

国内編

栄養・健康

〔解説〕一臨床医から見た保健機能食品について—安全性、有効性、問題点そして補完代替医療に向けての今後の展望—
窪田 俊：New Food Industry, 61 (8) 589~600 ('19)

〔解説〕特集—「機能性そうざい」開発のヒント
食品と科学, 61 (7) 57~63 ('19)
○「機能性そうざい」の開発～食による予防医学の視点から～……………矢澤一良

食品衛生

〔解説〕特集—ノロウイルス食中毒の徹底対策ポイント—
月刊 HACCP, 25 (8) 19~40 ('19)
○HACCP 制度化時代におけるノロウイルス食中毒予防対策……………野田 衛
○ノロウイルス食中毒発生その後～一週間で再開できない場合がある～……………笈川和男
○食中毒予防におけるノロウイルス検査の効果的な活用……………戸田信太郎
○ノロウイルスの食品健康影響評価のためのリスクプロファイル……………食品安全委員会
○製品紹介

〔解説〕第2特集—カンピロバクター食中毒はなぜ減らないのか！—
月刊 HACCP, 25 (8) 43~58 ('19)
○食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～鶏肉の Campylobacter jejuni / coli ～ ……山本茂貴
○諸外国におけるカンピロバクター対策について（食品安全委員会のリスクプロファイル）……………豊福 肇
○鶏肉流通・販売におけるカンピロバクター汚染率～食品健康影響評価のためのリスクプロファイルより～

〔解説〕特集1—アニサキス症に関する最新の知見と対策—
高野剛史：食と健康, 63 (8) 8~16 ('19)

添加物・副材料

〔解説〕特集—リスクコミュニケーションの在り方
食品と科学, 61 (8) 49~64 ('19)
○食品添加物のリスクコミュニケーション再考～暴走

するメディアと不安を感じる消費者～……関 健二

飲料・醸造

〔解説〕特集 宅配水とミネラルウォーター、フレーバーウォーター—ミネラルウォーター・宅配水の成長と無糖化に向かうフレーバーウォーター—
Beverage Japan, 42 (7) 24~47 ('19.8)

- ミネラルウォーターが過去最高を更新
- フレーバーウォーターの新陳代謝と飲料トレンド
- HOD に続く成長
- ストックビジネスと HOD
- 過熱する顧客獲得競争
- HOD に高まる事業リスク
- HOD とミネラルウォーターは競合へ
- 主要ミネラルウォーターブランドの動向
- 主要 HOD ブランドの動向
- 主要 HOD サプライヤーの動向

〔解説〕特別企画 7年連続最低を更新、ビールから新ジャンルへの流出が加速
Beverage Japan, 42 (7) 49~58 ('19.8)

- 新ジャンルのみが前年超え
- クラフトビール市場の拡大が進む
- アサヒ、豪ビール会社買収で海外市場に活路
- ノンアルコールビール市場に好転の兆し
- 2019年の市場予測
- メーカー別主要ブランドの動向

食品一般

〔解説〕特集—食品に係る化学物質と安全性評価—
FFI ジャーナル, 224 (3) 242~285 ('19.7)

- 重金属の健康影響と毒性評価……………原田孝則
- 食にかかわる毒物および劇物の評価法の現状と課題……………高橋祐次
- 毒性病理学およびその診断基準と用語の国際統一化—その歴史と進捗—……………大石裕司
- 安全性評価における病理検査と病理ピアレビュー……………岩田 聖
- 農薬の安全性—食の安心につながる話—……………乾 公正

〔解説〕特集1—転換期迎える酒類向け添加物—
フードケミカル, 35 (7) 19~44 ('19)

- 特集インタビュー—トレンドは「ドライ」、独自技術でお酒のおいしさ実現—……………飛田康貴
- 酒類の製造等において使用できる各種物品の現状と今後について……………大江吉彦

- 植物由来甘味料「サンナチュレ[®]シリーズ」のアルコールへの応用……湯之戸俊介・長谷川潤・竹村優子
- ワイン向け添加物の最新技術動向……川上 晃
- 注目の酒類向け素材・添加物

〔解説〕特集2—広がる受託製造ニーズ—
フードケミカル, 35 (7) 51~75 ('19)

- 受託加工の市場動向
受託加工の需要大幅増—メーカーの製造技術を他分野に活かす—
- 受託製造加工施設紹介
- 特集インタビュー —食中毒予防は手洗い, 健康管理, 保菌者管理の徹底から—……伊藤 武
- 特集インタビュー —「道具」を起点に, 正しい衛生管理の知識・方法を普及促進—……谷 洋介
- 特集工場レポート: アピ株式会社—ネクストステージ工場—知識と経験を結集し, 多様な形状の製品に対応—

〔解説〕包装米飯, 2ヶタ増で680億円突破—19年夏までに各社増産体制整う—
酒類食品統計月報, 61 (5) 36~41 ('19.8)

〔解説〕特集—機能性成分の吸収利用率向上技術と素材開発—

- 食品と開発, 54 (8) 4~18 ('19)
- シクロデキストリン包接による吸収・利用率の向上
……上梶友記子, 石田善行, 中田大介, 寺尾啓二
- ナノカプセルによる健康素材の吸収・利用率向上
……武田真治
- 機能性素材の微粒化処理技術のサプリメントへの応用
……徳永勝彦
- 非晶質技術による難水溶性素材の吸収性改善
……中尾友洋

〔解説〕支援技術

- 食品と開発, 54 (8) 46~58 ('19)
- Food ITソリューションの最新動向—食品製造業の優勝劣敗を決定づける情報管理ツールに迫る—
- 食品産業における臭気対策と空間清浄化対策
- 食品ロス削減を実現するロングライフ化技術

市場調査・流通

〔解説〕市場動向

- 食品と開発, 54 (8) 20~45 ('19)
- 多価不飽和脂肪酸の市場動向—機能性表示食品受理を契機に市場に動き—
- 乳たん白素材の市場動向—スポーツ向けから高齢者の栄養補助, RTD やバーにも利用が進む—
- 食品加工のための乳化剤の市場動向—時流に合ったアプリケーション開発に再評価—

機械・設備

〔解説〕2019年度酒類食品産業の設備投資計画—63社で1.3兆円超, 17%増と高水準—
酒類食品統計月報, 61 (5) 2~10 ('19.8)

〔解説〕特集—食品工場における効率化・省エネルギー技術—

- 食品機械装置, 56 (8) 18~36 ('19)
- 食品工場の省エネルギー—省エネ技術の組み合わせと潜熱蓄熱システム—……定塚徹治・赤木良輔
- CO₂冷凍機の環境性, 省エネ性, 広がる用途について
……原田克彦
- 最新技術を生かした革新的なオイルフリーコンプレッサ
……吉次優子

容器・包装

〔解説〕特集2—令和元年の飲料&液体食品と包装 part II—

- 食品包装, 63 (7) 29~36 ('19)
- こうじ甘酒の原液を無菌パックで商品化—米こうじなど発酵食品の魅力発信が国内外へ加速—……マルコメ
- 容器成形機の実演内覧会に20カ国から100人—新シリーズの柔軟な対応力・多機能性が契約にも直結—
……青木固研究所
- 飲料容器の回収・リサイクル促進へタッグ—PET ボトルと紙容器で飲料大手や包装企業との取り組みが活発に
……セブン & アイ・ホールディングス
- 「全清飲2019活動レポート」を発刊—総生産量や販売金額に加え業界発展への取り組みも多角的に紹介—
……(一社)全国清涼飲料連合会
- 2018年は国内0.5%増の755.6億本へ—最新の飲料容器市場調査からは現状打破への新トレンドも鮮明に—
……矢野経済研究所

法規・法令

〔解説〕特集—食品の品質保証技術—

- 食品機械装置, 56 (8) 10~17 ('19)
- 監査者に求められるアサーティブなコミュニケーション—改善定着のために監査者がすべきこと—
……小川美香子

環境問題

〔解説〕EUにおける使い捨てプラスチック製品の使用禁止への動き

果汁協会報, (730) 85~87 ('19.6)