

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 Oct. (2018)

- 食用作物の遺伝子編集技術 CRISPR による研究
CRISPR – Deliver or Disruptor?
R. Clemens and P. Pressman 18~19
- 食品廃棄物の新たな用途
Finding New Uses for Food Waste
..... 21
- 持続可能な酪農製品開発に取り組むユタ州立大学
Lessons in Sustainable Livestock Production
T. Tarver 22~29
- 個人の情報を用いて食事栄養プランのパーソナル化
The Pros and Cons of Personalized Nutrition
T. Tarver 32~45
- 米国レストラン業界の動向
It's Time for Restaurant Realignment
A. E. Sloan 46~56
- 果物や野菜が豊富な食品の最前線
Fruits and Vegetables Move to the Forefront
K. Nachay 59~69
- 消費者の関心が高い植物性プロテイン市場
Plant Proteins Take Root
L. M. Ohr 70~75
- 食物アレルギー検出キット
Choosing an Allergen Test Kit
K. H. Mermelstein 76~79
- 食品安全における殺菌保存処理の役割
Recognizing the Role of Processing in Food Safety
T. McHugh 80~82
- 貯蔵寿命を延ばす高バリア包装
Raising the Bar: High-Barrier Polymers
C. K. Sand 83~87

The World of Food Ingredients (NLD) Oct./Nov. (2018)

- 英国の EU 脱退後の食品素材市場はどう対処するか
Visions of a Post-Brexit Ingredients Marketplace
C. Downes 22~24

- 脚光を浴びる4つの成分トレンド
Trending Ingredient Tips: Four Rising Stars
C. Phoenix 34~37
- 食べ物の調和を作り出す第5の味「うまみ」
Umami: The Fifth Taste Is No Longer an NPD Mystery
C. Baggs and Z. Taleyarkhan 46~48
- 健康機能性食品ヨーロッパ (HiE) 見本市プレビュー
The Key HiE Suppliers
..... 72~87
- 健康のため人気の植物成分トレンド
Botanicals for Health: Rising Stars to Watch
J. Gruenwald 96~99
- 植物成分を次世代シーケンサーで遺伝子分析
Next-Gen Sequencing for Herbs and Botanicals
J. Miller 106~108

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

- 2018年ですぐれた食品飲料の新製品
Spirit of Innovation Awards
B. Garrison 20~31
- 動物性たんぱく質の代替品
Protein Evolution
D. Grotto 41~51
- 最適な健康状態を達成するプログラム
Get Fortified
T. Lundblad 55~59
- 天然甘味料の世界
Naturally Sweet
A. Bosshardt 60~68

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

- リバース・ベンディングによる飲料容器の回収
Brands Gain from Revers Vending
P. Gander 24
- 伸長する野菜製品の動向
Superfood Attitude
E. Woollven 44~45
- 食物繊維による小児の肥満対策
Time to Shine?
R. Pendrous 46~47

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

- 100% リサイクルプラスチック製の食器洗剤用ボトルキャップ
Seventh Generation First to Use 100% PCR Cap
A. M. Mohan 38

- 2018ダウ・パッケージング・イノベーション賞 (旧デュポン賞)
Announcing the 30th Awards for Packaging Innovation
M. Reynolds et al. 42~70

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

- 安定なボトルウォーター市場
Bottled Water Holds Steady
T. Karg 16~20
- ホールセラーオブザイヤーは Hand Family Companies 社
Wholesaler of the Year: Hand Family Companies
B. Harfmann 28~30
- パフォーマンス飲料のトレンド
The Lowdown on Performance Beverages
J. Jacobsen 44~47

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

- 米国の食品製造業の年次調査報告
State of the Industry
C. Laughman 42~52
- サプライチェーンの食品安全の維持管理
Keeping the Supply Chain Safe
R. Shilling 54~59
- サイバー攻撃に対する防御
Guarding Against Cyberattacks
W. Labs 60~72

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

- 食品飲料メーカーが取り組む e コマース
The Elusive Digital Dollar
D. Fusaro 26~30
- スパイスは辛さを複雑にする
Spices Are Replacing Heat
J. Turner 37~38
- 消化器の健康が注目されている
Digestive Health: a Concern, an Opportunity
P. Demetrakakes WF2~ WF6
- 切り替えやすく、柔軟性が高いフォームフィルシール機
Need for Versatility Drives Form/Fill/ Seal Innovations
C. Schierhorn 53~57

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

- コストの逆風にかかわらず利益は上昇
Margins Rise despite Cost Headwinds
A. Stupay 41~44
- SOT 缶をキャップでリシール
Sealed with a Cap
J. Nutting 47~50

- 印刷メーカーに好まれるテーパードインキ缶
Printers Appreciate Tapered Ink Cans
..... 53

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

- タイの金属容器メーカー Metal Packaging Industry 社
Managing Transition
D. Hayes 14~15
- 米国 ADF & PCD トレードショーをレポート
The Sustainability of Aerosols
A. Fordham 25
- パッケージの高品質印刷とコーティング技術でビジュアル
ルアピール
Creating a Visual Appeal
..... 30~31
- アジア CanTech 展示会プレビュー
Asia CanTech Preview
..... 35~39
- 再シール可能な缶蓋 “Click Cap”
If the Cap Fits
..... 40~41
- 2ピース缶に革新をもたらす Belvac Production Machinery 社
The Best for the Best
E. van de Weg 42~43

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

- e コマースのパッケージに求められる差別化
Breaking Down the Walls for E-commerce Packaging
K. Kazarian 16~20
- 医薬品包装の自動化における新技術
Emerging Technologies in Packaging Automation for
Pharmaceuticals
S. Riley 24~25
- スティック包装が成長する6つの理由
6 Reasons Little Sticks Pack a Big Punch
T. Tran 40~43

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

- 製品に競争力を与えるフルーツ素材の利用
The Flavour Forecast: Fruit Ingredients Giving an
Edge to Products
J. Cerstiaens 334~336
- 衛生面の最適化設計が食品製造での最優先事項
Hygienically Optimised Design Is Top Priority
F. Wieland 337~339