

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 特集1—フルーツのカー  
フードケミカル, 34 (12) 19~41 ('18)
- 果実の機能性と食品加工への可能性……………小川一紀
- 赤い果肉のリンゴ「紅の夢」の健康機能性  
……………前多隼人・林田大志・松本和浩
- 長寿の神果「ラカンカで実現するおいしさと健康」  
……………村田雄司
- 各社のフルーツ関連素材・添加物……………編集部
- 〔解説〕 ヒト胃消化シミュレーターを利用した食品粒子  
の微細化プロセスの可視化および評価  
小林 功・神津博幸・王 政・市川創作：日本食品  
科学工学会誌, 65 (12) 543~551 ('18)
- 〔解説〕 日本食研究／こころの健康と食  
山崎英恵：食品と科学, 61 (1) 14~17 ('19)
- 〔解説〕 食と体内時計／食事・栄養の摂取タイミング〜  
体内時計作用栄養学の視点から〜  
金 鉉基・柴田重信：食品と科学, 61 (1) 55~  
60 ('19)
- 〔解説〕 機能性の高いリン脂質の安全な酵素合成法  
渡部保夫：New Food Industry, 61 (1) 3~10 ('19)
- 〔解説〕 クロモン誘導体の新規抗癌剤としての可能性  
坂上 宏・史 海霞・永井純子・植沢芳広・高尾浩一・  
杉田義昭：New Food Industry, 61 (1) 11~18 ('19)
- 〔解説〕 楽しく食べる子どもを育てるための「食育」の  
基礎知識  
小川雄二：New Food Industry, 61 (1) 25~32 ('19)
- 〔解説〕 制御性 T 細胞の発見と免疫応答制御への展開  
坂口志文：明日の食品産業, (493) 24~29 ('19. 1, 2)
- 〔解説〕 オカラ発酵素材による食後血糖及び血清インス  
リン値に対する探索的検討  
野口聡子・駿河康平・中井久美子・村嶋章宏・木村泰  
裕・小林昭雄：栄養学雑誌, 76 (6) 156~162 ('18.12)
- 〔解説〕 高齢者施設におけるエネルギー必要量の推定方  
法の実態と課題  
工藤美奈子・峯木真知子・和田涼子・杉山みち子・  
高田和子：栄養学雑誌, 76 (6) 163~171 ('18.12)

- 〔解説〕 食物繊維素材の市場動向  
編集部：食品と開発, 54 (1) 39~53 ('19)
- 〔解説〕 米由来素材の多角的利用に向けて  
編集部：食品と開発, 54 (1) 54~58 ('19)
- 〔解説〕 中年期以降の筋肉の保持に対する HMB の摂取  
効果  
王堂 哲：食品と開発, 54 (1) 60~63 ('19)
- 〔解説〕 膨張剤を使用した加工食品中のアルミニウム含  
有量の実態調査  
高梨麻由・荻本真美・鈴木公美・羽石奈穂子・塩澤  
優・富岡直子・木村智香子・岡村良子・寺村  
渉・植松洋子・門間公夫・小林千種：食品衛生学雑  
誌, 59 (6) 275~281 ('18.12)
- 〔解説〕 皮膚科医からみた食品アレルギー  
清島真理子：食品衛生学雑誌, 59 (6) J149~  
J154 ('18.12)

食品衛生

- 〔解説〕 特集—HACCP 制度化で重要性増す食品製造設  
備の衛生性—  
月刊 HACCP, 25 (1) 23~54 ('19)
- 食品施設・設備・機器類の「サニテーションマネジメ  
ント」の有効性向上を目指す取組み……………佐藤懇一
- ISO22000や FSSC22000の要求事項に基づく効果的  
なサニテーション……………仲田功一
- HACCP の前提となる EHEDG のガイドライン…佐田守弘
- 米国の食品安全強化法 (FSMA) におけるサニテーシ  
ョンの基礎……………編集部
- 製品紹介……………編集部
- 〔解説〕 HACCP 制度化における民間認証の位置づけ/  
FSMS・GFSI 承認規格の認証に関する本誌アンケ  
ート調査結果  
編集部：月刊 HACCP, 25 (1) 100~111 ('19)
- 〔解説〕 食の安全の未来／食品衛生法の改正をふまえて、  
行政・企業・食品事業者・消費者に求められること、  
食品衛生協会の果たすべき役割とは  
道野英司・浦郷由季・岩井美晴・丸山 務・桑崎俊  
昭・塚脇一政：食と健康, 63 (1) 8~30 ('19)
- 第一部／食品衛生法の改正について—食品等事業者  
に求められることを中心に—
- 第二部／食品衛生法の改正を受けて—食品衛生協会  
の役割とこれからの展望・消費者との連携—

〔解説〕特集—HACCP システムの中でのアレルギー管理の在り方—

食品と開発, 54 (1) 4~19 ('19)

- 食物アレルギーコントロールプログラムの導入と管理  
……………津田訓範・辰口 誠
- HACCP 方式で考える食物アレルギー管理…東畑有希
- 食品工場での迅速アレルギー検査法……………加藤重城
- 食品製造工程のアレルギー管理の注意点  
……………鶴田慎太郎・神谷尚徳

〔解説〕HACCP の制度化で広がる迅速検査ニーズに  
える／簡易・迅速微生物検査法の開発動向

編集部：食品と開発, 54 (1) 21~28 ('19)

〔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, 54 (1) 77~79 ('19)

〔解説〕食品の品質保証技術／リステリアによる食中毒  
事件がゼロ件の日本

神吉政史：食品機械装置, 56 (1) 10~14 ('19)

添加物・副材料

〔解説〕うま味調味料, 17~18年は安定推移／海外は需  
要旺盛, 核酸はひっ迫も

酒類食品統計月報, 60 (11) 33~39 ('18.12)

〔解説〕水溶性食物繊維イヌリンの市場動向

編集部：食品と開発, 54 (1) 66~67 ('19)

〔解説〕機能性表示食品で3つの機能 イソマルトデキス  
トリン「ファイバリクサ®」／血糖上昇抑制と整腸  
に加え, 食後血中中性脂肪上昇抑制のSR が完了

編集部：食品と開発, 54 (1) 68~69 ('19)

農 産

〔解説〕果実・果汁を巡る話題6件

果汁協会報, (723) 31~33 ('18.11)

水産・畜産

〔解説〕好調続くチーズ市場, 健康機能も後押し／上期  
は5%増で折り返す

酒類食品統計月報, 60 (11) 56~64 ('18.12)

飲料・醸造

〔解説〕NEW PRODUCTS / Beverage & Dairy

Beverage Japan, 41 (12) 4~10 ('19.1)

〔解説〕NEW PRODUCTS / Beer & Alcoholic  
Beverage Japan, 41 (12) 11~16 ('19.1)

〔解説〕特集—飲料缶と缶飲料市場／厳しさを増す缶飲  
料市場, ボトル缶は再び踊り場—

Beverage Japan, 41 (12) 24~58 ('19.1)

- アルミ, スチールともに縮小局面
- ボトル缶市場は踊り場
- 緩んだボトル缶の需給
- コストダウンとボトル缶飲料
- 缶のリサイクルは順調, 軽量化も前進
- 苦境が続く缶コーヒー市場と主要ブランドの戦略
- RTD 市場の拡大が続く
- 主要ブランドの動向
- 日本酒市場におけるボトル缶戦略
- 主要製缶メーカーの動向
- 最新缶充填機事情

〔解説〕中国市場の独自性をかいま見る

Beverage Japan, 41 (12) 72~73 ('19.1)

〔解説〕BJ Monthly Beverage Watch (2018年11月) /  
年末年始のパーティー需要を狙う飲料群

Beverage Japan, 41 (12) 75 ('19.1)

〔解説〕INTERNATIONAL NEWS

Beverage Japan, 41 (12) 76~79 ('19.1)

冷凍・乾燥

〔解説〕冷凍食品市場, 来春から値上げ／収益確保し次  
の成長ステージへ

酒類食品統計月報, 60 (11) 41~48 ('18.12)

〔解説〕乾めん, 好天に恵まれプラス成長へ／春夏3~  
4%増, そうめん・そば好調

酒類食品統計月報, 60 (11) 66~75 ('18.12)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕缶詰の生産個数変化

缶詰時報, 98 (1) 38~53 ('19)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ/  
2018年11月品目別商品別金額シェア

缶詰時報, 98 (1) 60~69 ('19)

食品一般

〔解説〕特集2—注目の地域ブランド／沖縄編—

フードケミカル, 34 (12) 51~81 ('18)

## 容器・包装

- 食の沖縄ブランド確立に向けて……………能登 拓
- 沖縄から全国・世界へブランド発信 オリオンビール
- 瑞泉酒造の沿革と展開……………伊藝 孝明
- 沖縄県におけるヤギ食文化とこれからの展開  
……………平川宗隆
- 沖縄素材を利用した食品開発について事例紹介と今後の可能性……………照屋隆司
- 沖縄特有の素材を活かした各社製品……………編集部
- 沖縄ブランド MAP ………………編集部
- 沖縄ブランドを支える研究機関・企業……………編集部
- 沖縄料理編 in 『抱瓶』(高円寺店) ………………編集部

〔解説〕健康食材として注目集める凍り豆腐／急激な需要増にフル生産で対応  
酒類食品統計月報, 60 (11) 25~27 ('18.12)

〔解説〕チルドめん, 価値提案で需要活性化へ／10年ぶり前年クリアを展望  
酒類食品統計月報, 60 (11) 49~55 ('18.12)

〔解説〕食品検査におけるサンプリングプラン - 3  
藤川 浩: 食品衛生学雑誌, 59 (6) J-145~J148 ('18.12)

## 機械・設備

〔解説〕中空糸型精密ろ過膜を用いた食品中細菌の自動濃縮装置の開発  
種田明子・金政 真: 日本食品科学工学会誌, 65 (12) 583~591 ('18)

〔解説〕食品産業の環境保全対策を支える装置・技術の最前線~排水・廃棄物処理・リサイクルから悪臭対策, CO<sub>2</sub>削減, 省エネ対策まで~  
編集部: 食品と開発, 54 (1) 30~37 ('19)

〔解説〕特集一食品分析技術と品質保証一  
食品機械装置, 56 (1) 15~29 ('19)

- 食品腐敗と防腐処理のリアルタイム測定装置~微生物活性の非破壊測定法~……………五戸成史
- インライン水質測定機器の導入と保守……………菅原勇助
- スガツネ博 in 名古屋レポート2018.11. 8~10  
……………株式会社ビジネスセンター編集部

〔解説〕特集一サニタリーポンプ・バルブと洗浄機器一  
食品機械装置, 56 (1) 31~39 ('19)

- 製造プロセスの改善に有用な二軸スクリュウポンプ  
……………三木裕司
- サニタリー配管用自動溶接機の現状  
……………内 修司

〔解説〕NEWS & TOPICS / 注目すべき“ゴールド”のきらめき／主要分野の金賞受賞作品に見るデザイントレンド最前線  
Pentawards 2018: 食品包装, 62 (12) 6~9 ('18)

〔解説〕特集1—感謝を込めて! 2018年の食品包装を振り返る—  
食品包装, 62 (12) 17~31 ('18)

- 利便性追求と環境問題対応の激流が鮮明／本誌がウォッチした食と包装のニュースダイジェスト…編集部
- 従来システムでは不可能な新容器を実現／固形物・長繊維・高粘度充填に対応する紙容器無菌充填システム  
……………日本製紙・四国化工機
- 2018年1~11月号の「食品包装」／本誌で取り上げた特集, ルポ, 話題の商品などを振り返る…編集部

〔解説〕特集2—農産物とその包装—  
食品包装, 62 (12) 33~37 ('18)

- 保香性と商品意匠性の向上も実現／ロールフィルムから製袋する立体的な青果用スタンディングバック  
……………コバヤシ・日本ポリスター
- 高い抗酸・抗菌・抗かび性に特徴／展示会でも関心集める鮮度保持包材を積極展開……………パールパッケージ企画
- 新まいたけ包装工場は月産260トンの能力／国内3カ所目, 近畿など西日本エリアへの対応強化へ  
……………雪国まいたけ
- Pentwards 2018で銀賞受賞／JA 全農いばらきの農産物段ボール刷新デザイン……………レンゴー

〔解説〕RF タグ進化論／人と社会と包装と／香港・マカオ探訪記 偶然に賭ける  
寺浦信之: 食品包装, 62 (12) 52~57 ('18)

〔解説〕特集一包装材料の価値再発見一  
包装技術, 56 (12) 3~55 ('18)

- 塩化ビニリデンの最近の動向……………渡邊寿弥
- 塩ビ樹脂の最近の動向……………石動正和
- ガラスびんの安全性と環境対応……………岩本正憲
- 『環境に優しい』アルミ箔／加工箔の製造工程と新製品開発……………宍戸康二・東 直樹・松岡 洋
- 梱包材とソーラークッカーの接点……………中條祐一
- 高光輝性アルミニウム顔料と有彩色アルミニウム顔料について……………城 真司
- 金属缶の代表的な特徴と今後の展望……………鈴木 稔
- パルプモールドの素材性と最新動向……………藤村由賢
- 積層段ボール製 ネコの爪とぎ「とぎたいニャ〜ン!」の開発から販売まで……………河野文隆
- セロファンおよび関連製品について……………築田憲明