

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕特集 次世代プロバイオティクス・プレバイオティクスの開発
食品と開発, 55 (4) 4~36('20)
- 次世代プロバイオティクスと今後の課題……野本康二
 - 腸内細菌脂質代謝物 (Postbiotics) の機能と利用
……………米島靖記
 - 次世代のプレバイオティクス ヒトミルクオリゴ糖 PREBILAC™ 2'-フコシルラクトースの新たな可能性
……………小林由希
 - 腸内環境改善のための素材開発と市場動向 一乳酸菌・乳酸菌生産物質・オリゴ糖・食物繊維・乳酸菌培養受託……………編集部

食品衛生

- 〔解説〕特集 温度管理の落とし穴と正しい温度管理のポイント
月刊 HACCP, 26 (4) 19~38 ('20)
- 温度を【知る】・【測る】は安心の要 (フードサービス編) ……………本山忠広
 - 一般衛生管理における温度管理のポイント
……………奥田貢司
 - 「サニテーションマネジメント」の一環として運用すべき現場特性に応じた温度管理~食品リスクと直結する現場特性を考慮した温度管理~……………佐藤懇一
 - 製品紹介
- 〔解説〕第2特集 海外における衛生管理指導の実例
月刊 HACCP, 26 (4) 39~49 ('20)
- カンボジア国における衛生管理指導の取り組み JHTC 主催 第34回フォローアップセミナーより……………小林篤司
 - フィリピン共和国のユニカセレストランにおける ATP 拭取り検査 (A3法) とスタッフ教育……………拈石哲男
- 〔解説〕Challenge the Future ~未来への架け橋~26
月刊 HACCP, 26 (4) 73~81 ('20)
- 有機 JAS 認定, ハラル認証に続いて FSSC22000 認証取得 老舗製茶メーカーが海外含めた供給拡大と新素材開発の体制固め
……………共栄製茶株式会社京都テクノセンター
- 〔解説〕Topics 近畿3県の担当者が HACCP 制度化に伴う対応を説明 HACCP 管理, 認証取得の基礎として実績積む「食品衛生7S」

第13回 食品衛生7S 実践事例発表会: 月刊 HACCP, 26 (4) 58~65 ('20)

〔解説〕Topics HACCP 制度化, 営業許可制度などの実務説明行う 厚労省が全国4都市で改正食衛法政省令の説明会開く
月刊 HACCP, 26 (4) 66~72 ('20)

〔解説〕Topics ATP・迅速検査研究会が「HACCP 導入へ向けた迅速検査実習」を開催 講義のほか, ATP 検査, タンパク質検出, 携帯型微生物観察器などを体験
月刊 HACCP, 26 (4) 110~111 ('20)

〔解説〕特集 令和2年度食品衛生指導員巡回指導重点指導項目について
瀬賀 豊: 食と健康, 64 (4) 6~17 ('20)

農産

〔解説〕【海外】世界における2011年~18年の果実生産量の推移 (FAO 統計) —その1—
果汁協会報, (738) 17~21 ('20.2)

水産・畜産

〔解説〕特集 食肉需要の動向について
谷川倫世: 日本食肉加工情報, (837) 2~7 ('20.3)

飲料・醸造

〔解説〕2019年輸入酒市場 品目別・銘柄別動向 (1) ~ハードリカー・海外ブランドビール編~
酒類食品統計月報, 62 (1) 33~48 ('20.4)

〔解説〕19年ビール類の地域別容器・タイプ構成比~日刊経済通信社独自調査~
酒類食品統計月報, 62 (1) 65~73 ('20.4)

〔解説〕特集3 ブーム到来中! クラフトビール 食品包装, 64 (4) 37~45 ('20)

- 飲食店用ビールサーバーも展開~他社との提携で市場の活性化を~……………キリンビール
- 日本第1号の缶入りクラフトビール~全国流通を見据えて創業時から採用~……………ヤッホーブルーイング
- 主流は茶色のガラスびん~各地の生産者に聞いた「流通に欠かせないパッケージ」~
……………国内クラフトビール各社
- かつては“地ビール”と呼ばれて~酒税法改正も追い風に市場は拡大~
……………本誌編集部まとめ

食 品 一 般

- 〔解説〕特集1 イチからわかる増粘多糖類
 フードケミカル, 36 (3) 19~58 ('20)
- 食品ハイドロコロイドの食品開発における役割
井藤大作
 - 発酵セルロースの特徴と用途展開.....井藤大作
 - キサントガム, ジェランガムの応用: 介護食を中心に.....大和谷和彦
 - スクシノグリカンの特徴と用途展開.....加藤和子
 - タマリンドシードガムの特長と用途展開.....鈴木夢生
 - ペクチンの特長と用途展開.....芦田竜也
 - 大豆多糖類の特徴と用途展開.....三原弘靖
 - 結晶セルロース製品「セオラス®」の特徴と用途
武村翔太
 - アルギン酸エステル (PGA) の特長と利用技術
宮島千尋
 - ゼラチンの特徴と用途展開.....天野明日香
 - ユニークな物性を持つ「寒天」「こんにゃく」の特長
 とその用途.....伊藤暢宏
 - 各社注目の増粘多糖類とその製剤

〔解説〕2019年度酒類・食品 ヒット商品・注目商品〜
 ヒット13品, 20年注目29品を収録〜
 酒類食品統計月報, 62 (1) 2~16 ('20.4)

〔解説〕特集 食品機能性表示を考察する 保健機能食
 品を考える〜機能性表示食品・特定保健用食品の機
 能性の表示に関して〜
 高橋久仁子: 食品と科学, 62 (4) 45~53 ('20)

〔解説〕食品企業での従業員のモチベーション, 生産性
 アップのポイント⑥ あなたの事業所の魅力は何か
 河岸宏和: 食品と科学, 62 (4) 58~62 ('20)

〔解説〕支援技術
 食品と開発, 55 (4) 47~56('20)

- 飲料開発と製造プロセス技術〜フードロス削減でロン
 グライフ化技術ニーズ拡大の公算〜.....編集部
- 調味料・調味食品製造技術の最新動向〜分離・ろ過か
 ら殺菌・乾燥まで〜.....編集部

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集 食品搬送システム
 食品機械装置, 57 (4) 16~30 ('20)

- 食品機械用の樹脂製歯付コンベヤベルト
金子 健
- 食品搬送を変えるステンレススチールベルト
山崎徹也

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集 ガラスびん2020 出荷量が100万トン
 を下回る, ガラスへの逆風はやむのか?
 Beverage Japan, 43 (3) 36~52 ('20.4)

- 100万トンを下回った2019年出荷量
- 新・ガラスびんアワード発表
- ガラスびん3Rは自治体とリユースに注目
- ガラスを活かし尽くす
- 主要ガラスびんメーカーの動向

〔解説〕特集1 “紙”にも注目する食品包装
 食品包装, 64 (4) 17~28 ('20)

- 新商品の抹茶スティックに紙素材を採用〜“プラスチ
 ックとはまるで別物”の特性踏まえ試行錯誤で実現〜
味の素 AGF
- Nestlé グループに紙製品を供給〜外袋の切り替えが
 話題集めた大袋入りチョコ菓子5品などに〜
王子ホールディングス
- カップ麺容器のバイオマス化加速〜2021年度中を目
 標にブランド全商品切り替え〜
日清食品
- 紙パウダー51%以上の複合シートで包材開発〜コスメ
 分野での採用実績踏まえ食品にも提案を展開〜
大塚包装工業
- カップ被せ蓋の“紙化”でCO₂削減を〜紙製絞りト
 レーなどの知見を生かしプラ製品同等の機能も〜
東罐興業
- 金属缶と同等レベルのスペック強みに〜乾物や焼き菓
 子メーカーから引き合い相次ぐ〜.....昭和丸筒
- レンジ加熱で底部がこげない紙カップ〜ラミチューブ
 の胴体部分に紙を使用する開発ニュースもリリース〜
大日本印刷

〔解説〕特集2 調味料と食品包装 2020
 食品包装, 64 (4) 29~36 ('20)

- “本格”だしを家庭で手軽に〜業界初となる屋根型キ
 ャップ付き無菌充填紙容器を採用〜
マルハチ村松
- “3つ穴キャップ”を世界が評価〜「フード部門」で
 ワールドスター賞受賞〜.....キューピー
- 顧客仕様のオリジナル七味を提案〜和洋食を問わず
 100店舗超の飲食店やレストランで実績〜
八幡屋磯五郎
- 中身を“つるん”と使い切れるボトル〜ヨーグルト蓋
 やケーフィロムの技術踏まえ2社のコラボで開発〜
東洋アルミニウム/キョーラク
- 家庭で使うのは「しょう油」と「塩」〜第3回目「調
 味料」関連のインターネット調査で明らかに
マイボイスコム