

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕熱中症：その病態と最新の知見  
三宅康史：ソフト・ドリンク技術資料，(187) 1～11（'19.1）
- 〔解説〕乳化飲料等の乳化物の安定性に及ぼす乳化剤－タンパク質の相互作用の影響～その機構と迅速評価法～  
松村康生：ソフト・ドリンク技術資料，(187) 13～26（'19.1）
- 〔解説〕水と食べ物  
畑江敬子：ソフト・ドリンク技術資料，(187) 27～46（'19.1）
- 〔解説〕食物アレルギー表示が必要とされる食品はどのように決められているのか？  
－食物アレルギーのリスク評価方法－  
長崎健一・穂田友子：ソフト・ドリンク技術資料，(187) 47～55（'19.1）
- 〔解説〕特集Ⅰ－栄養成分表示の義務化とその活用－  
明日の食品産業，(497) 5～24（'19.6）
- 栄養成分表示の義務化について……………内藤瑞哉
  - 栄養成分表示の活用について……………迫 和子
  - 日本食品標準成分表2015年版（七訂）及びその追補の取り組みについて……………松本万里
- 〔解説〕特集Ⅱ－植物性たん白の新しい利用－  
食品と開発，54（6）31～50（'19）
- 「高たん白」と「プラントベーストレンド」により伸びる大豆たん白市場……………ジーン・ヘギー
  - ライスプロテインの生理活用と応用……………下田博司
  - 次世代の機能性ペプチド PeptAlde™  
～AIを活用して選抜した炎症調整ペプチド含有玄米プロテイン～……………小林由希
  - エンドウたん白の特性と利用  
……………西 健末・柳澤 勝
  - NUTRALYS®W（ニュートラリス W）酵素分解小麦タンパクの食品への利用について……………伊東護一
  - 利用場面広がる植物性たん白……………編集部
- 〔解説〕特集Ⅰ－食品の品質保証技術－  
食品機械装置，56（5）10～13（'19）
- 消費者から見た食品表示～選択に資する表示とはどうあるべきか～……………宗林さおり

微生物・酵素

- 〔解説〕Milliflex Rapid を用いた果汁飲料中の微生物迅速検出法の開発  
下津智志・青山冬樹：果汁協会報，(728) 1～10（'19.4）

食品衛生

- 〔解説〕清涼飲料水の製造における衛生管理計画手引書  
一般社団法人 全国清涼飲料連合会：ソフト・ドリンク技術資料，(187) 63～108（'19.1）
- 〔解説〕特集Ⅰ－サプライヤー予防管理の最新動向  
月刊 HACCP，25（6）23～47（'19）
- 有効なサプライヤー（工場）監査方法とは  
……………衣川いづみ
  - サプライヤーとバイヤーの垣根を超えたサプライチェーンの協業活動  
～お客様にとっての安心のブランドに挑み続けた15年～ ……………片桐史人
  - 二者監査などによるサプライヤー管理（コントロール）の重要性……………齋藤恵美
  - JFS-B 規格（セクター：E）＜製造＞で要求されている購買管理について……………佐川一史
  - 製品紹介  
オーデイス株式会社／テュフズードジャパン株式会社／株式会社日本環境認証機構／一般社団法人日本能率協会
- 〔解説〕第2特集Ⅰ－令和元年！平成の食中毒事件を振り返り改めて対策を考える  
月刊 HACCP，25（6）97～118（'19）
- 平成に発生した重大食中毒事例と行政対応  
～30年間の食中毒を振り返る～ ……………筧川和男
  - 細菌やウイルスを中心とする平成における食中毒・食品事故の事例……………編集部
- 〔解説〕【食×農 MOOC ×月刊 HACCP コラボセミナー】  
ここが聞きたい！ HACCP 制度化の基準 A・基準 B  
豊福 肇：月刊 HACCP，25（6）48～55（'19）  
企画・運営／（株）鶏卵肉情報センター食×農 MOOC 事務局
- 〔解説〕特集Ⅰ 病原大腸菌による食中毒の予防対策  
小西典子：食と健康，63（6）8～17（'19）
- 〔解説〕特集Ⅱ ケータリングの食品事故予防対策を知ろう  
亦賀めぐみ：食と健康，63（6）54～61（'19）

添加物・副材料

〔解説〕特集 1—アジアと日本の食品添加物規格

フードケミカル, 35 (5) 23~50 ('19)

- ASEAN における食品添加物調和化の動き  
.....鈴木幸雄
- ifia/HFE JAPAN 2019 日中韓食品添加物フォーラム  
日中韓食品添加物フォーラムの歴史と意義  
.....脊黒勝也
- 中国食品添加剤市場と法規・基準の近況  
.....薛毅
- 韓国における天然食品添加物の規格基準  
..... Shin JaeWook
- コーデックス食品添加物部会の歴史と役割  
.....陳君石
- 食品添加物の科学, 規制および評価の作成における  
インドネシアの経験  
..... Dr. Dedi Fardiaz
- ..... 翻訳・ライティング 脊黒勝也
- 第1回インドネシア食品市場視察ツアー
- アジアに進出している食品素材・添加物企業

飲料・醸造

〔解説〕18年ミネラルウォーター市場, 過去最高更新

~猛暑や災害増加が需要を後押し~

酒類食品統計月報, 61 (3) 2~9 ('19.5)

〔解説〕“ジャパニーズ”ブランド価値高まる国産洋酒

~品質重視のウイスキー, リキュール等も続々と~

酒類食品統計月報, 61 (3) 10~14 ('19.5)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕果実缶詰の供給・市場動向 II

—輸入依存度, 数量で84%, 金額で73%—

上田廣志: 缶詰時報, 98 (6) 2~33 ('19)

機械・設備

〔解説〕特集 I—食品の非破壊迅速検査技術の開発と利用—

食品と開発, 54 (6) 5~23 ('19)

- 食品の非破壊計測技術の開発動向.....池羽田晶文
- 食品の栄養成分の3次元情報を非破壊計測するフード  
スキャナーの開発.....高橋亮
- NIR ニュートリションアナライザーによる弁当・総  
菜・パン等の栄養成分分析法の確立.....森保友樹
- 非破壊・迅速分析を可能にする近赤外分光 (NIR) 技術

の進展.....編集部

容器・包装

〔解説〕特集—JAPAN ブランドと包装—

包装技術, 57 (6) 19~41 ('19)

- ものをやさしく包む日本の文化と心.....村上雅人
- 越境 EC に向けた現地ネットワーク構築支援  
.....浅枝篤史
- より効果的なインバウンド対策をするために必ず知っ  
ておくべき歴史・数値.....根本一矢
- 海外製品におけるラベル表記.....ランサムはな
- 国産青果物の輸出拡大に向けたシステムと技術  
.....北澤裕明
- 観賞用錦鯉の海外輸送用容器「EPS B'Koi (美鯉)」  
の優位性と特徴について.....阿部政男
- 日本らしく外国人が買いたいパッケージとは  
.....中澤亜衣

〔解説〕平成30年日本の包装産業出荷統計

包装技術, 57 (6) 3~16 ('19)

〔解説〕特集 紙容器2019~紙容器の進化と高まる環境  
意識への期待

Beverage Japan, 42 (5) 60~73 ('19.6)

- 紙容器入り飲料市場は広がるか?
- 日本乳容器・機器協会, 新会長へ
- もりかみ協議会総会, 紙容器利用の気運高まる
- 紙容器と3R推進
- 世界で始まった“完全植物由来”紙容器の普及
- 紙容器と持続性
- 主要紙容器サプライヤーの動向

〔解説〕特別企画 牛乳・乳飲料市場とプロセス機器

Beverage Japan, 42 (5) 33~52 ('19.6)

- 新製法, 高付加価値化, 液体ミルク—豊富な話題性で  
市場を刺激する—
- 牛乳・乳飲料向けの最新プロセス機器

〔解説〕Special Report 中東における紙容器事情

Beverage Japan, 42 (5) 56~59 ('19.6)

- 中東におけるLL紙容器とブランド戦略

その他

〔解説〕第40回コーデックス栄養・特殊用途食品部会  
報告

細野秀和: ソフト・ドリンク技術資料, (187)  
57~62 ('19.1)