

国内編

分析・測定

〔解説〕特集—最新分析技術を利用した食品分析—

FFI ジャーナル, 224 (2) 123~158 ('19.2)

- 食品分析の信頼性確保における定量 NMR に基づく相対モル感度の役割—分析種の定量用標品不要なクロマトグラフィーの開発……西崎雄三・増本直子・杉本直樹
- NMR メタボロミクスの基礎と実例……若菜大悟
- 液体クロマトグラフ高分解能質量分析計を用いた食品中残留農薬及び動物用医薬品の分析 ……志田(齊藤)静夏
- 高分解能 GC/MS による食品中のダイオキシン類分析と摂取量推定……堤 智昭
- 近赤外分光法による食品分析の動向……吉村正俊

栄養・健康

〔解説〕特集 1—おいしい減塩プロジェクトⅥ

フードケミカル, 35 (4) 19~55 ('19)

- 大豆・魚・適塩が健康長寿の要……家森幸男
- 適塩の体験的食育と商品開発への応用……森 真理
- 塩の代替えになり得る塩化カリウムと減塩欧米市場におけるその動向は?……久保村喜代子
- 塩味エンハンス効果等の味の相互作用の数値化……都甲 潔
- 電気刺激による塩味の増強手法と応用……青山一真・中村裕美
- 油脂を活用した減塩への取り組み……荒井尚志
- 注目の減塩新素材
- 減塩向け素材製品一覽
- 即席めんにみる減塩傾向
- 編集部のグルメシリーズ#8—減塩料理編—

〔解説〕市場動向 I—ポリフェノール食品・素材の市場動向

食品と開発, 54 (5) 45~60 ('19)

- ポリフェノール素材の研究状況
- ポリフェノール利用の機能性表示食品が増加中
- ポリフェノール素材の紹介

〔解説〕市場動向 II—健康志向で利用広がるシュガーレス・低カロリー食品向け甘味料の動向

食品と開発, 54 (5) 63~72 ('19)

- シュガーレス・低カロリー食品概況
- 高甘味度甘味料・糖アルコール概況

微生物・酵素

〔解説〕特集—HACCP 制度化で重要性増す食品の微生物検査

月刊 HACCP, 25 (5) 19~49 ('19)

- HACCP 制度化における微生物試験法の考え方……伊藤 武
- HACCP 制度化における食品微生物検査の位置づけ, 自主検査の考え方……戸ヶ崎恵一
- 効率・効果的な食品微生物検査の結果活用方法, 現場へのフィードバック……植田浩之
- 効率・効果的に食品微生物検査を活用するために……早稲田晃子
- 有効な細菌検査と結果の活用について……坂本 泉
- 製品紹介

食品衛生

〔解説〕特集 1—あらためて知りたい—カンピロバクター食中毒—

松本 周: 食と健康, 63 (5) 8~17 ('19)

〔解説〕特集 2—食品を汚染するカビを知ろう!—

高鳥浩介・久米田裕子: 食と健康, 63 (5) 56~68 ('19)

〔解説〕特集—制度化された HACCP 普及への展望と課題—食品と開発, 54 (5) 4~19 ('19)

- 改正食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理の制度化の検討状況について……福島和子
- HACCP 導入支援と今後の食品輸出拡大の展望……清水美佳子・杉田敬一
- 国内外の食品安全管理規格の関連性とグローバル規格への道筋……篠田直樹
- 日本発の食品安全管理規格「JFS 規格」の成果と展望……西谷徳治
- 「健康食品製造における HACCP 導入手引書 (HACCP に基づく衛生管理)」の概要 ……永留佳明

〔解説〕HACCP 制度化と食品衛生法の課題

小暮 実: 月刊 HACCP, 25 (5) 51~56 ('19)

飲料・醸造

〔解説〕特集—フルーツ・野菜ジュースとチューハイ市場~多様化する飲料ニーズに対する果実・野菜系飲料とチューハイの戦略

Beverage Japan, 42 (4) 36~107 ('19.5)

- 果実・野菜系飲料市場は盤石か, 薄氷か?
- 果実飲料ブランドと企業価値
- 飲料各社の果汁・野菜汁ブランド戦略

- RTD はライトアルコールのメインストリームへ向かう
- RTD ブランドは嗜好の多様化にいち早く対応
- 主要果汁系 RTD ブランドの動向
- 果汁等輸入統計に見るフレーバートレンド
- 主要な果汁・野菜汁サプライヤーの動向
- 財務省貿易統計による果実・野菜ジュース輸入実績推移2018～2015年

〔解説〕 清酒輸出，訪日客増加で需要拡大～2018年上位メーカーの出荷動向～
酒類食品統計月報，61 (2) 65～76 ('19.4)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕 果実缶詰の供給・市場動向 I—輸入依存度，数量で84%，金額で73%—
缶詰時報，98 (5) 4～31 ('19)

機械・設備

〔解説〕 特集—ロボット導入の課題と展望—
食品と科学，61 (5) 55～68 ('19)
○ 食品製造現場へのロボット導入のポイント
……経済産業省北海道経済産業局 製造・情報産業課
○ ロボット導入の現場から……佐藤一雄

〔解説〕 特集—食品工場における温湿度管理機器—
食品機械装置，56 (5) 16～29 ('19)
○ 食品製造プロセスの自動化による時間節約と品質向上
……松本健志
○ 食品の温度管理に有用なデータロガー……多田羅明
○ 食品の“氷温”について～氷温技術および氷温機器～
……山根昭彦

〔解説〕 食品の品質保証技術—食品の味と香りの評価・計測技術，品質の保証と管理—
金田弘拳：食品機械装置，56 (5) 10～15 ('19)

容器・包装

〔解説〕 特集—“簡単・便利”を追求する食品包装—
食品包装，63 (5) 17～27 ('19)
○ フィッシュソーセージが開けやすく進化～2本のシール線で「何度でも」「どこからでも」……日本水産
○ 肉総菜を自立型レンジパウチで提供～“売り場”と“家庭”のメリットもコンセプトに開発～……米久
○ 非常時にポリ袋で簡単調理～冊子で注意点や使用条件などの正しい情報を提供～……東京ガス
○ 独自のレンジ対応製品で強まる存在感～生食材から惣菜へのアプローチに全国で採用が拡大～……エフピコ
○ スチコン対応トレーの新提案など実施～展示会では

“スイッチ”と“ステップ”式の蓋2種を紹介～
……中央化学
○ 従業員と消費者の時短・簡便化を追求～ミールキットとスチコン対応容器の訴求を積極的に推進～
……リスパック
○ ベイク可能な C-PET シリーズに嵌合蓋投入～流通小売のアウトパックやスチコン需要に応えた提案～
……吉村化成

〔解説〕 まますます重要になる環境への配慮～プラスチック使用継続へ、包装企業が果たすべき課題とは
半田昌史：食品包装，63 (5) 40～43 ('19)

〔解説〕 業界ウォッチャーズ
食品包装，63 (5) 66～69 ('19)
○ 変わりゆく運送業の働き方……中村玲惟菜
○ 加速する無人化・省力化提案……南陽介
○ 包装材の“アップサイクル”……佐藤隆司
○ 商品開発に変化もたらす“CF”……山浦輝之
○ 「お客様は神様」は“カスハラ”……鈴木輝雄

管理技術

〔解説〕 品質・安全対策
食品と開発，54 (5) 34～41 ('19)
○ 品質・安全性確保のための受託試験・検査サービス
……編集部
○ 過酢酸製剤の利用の祖維新動向 動き出した過酢酸製剤—除菌の見直しで安全・確実なサニタイザーとしても利用広がる……編集部

法規・法令

〔解説〕 クローズ・アップ—行政
食品と開発，54 (5) 2～3 ('19)
○ 生鮮食料品に含む医薬品リスト成分は「医薬品に該当せず」—機能性表示食品に関する見解を Q&A で公表
……厚生労働省・消費者庁
○ 「日本人の食事摂取基準 (2020年版) 最終報告書案を取りまとめ—エネルギー・栄養素の策定方法等も盛り込む
……厚生労働省
○ 食薬区分改正，β-アラニンなど3成分が非医薬品に—医薬品の範囲に関する基準の一部を改正……厚生労働省

その他

〔解説〕 特集2—ifia/HFE JAPAN 2019紹介
フードケミカル，35 (4) 89～115 ('19)
○ 注目の主催者セミナー
○ 注目の企画展示紹介