

国内編

栄養・健康

〔解説〕特集—進展する時間栄養学研究と利用

食品と開発, 54 (10) 4~18 ('19)

- 時間栄養学研究の進展……………柴田重信
- 睡眠と機能性食品の時間栄養学……………大石勝隆
- エネルギー代謝・肥満と時間栄養学研究……………田原 優
- 競技力を支えるスポーツ栄養×時間栄養学
……………村田浩子

微生物・酵素

〔解説〕PETを分解して栄養源とする細菌について

小田耕平：ソフト・ドリンク技術資料, (188) 111~125 ('19.2)

食品衛生

〔解説〕特集—次代に向かう微生物検査~向上するスピード・省力化・精度・信頼性の動向

月刊 HACCP, 25 (10) 23~58 ('19)

- 食品の微生物検査における簡易・迅速化の動向と検査精度・活用……………伊藤 武
- これからの微生物検査に求められる合理化と信頼性の確保……………戸ヶ崎恵一
- 食品微生物検査における業務効率化~ HACCP に役立つ微生物検査~……………小島俊一
- 微生物検査の自動化~簡易迅速化とその先に~
……………福井謙一
- 食品微生物検査の簡易化, 自動化, 迅速化
……………宮下光良
- 製品紹介

〔解説〕特集1—職場や家庭で今日から実践! 従事者のためのノロウイルス対策

小澤悠作：食と健康, 63 (10) 8~19 ('19)

〔解説〕特集2—移行準備はできていますか? 食品表示基準に基づく食品の表示①

森田満樹：食と健康, 63 (10) 52~65 ('19)

飲料・醸造

〔解説〕【データでみる】19年夏場のビール類販売新ジャンルのみプラスの構図続く

酒類食品統計月報, 61 (8) 14~16 ('19.10)

〔解説〕勢い止まらぬ RTD 市場, 増税後も拡大見込む多彩なレモンフレーバー展開目立つ

酒類食品統計月報, 61 (8) 30~32 ('19.10)

食品一般

〔解説〕特集1—次世代ミート最前線

フードケミカル, 35 (9) 19~54 ('19)

- 《特集インタビュー》お肉不使用で本格的な風味の大豆ミートを実現「ゼロミート」
……………嶋 裕之・一木伸悟・阿部一世
- 培養肉の研究開発動向と国内市場可能性……………川島一公
- 植物性肉様食品の開発における大豆の可能性
……………中野康行
- カードランの食肉代替食品への応用……………松山勇介
- アニマルフリー素材で処方すること……………久保村喜代子
- ベジミートの原料市場
- 注目の次世代ミート向け素材
- 編集部試食レポート 次世代ミートの最新動向

〔解説〕特集2—広がるフードプリント技術

フードケミカル, 35 (9) 69~83 ('19)

- 鮮やかな色どりを添える可食性インキ……………飯嶋 亮
- ゼラチンフィルムとその応用……………河崎陽介
- フードプリントの商品開発例
- ①消費者の想いを商品に 多様な場面をフードプリントで演出……………長良園
- ②繊細なデザインも鮮やかに! フードプリント業界のパイオニア……………ビーテック
- 各社のフードプリント関連素材とプリンター

〔解説〕特集3—次亜塩素酸水の基礎と活用

フードケミカル, 35 (9) 87~97 ('19)

- 現場で活躍する殺菌性機能水に関する基礎知識
……………堀田国元
- 次亜塩素酸水の生物学的ハザード対策への応用~ HACCP 実践に向けて~……………金盛幹昌
- 食品施設における各種次亜塩素酸水の活用事例と効果的に活用するための留意点

〔解説〕特集—2020年とその後の食文化の発信

明日の食品産業, (500) 6~24 ('19.10)

- 「beyond2020プログラム」とホストタウンの取組について……………勝野美江
- 江崎グリコが取り組む日本の食文化発信および地域活性化プロジェクト「地元とつくる、地元ポッキー」
……………山本京子
- カンボジアとの交流からはじまったホストタウン活動
……………鈴鹿 剛

〔解説〕 素材レポート

- 食品と開発, 54 (10) 68~76 ('19)
- カボス種子抽出物カボシード EX の開発と利用
.....小笠原和也
- PQQ のミトコンドリア活性化作用による生体への効果
.....立川智一
- 鶏ムネ肉プラズマローゲンの新たな知見について
.....川村 純

〔解説〕 フレーバーホイールと GC-O を用いた麦茶の香り評価

後藤優佳, 三尾建斗, 松岡 翼, 出江萌絵, 鮎澤信昌, 時友裕紀子: 日本食品科学工学会誌, 66 (9) 351~359 ('19)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕 特集一粉粒体機器

- 食品機械装置, 56 (10) 16~28 ('19)
- スティック製品生産ラインへのリニア搬送技術の導入
.....富樫政昭
- あらゆる原料に適應する電磁振動フィーダ
.....堀 邦紘
- コンテナを使った粉体ハンドリングシステム
.....吉村知規

〔解説〕 特集2—食品工場の省力・省人化 part II

- 食品包装, 63 (9) 27~31 ('19)
- 幅広い種類の製品分類を可能に シンプル構成でプレッシャー駆動機構の故障も低減
.....ベーヴェ システック ジャパン
- 弁当工場用の人型協働ロボット 不定形物のばら積み・山積みの食材を見分けて取り出すアールティ
- 顕在化する人手不足へ新型の人協働ロボ・無塗装仕様で食品への異物混入リスクを効果的に低減.....安川電機
- 食品包装向け「ばら積みピッキング」・協働ロボットの応用例を FOOMA JAPAN で実演, コンビニ調理ロボも.....ユニバーサルロボット

容 器 ・ 包 装

〔解説〕 特集 PET ボトル2019 (1) PET ボトルと次世代の飲料産業

- Beverage Japan, 42 (9) 34~56 ('19.10)
- 8割をうかがう PET ボトル飲料の成長余地
- カテゴリー別動向
- 夏場偏重と加温市場への期待
- K2019 (国際プラスチック・ゴム産業展) が10月に開催
- プリフォーム成形機
- 1ステージ型ボトル成形機

- 2ステージ型ボトル成形機
- 金型・コンプレッサー等

〔解説〕 CLOSE UP 「Soup on the Go」レンジ加熱後も断熱カップで熱くない

キャンベルジャパン: 食品包装, 63 (9) 2~3 ('19)

〔解説〕 特集—ライフスタイルの変化・包装の変化 包装技術, 57 (10) 3~59 ('19)

- 日本のライフスタイルの変化と包装の変化—食品包装を中心にして—.....石谷孝佑
- ライフスタイルの変化要因と未来洞察.....田崎智宏
- 平成のパッケージ 生活を変えたデザイン—JPDA 出版委員会の考察—.....山崎 茂
- 「デザイン×技術」で変化をとらえる— JPDA の研究会活動を通して—.....中越 出
- 板ガムの包み紙で, 作る, つながる, 広める楽しさを.....小垣美津子, 田宮真美子
- パッケージデザイナーからみた包装の変化.....三原美奈子
- 包装の変化—時代の変化とともに歩む—.....高木美香
- 人手不足解消!! 検査で勝つ!®.....高城清次

法 規 ・ 法 令

〔解説〕 特集—食品の品質保証技術

- 食品機械装置, 56 (10) 10~15 ('19)
- 韓国輸入食品安全管理特別法について
.....川原文香

〔解説〕 特集—新たな外国人材受入れ制度「特定技能」について

農林水産省食料産業局食品製造課: 日本食肉加工情報, (831) 2~7 ('19.9)

そ の 他

〔解説〕 特集—新人教育のポイント

- 食品と科学, 61 (10) 47~55 ('19)
- 食品工場の新人従業員教育について~外国人教育も含め, 「見える化」が必要~河岸宏和

〔解説〕 ビジネスホテルでの朝食バイキングに関する HACCP の考え方を取り入れた衛生管理手順書 (前編) 2019年7月27日版

広田鉄磨: 食品と科学, 61 (10) 56~66 ('19)

〔解説〕 SDGs が目指す「誰一人置き去りにしない」未来に向けて

森山浩光: 畜産の研究, 73 (10) 833~836 ('19)