

国内編

栄養・健康

〔解説〕高齢者における食環境の多様化と食の持つ精神的意義—共食・孤食をつくりだすそれぞれの文脈とライフストーリーからの考察—
柏木史菜・三好恵真子：New Food Industry, 61 (7) 521~537 ('19)

食品衛生

〔解説〕特集—HACCP 制度化における食品製造施設のハード管理—

月刊 HACCP, 25 (7) 19~45 ('19)

- 食品設備の配置、洗浄・消毒……………加藤光夫
- 食品製造設備のハード管理～食品機械の洗浄の死角と洗浄の課題……………佐田守弘
- 世界800以上の顧客を有する HACCP International 認証について……………浅井伸宏
- ハード管理＝冷蔵庫、冷凍庫の管理……………前田一樹
- 人手不足時代に対応した食品設備の洗浄……………(株)クレオ

〔解説〕第2特集—HACCP 制度化におけるアレルギー管理のポイント—

月刊 HACCP, 25 (7) 99~121 ('19)

- 食物アレルギーのリスクマネジメント～ハザード分析のポイントを中心として～
……………津田訓範・伊藤壽康・辰口 誠
- 食物アレルギー管理の必須事項……………鶴田慎太郎
- 食物アレルギーの工程管理と適切な検査方法の選び方
……………東畑有希
- 製品紹介

〔解説〕特集1 気をつけよう！夏場の食中毒

土谷啓文：食と健康, 63 (7) 8~17 ('19)

飲料・醸造

〔解説〕炭酸飲料、無糖炭酸が急成長でけん引—18年市場は6年増で市場最高を更新—

酒類食品統計月報, 61 (4) 22~27 ('19.7)

〔解説〕焼酎甲類、レモンサワー人気で復調気配—19年は久々にプラスなるか—

酒類食品統計月報, 61 (4) 49~53 ('19.7)

〔解説〕2018年清涼飲料市場動向

本吉卓也：缶詰時報, 98 (7) 2~8 ('19)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕2018年の缶詰輸入—総輸入量は微減、金額で増加—

日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 98 (7) 18~28 ('19)

〔解説〕2018年の缶詰、びん詰、レトルト食品生産数量

：缶詰時報, 98 (7) 62~86 ('19)

食品一般

〔インタビュー〕代替肉開発に世界が注目

久保村喜代子：フードケミカル, 35 (6) 2~3 ('19)

〔解説〕特集1—脚光を浴びる発酵食品—

フードケミカル, 35 (6) 19~53 ('19)

- 食を豊かにする発酵・醸造—微生物による食材・食品の化学変換……………小川 順
- 乳酸菌による青果物の発酵を考える……………木下英樹
- 発酵による QOL 改善素材の開発—酵素生産能から見た微生物選択……………長島 直
- 豆乳発酵食品「大豆舞珠(まめまーじゅ)シリーズ」の開発……………城谷直紀
- 粉末みその特性と応用……………脇坂亮教
- 発酵調味料の加工食品への応用……………小森友介
- 注目の発酵食品、関連素材・添加物
- 編集部のグルメシリーズ#9—発酵料理編—

〔解説〕特集2—豆腐をもっとおいしく—

フードケミカル, 35 (6) 57~73 ('19)

- 豆腐用品質改良剤の役割と豆腐の付加価値を向上させる技術について……………神山大介
- 長期常温保存可能豆腐の製法の特徴とその用途拡大の取り組み……………宮井輝幸
- 大豆タンパク凝固食品への新たな展開……………田中幸隆
- 各社の豆腐関連素材・添加物

〔解説〕特集2 視点を変えて見直そう！異物混入対策～ティーチングとコーチングでスタッフの意識を変える～

辻 剛：食と健康, 63 (7) 52~61 ('19)

機械・設備

〔解説〕特集I—食品産業における身近なAIの導入(フード・フォーラム・つくばより)—

食品と開発, 54 (7) 5~16 ('19)

- 人工知能技術の社会実装の取り組みと課題 ~ AI for

- Society5.0～……………本村陽一
- 非 AI 企業 キューピーにおける AI によるイノベーションー AI 原料検査装置等ー…………… 荻野 武
- あれこれ出来る AI による食品検査と、製造現場への導入方法について…………… 細谷 肇

〔解説〕特集Ⅱー風味改善ソリューションー

- 食品と開発, 54 (7) 17～29 ('19)
- 酸っぱい水飴“オリゴ糖酸”の力(チカラ)～果汁感・不快味マスキング・減塩へのアプローチ～…………… 深見 健・林佳奈子
- 紅茶抽出物による呈味改良…………… 鈴木壯幸
- 酵母エキスによる味質改善と、甘み・濃厚感を付与する「酵味® ET」の活用例…………… 川戸高博・深野和紘
- 卵・大豆蛋白酵素分解物による風味改善効果とその利用…………… 高山真司

〔解説〕特集一食品の品質保証技術一

- 食品機械装置, 56 (7) 10～15 ('19)
- 亜塩素酸ナトリウムの洗浄・殺菌への活用の可能性～次亜塩素酸ナトリウムの洗浄・殺菌効果との比較～…………… 高橋和宏

〔解説〕特集一食品製造をめぐる規格・マネジメントシステムの動向一

- 食品機械装置, 56 (7) 16～34 ('19)
- 国内の食品用器具・容器包装材料の規制について 2019…………… 石動正和
- HACCP 制度化と食品安全マネジメントシステム…………… 和泉えりか
- FSSC22000の「決定リスト」の解説…………… 向 洋一

容器・包装

〔解説〕「明治ほほえみらくらくミルク」ー災害時の安全性から堅牢な金属缶を選択ー

明治：食品包装, 63 (6) 2～3 ('19)

〔解説〕紙製バリア素材の軟包装市場開拓へタッガー老舗菓匠が人気商品の高級タイプで採用し“突破口”開く一

日本製紙：食品包装, 63 (6) 6～7 ('19)

〔解説〕特集一令和元年の飲料 & 液体食品と包装一

- 食品包装, 63 (6) 17～28 ('19)
- おにぎりを“飲む”という新発想に話題～スパウトパウチの特性を生かし開発、来年にはライン増設も～…………… ヨコオデイリーフーズ
- パン専用の野菜スープが好調～温・冷いずれにも対応で食シーンの広がりに期待～…………… キッコーマン
- 人気 RTD 商品の発売30周年で記念展開～“新元号”

や“地域密着”をパッケージデザインにも反映～

- ……………伊藤園
- 再生 PET 樹脂100%のボトルを採用～「2027年までに国内グループで導入5割」の目標達成へ拍車～…………… キリンビバレッジ
- 濃縮タイプの缶入り麦茶発売～時短と省スペース実現、携帯も手軽に～…………… サントリー食品インターナショナル
- オリジナルラベルを作れる変身シール入り～長寿の乳酸菌飲料でポーショントタイプもギフト用に発売…………… アサヒ飲料
- 「プラ資源循環宣言」実現への第一歩～空容器の正しい回収へ消費者向けの啓発ステッカー50万枚～…………… 一般社団法人 全国清涼飲料連合会
- 「スピード感で行政関連団体と連携を」～令和最初の定時社員総会で上田前会長理事が食品衛生法改正にも言及…………… 一般社団法人 日本乳容器・機器協会
- 飲料主要3工場にパワードウェア導入～従業員の負担軽減と生産性向上を目指す～… アサヒ飲料・ATOUN

〔解説〕特集一災害・防災と包装一

- 包装技術, 57 (7) 7～64 ('19)
- 命をつなぐために必要な避難所・避難生活の質の向上…………… 根本昌宏
- 日本災害食学会認証と包装技術…………… 一般社団法人 日本災害食学会
- 宇宙食とその災害時の食への活用について…中沢 孝
- 国内初の乳児用液体ミルク / 被災地支援で考える / 災害時だけでなく日常使用を勧める理由…井出留美
- 非常用給水袋としてのハンディキューブ®…成毛慎一
- シリカ被膜段ボール製折畳み式防災安全帽子…小澤範雅
- 段ボールベッドが変えたこと…………… 水谷嘉浩
- 次世代型ポリエステルフィルム「オリエステル®」の用途提案 / 災害時の活用方法…………… 橋田智之
- 災害関連商品への取組み…………… 加藤千明
- 「防災用買い置き CO・OP 商品セット」で導入した防災備蓄用キャリーケース…………… 山本絵理子
- 使い切りお尻洗浄器「お尻シャワシャワ」と災害時の必要性について…………… 須村晃宏

〔解説〕特集 機能性飲料市場と機能性素材ー多様性で拡大する機能性表示食品, 正念場を迎えた特定保健用食品一

Beverage Japan, 42 (6) 36～60 ('19.7)

- 機能性表示食品は2,000件突破
- トクホ市場の減少と保健用途別市場の比較
- ノンアルコール飲料に見られる機能性の可能性
- 機能性表示食品の最新素材事情, 飲料開発への期待
- “健康”のコモディティー化と飲料市場の持続的成長
- 主要ブランドオーナーの動向
- 主要素材サプライヤーの動向