

国内編

栄養・健康

〔解説〕特集Ⅰ—食成分による免疫賦活—

食品と開発, 53 (12) 4~21 ('18)

- 食成分による免疫賦活と身体の恒常性維持—食医の重要性—……………辻 典子
- 褐藻類由来高分子多糖フコイダンによる新規抗アレルギー機構……………水野雅史・湊 健一郎
- 自然免疫を制御する食品の新しい機能性成分としてのLPS……………稲川裕之
- 免疫賦活機能性素材の開発と利用……………編集部

食品衛生

〔解説〕地理的表示の課題と展望／地理的表示法制定から

4年～市田柿, オリーブオイル, 岩手野田村荒海ホタテ, 神戸ビーフ, 知覧茶などについて思うこと～
荒木雅也: 食品と科学, 60 (12) 59~67 ('18)

〔解説〕特集—腸管出血性大腸菌の脅威と対策を知る—
月刊 HACCP, 24 (12) 19~35 ('18)

- 腸管出血性大腸菌による集団食中毒事例と対策～腸管出血性大腸菌はやはり怖い～……………笈川和男
- 腸管出血性大腸菌食中毒の発生傾向と農場等での対策……………伊藤 武・和田慎太郎・森 哲也
- 腸管出血性大腸菌による食中毒の発生要因と発生予防のための検査……………森田幸雄

〔解説〕第2特集—HACCP 制度化における洗浄水の利用方法—
月刊 HACCP, 24 (12) 37~52 ('18)

- 食品製造・調理現場で使用されている殺菌性洗浄水の基礎知識……………堀田国元
- 野菜類による腸管出血性大腸菌の食中毒と次亜塩素酸による殺菌……………小暮 実
- 製品紹介……………編集部

〔解説〕ウイルスによる食中毒の予防対策

福田伸治: 食と健康, 62 (12) 8~16 ('18)

〔解説〕年末年始の食の楽しみは～仕出し料理・弁当の衛生～

山下千恵: 食と健康, 62 (12) 52~62 ('18)

〔解説〕特集—食品安全とプロフェッショナルソサエティ—

FFI ジャーナル, 223 (4) 308~354 ('18.11)

- 日本獣医学会—その成り立ち, 食の安全分野における役割と活動……………関崎 勉
- 産官学の三つの英知を寄せた学術研究活動を推進する日本食品衛生学会……………木村 凡
- 日本農芸化学会における食品安全研究……………清水 誠
- 食の安全性を考える—日本毒性学会の立場から……………小野寺博志・佐藤哲男
- 日本毒性病理学会の概要と食品安全分野への関与……………中江 大
- 我が国の食品安全と日本食品化学学会……………今井田克己

〔解説〕特集—食の安全・衛生のために—

明日の食品産業, (492) 6~24 ('18.12)

- GFSI の活動による食品安全リスク低減と業務効率向上の実現……………篠田直樹
- 「原材料識別のためのバーコードガイドライン」～効率的な管理・トレーサビリティの確保にむけて～……………岩崎仁彦
- 食品保存性と安全性を高める包装技術……………松本 博

添加物・副材料

〔解説〕特集Ⅰ—コク×こく×KOKU—

フードケミカル, 34 (11) 19~66 ('18)

- コクとコク味は違う—正しい使い方と化学的根拠—……………西村敏英
- 生体のコミュニケーション機能と感性から考える「コク」研究の視点……………相良泰行・粉川美踏
- 「こく味調味料」のあゆみ……………足立浩美
- コク増強因子の一つである *kokumi* 物質の受容機構と官能特性……………黒田素央
- トルラ酵母調味料「アロマウェイ」の開発と展開……………池田咲子
- コクの発現に寄与する「呈味力シリーズ」—呈味力 海老みそエキスは, 高級なコクを演出する— ……宇佐美翔平
- 乳由来のコクを活かす—乳由来フレーバー……………タツア・ジャパン株式会社
- 各社のコク×こく×KOKU 製品……………編集部

〔解説〕特集Ⅱ—賦形剤と多孔質—

フードケミカル, 34 (11) 79~96 ('18)

- 澱粉分解物の賦形剤としての役割……………平木創太郎
- サラッと流れてサッと分散する顆粒の作り方—結晶セルロース「セオラス®」を使用した食品素材の顆粒化—……………垣澤眞幸
- パルス流動層造粒乾燥機について……………松井 航
- 製品の可能性を拓げる賦形剤・多孔質素材……………編集部

〔解説〕FFI Reports

FFI ジャーナル, 223 (4) 381~394 ('18.11)

- 新鮮な果実香を付与する香料の開発
- 消泡剤について
- 食品多糖類を利用した惣菜食品の製造工程改善

飲料・醸造

〔解説〕特集Ⅰ—飲料の新製品開発／清涼飲料市場の持続的成長を促す飲料原料とは？—

Beverage Japan, 41 (11) 26~52 ('18.12)

- 飲料・乳業・酒類市場と新製品開発
- 天然原料の代替提案が活発化
- 製品開発の合理化や省力化は進むのか？
- 添加物・素材サプライヤーの最新動向
- 植物由来の甘味料「サンナチュレ」シリーズの飲料分野への応用……三栄源エフ・エフ・アイ株式会社
- 「フレキシトラス」シリーズの開発と飲料・RTD 分野への応用……高田香料株式会社

〔解説〕<2018年>ビール類四半期別容器構成比～新J缶は97.3%～

酒類食品統計月報, 60 (10) 40~42 ('18.11)

機械・設備

〔解説〕特集Ⅱ—食と包装の安心・安全 & 検査装置2018／秋—

食品包装, 62 (11) 29~40 ('18)

- 急増する混入異物苦情への対策／高度情報化時代からこそ高まる第三者検査機関活用のメリット…郷右近史朗
- ゴム膜が風船のように膨らみ吸着するハンド／多品種で不定形状の真空吸着に最適、操作も容易……妙徳
- 国内外で提案加速、応用展開にも期待／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
- 適切な測定ソリューションを提供／フィルムやテープをつかむための治具もラインナップ……イマダ
- 印字検査用画像センサーで市場をリード／使いやすさ追求、正確で安定した印字検査実現……オペテック・エフエー
- 建屋陽圧化での防虫対策／空調設備メーカーの観点から提案加速……日本ピュアテック
- 豆類外観検査装置の新型機を発表／カラー画像で豆類の外観検査、無人運転可能な長時間安定性を実現……ワイエムシステムズ
- 食品事故防止に向け専門家2氏の白熱講演／フードデフィンスや人的ミス・食品偽装などの観点から多角的に……包装食品技術協会

〔解説〕特集Ⅲ—省力・省人・時短—

包装技術, 56 (11) 3~69 ('18)

- プラスチックフィルム向け機能性材料塗工装置—「MCD」塗工装置—……磯崎 徹

- ドライラミネート接着剤のエージング短縮に向けての取組み……今井朗博
- 錠剤包装・異物検査装置『フラッシュパトリ』……脇田隆司
- 業界初の設備を盛り込んだ BIB 自動充填ライン導入による生産性向上について……谷 和典
- 食品製造をリードする先進の自動包装機械『new TLM-αシステム』……渡邊幸次
- 包装環境を省スペースで効率良く整えるユニットベースピロー包装ライン……森永 太
- 人協働双腕スカラロボット duAro (デュアロ) が実現する自動化について……佐藤 衛
- 「ロボット研究開発所」の取組み……間 敏行
- 手軽においしく健康的な食事を可能にする包装材料……半田昌史
- 電子レンジ対応包装材「デリポット」……河野 博
- ワンウェイ発泡スチロール製パレットによる青果物輸送の省力化……中嶋理志
- 1時間で始めるスマートファクトリー……木村哲也

〔解説〕特集Ⅱ—食品加工新技術—

食品と開発, 53 (12) 22~30 ('18)

- 液体粒状凍結装置の開発……米倉正浩
- 突沸しないエバポレーターを実現した超音波霧化分離法の開発……松浦一雄
- 新しい乳化・分散装置の利用～乳化・分散・混合装置「Free Micro Mixer」～……松下未来

〔解説〕特集Ⅲ—食品工場の排水処理システム—

食品機械装置, 55 (12) 17~24 ('18)

- 食品工場向け創エネルギー型排水処理システム……足利伸行・野崎政美
- 設備改造による排水処理の能力増強と余剰汚泥削減……大隅省二郎・吉村敬介

容器・包装

〔解説〕特集Ⅲ—特産品を“全国区”にする食品包装 part Ⅲ／四国編—

食品包装, 62 (11) 41~49 ('18)

- ブランド作りに関わる全仕入先は“仲間”／びん選びにも時間をかけ自慢の商品は魅力を最大限に……MIO BRANDs
- 新規路線開拓でも「おしゃれ過ぎない」／原木シタケを包装への工夫やデザインで身近な存在へ……愛媛森連産業
- 「地味な麦」に包装で新たな価値を付加／そのデザインは消費者から「おしゃれでかわいい」と評判……高畑精麦
- “作り手”が見える茶葉パッケージ／購買行動の流れを読み取り、情報や写真は裏面にだけ掲載……西森園