRE
- 「パッケージデザイン FESTA 2018」開催／NBメーカーのデザイン戦略やデザイナーの熱い議論で盛況
.....日報ビジネス

〔解説〕特集1—プラスチックを応援する食品包装—
食品包装, 62 (10) 17~34 ('18)

- プラスチック海洋ごみ問題へ動き出した挑戦／新4カ年計画に盛り込まれた「宣言活動」を来年度からは会員外にも拡大.....日本プラスチック工業連盟
- 「ストローだけやめれば済む話ではない」／回収システム整備こそ急務, 生分解性プラ複合素材開発にも勢い.....越智 仁
- 容器成形機の国内新工場が順次稼働へ／海外で大型機の旺盛な需要を背景に能力増強図る
.....日精エー・エス・ビー機械
- より経済性ある容器成形の提案が加速／機種種の進化に伴い来春からシリーズ名も全面刷新へ...青木固研究所
- プラスチックの可能性を探し新アワード／常識を覆す使い方の“物語性”も審査, 最優秀賞には200万円が..... Plastic Design & Story Award 2018
- 高断熱の飲料向けカップに脚光／独自技術でPP・PLAを発泡射出成形.....バンドー化学
- 包装の有無が豆腐の品質維持に大きく影響／各種の外見遮断で果たすプラスチックの役割が改めて浮上
.....(一社)プラスチック循環利用協会
- 「海洋プラスチック問題対応協議会」が発足／「食品包装の扱いは, その有用性も踏まえた慎重な論議が必要」と淡輪会長.....日化協・プラ工連など5団体

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／連載100回記念100に関する話
寺浦信之: 食品包装, 62 (10) 60~65 ('18)

〔解説〕特集—文化をつたえる包装—
包装技術, 56 (10) 3~51 ('18)

- 文化の香るパッケージについて—世界に類をみない和菓子・洋菓子の包装から—.....尾関 勇
- 日本における農産物の包装資材の歴史と課題
.....林 健男
- 包装と文化／ビューティフルエッジ BOX—カドが立つVカットの美しさ—.....戸田正和

- 欧米でのコールドシール (CS) 方式について
.....戸泉裕之
- 日本のデザイン／多様性と和える力.....加藤芳夫
- パッケージデザインが結ぶ国際文化交流—日本・アジア学生パッケージデザイン交流事業—.....富岡順一
- フランス食品企業サステナビリティ「見える化」とそのパッケージデザインについて.....井澤初美
- パッケージデザインからみる日本と海外の文化の違い
.....山田静風 (博子)

〔解説〕特集—PET ボトル2018②／PET ボトルと, その拡大への飲料の進化への道—
Beverage Japan, 41 (10) 34~72 ('18.11)

- 加温販売にかけける期待
- 酒類市場に PET ボトルは広がるか?
- 大型容器への可能性
- 小容量 PET ボトルの需要が拡大
- 容器サプライヤーの動向
- 飲料充填システムの進化を見る
- PET ボトル関連の検査・測定装置の動向
- PET ボトルリサイクルの変化

〔解説〕Field Report／回収 PET ボトルからのプリフォームへ, 最新システムを開発・導入
協栄産業・サントリー食品インターナショナル:
Beverage Japan, 41 (10) 73~75 ('18.11)

- メカニカル B to B の実現
- リサイクル手法を進化させる
- 「F to P」手法
- 「XTREME」によるプリフォーム成形
- 除染性能は変わらず
- 社会的責任を積極的に果たす

そ の 他

〔解説〕特集2—TOKYO PACK 2018／2018東京国際包装展 part II—

- 食品包装, 62 (10) 35~47 ('18)
- 包装最前線を“耳”からも収集するチャンス!／魅力溢れるテーマが連日しかも聴講無料のラインナップ
- わが社自慢の技術・製品・新提案／主催者の発表資料に見る注目各社の“ここを見せたい”
- 新型コンベヤシステム／ラインレイアウトの変更が自由自在に対応.....伊東電機
- 過検出の少ない高精度な検査システム／独自開発の検査ソフト搭載で実現 ナビタスビジョンソリューション
- テーマは“持続可能性”／インキやフィルムなどの技術主体に提案.....DIC
- 食品ロスへの包装提案／ホームコンポスト可能な未来型新素材も.....クラレ