

国内編

栄養・健康

〔解説〕ヘルスフードアカデミックサロンシンポジウム
～機能性表示 QOL 時代に向けて～
New Food Industry, 62 (8) 543～581 ('20)

食品衛生

〔解説〕特集 飲食店における安全な食事提供 ～テイク
アウト・デリバリーのリスク管理を含めて
月刊 HACCP, 26 (8) 23～42 ('20)

○【食×農 MOOC 緊急特別対談】 コロナに負けるな！ テ
イクアウトを始める前に知っておいてほしいこと
……………大西 周, 杉浦嘉彦

○外食に求められる衛生的な施設とサービス ～衛生管
理を冷静に点検しピンチをチャンスに……………山下安信

○新型コロナ前後のホテル業界の衛生管理 ～求められ
る「新しい衛生管理体制」……………奥住嘉朗

〔解説〕特集 1 食と包装の安全・衛生対策 & 検査装置
2020/夏
食品包装, 64 (8) 17～30 ('20)

- 食品衛生法の改正と HACCP 制度化 食品安全に関する
日本初の (JFS 規格) も登場……………郷右近史朗
- 最新技術で印刷検査体制の見直しを提案 食品などの
ブランドオーナーも評価する画像比較検査ソフト
……………大島雅裕
- 「第45回 発明大賞」で発明功労賞を受賞 RGB/LED 活用の
異物検査用コンベヤー …… サムテック・イノベーションズ
- 食品工場の防虫・衛生管理サポート AI 活用の防虫対
策支援ツール……………環境機器
- 高品質マスクの製造・販売を開始 安心・安全を担保、
安定供給サポート……………ショウワ
- 豆類外観検査装置の新型機を開発 AI 応用で豆の両面
高精度検査に対応……………ワイエムシステムズ

〔解説〕特集 食中毒の月別発生状況をふまえた防止対
策を考える
佐藤史郎：食と健康, 64 (8) 6～17 ('20)

〔解説〕特別企画 目で見る食中毒発生状況・令和元年
食と健康, 64 (8) 19～22 ('20)

〔解説〕年間特集 食品の品質保証技術 新型コロナウ
イルスの建物内の消毒作業
谷川 力：食品機械装置, 57 (8) 10～15 ('20)

農 産

〔解説〕【海外】果実・果汁を巡る話題10件
果汁協会報, (743) 35～40 ('20.7)

飲料・醸造

〔解説〕特集 ミネラルウォーター／HOD／フレーバーウ
ォーター ウォータービジネスの成長性を探る、フ
レーバーウォーターに限界か？
Beverage Japan, 43 (7) 22～47 ('20.8)

- 国産ミネラルウォーターが19年ぶりに減少
- フレーバーウォーターは無糖が牽引
- 成熟市場に向かう HOD
- HOD 市場に残る課題
- 習慣的水分摂取に関する研究が発表される
- 「ミネラルウォーター読本 Q&A」改訂
- ウォータービジネスの成長性
- 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 コロナ禍の影響と2020年上期ビール
系飲料市場 一新ジャンルが初めてビールを上回る－
Beverage Japan, 43 (7) 49～58 ('20.8)

- 新ジャンルの構成比が過半数に迫る
- コロナ禍でノンアルコールビール市場が急拡大
- 2020年の市場を見通す
- メーカー別主要ブランドの動向

〔解説〕20年上期のビール類市場、数量減も“健闘”菓
ごもり消費で缶製品がけん引
石母田 健：酒類食品統計月報, 62 (5) 24～25 ('20.8)

〔解説〕19年スポD市場、冷夏で再び水面下に コロナ
禍の20年は熱中症対策を前面に訴求
飯野史人：酒類食品統計月報, 62 (5) 38～41 ('20.8)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕2019年の缶びん詰、レトルト食品生産動向
日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 99 (8)
2～24 ('20)

〔解説〕令和元年 (1～12月) 缶びん詰生産数量 (総括)
缶詰時報, 99 (8) 29 ('20)

食品一般

〔解説〕特集 I AI 活用によるこれからの食品産業
食品と開発, 55 (8) 4～13 ('20)

- 「食品産業イノベーション推進事業」の成果と今年度の取組方針……………平田将大
- 「人工知能×食品分野」の技術課題……………山本真也
- ここまでできた！ 食品検査の現場を変えるAIの活用……………叢 偉

〔解説〕特集Ⅱ 乳たん白再考

食品と開発, 55 (8) 15~28 ('20)

- 乳タンパク素材とアプリケーションのご紹介……………深江拓朗
- 乳由来たんぱく質の特徴とその食品応用例……………松永徹也
- 乳たん白・ペプチド素材の動向 一般食品への利用拡大が顕著に……………編集部

〔解説〕特集 地方大学による農業・食品産業復興支援 FFI ジャーナル, 225 (3) 220~264 ('20)

- 地方創生に資することのできる大学間連携プラットフォームの構築に向けて……………中村宗一郎
- 信州味噌由来乳酸菌の機能性に着目した発酵長寿プロジェクト……………河原岳志
- オリーブ葉の機能性を活かした食品開発支援……………小川雅庸
- 地域特性を生かしたブドウとそのワインによる地域ブランディング……………望岡亮介, 小林溪太
- もち性大麦を基軸とした生活習慣病予防・改善と地域活性化の取り組み……………日高宏哉, 金井 誠
- 食品安全に関するグローバル人材の育成……………田村啓敏, 川村 理

〔解説〕特集 食料需給と通商貿易 食料の需給ひっ迫対策としての通商戦略 ~新型コロナウイルス禍に学ぶ~ (1) 食料需給の特徴
並河良一：食品と科学, 62 (8) 47~55 ('20)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集 省エネ・省力・効率化

食品機械装置, 57 (8) 16~43 ('20)

- 空気圧縮機で実現する省エネと高効率化……………草野浩二
- 工場の「安全」と「省エネ」のためのエアコンプレッサー……………吉岡梨沙
- 圧縮空気供給設備の省エネ化ソリューション……………山口幸博
- 製造と物流の効率化は待ったなしの課題……………西田光男

〔解説〕特集Ⅰ 人手不足対策Ⅱ

フードケミカル, 36 (8) 21~52 ('20)

- 省力化に貢献する油脂製品のご提案……………柏原章人
- 菓子・パン分野の労働力不足に貢献できる素材のご紹介……………綿地雅久
- 新素材イナゲル「クイックマンナン」の特徴とアプリケーション提案……………根橋怜美
- 「新チルド冷凍調理システム」による課題解決とニュー

- ビジネスの創造……………中田慧悟, 松尾和秀
- 食品微生物検査の省力化と省人化に向けて……………内田和之
- 食品添加物の総合力で人手不足問題解決……………三栄源エフ・エフ・アイ
- 各社の人手不足対策製品

〔解説〕2020年度酒類食品産業の設備投資計画 56社で約1.2兆円, プラス予測も先行き不透明
酒類食品統計月報, 62 (5) 2~11 ('20.8)

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集 変わりゆく食品パッケージ 包装技術, 58 (8) 5~42 ('20)

- プロテインパウダー製品「ザバス」の新容器開発……………柳 裕介
- 地域の魅力的な日本酒をもっと手に取りやすく コップ付き180ml アルミボトル缶日本酒……………坂倉由希子
- 食品用パッケージの「紙化」トレンド -環境に優しい紙製バリア素材『シールドプラス®』の開発……………内村元一
- 食品包装における「パッケージデザイン AI」の活用について……………小川 亮
- エコリーンのアセプティック充填システムと環境負荷軽減の取組み……………箕浦智昭
- テトラ・リカルトの特徴と今後の展開について……………日本テトラパック株式会社
- 『毎日骨太 MBP®900ml』の新容器について……………金野直樹

管 理 技 術

〔解説〕第2特集 HACCP 制度化施行後さらに注意すべき食物アレルギー対策

月刊 HACCP, 26 (8) 107~125 ('20)

- 食物アレルギーコントロールの最新事項……………鶴田慎太郎
- 製造環境、製造機械の清掃・洗浄による食物アレルギーコントロールについて……………津田訓範, 門田陽集
- 水産加工品におけるアレルギー管理……………黒田信行
- 製品紹介

〔解説〕緊急寄稿 食品の事業継続計画と品質管理 関 健二：食品と科学, 62 (8) 14~18 ('20)

そ の 他

- 〔解説〕世界と日本のアニマルウェルフェア畜産ビジネスの新展開 (3) -養牛産業におけるAW 食品ビジネスとイノベーション- 第10回 主体別アニマルウェルフェア評価基準の比較とフードチェーン開発の進化
松木洋一：畜産の研究, 74 (8) 639~654 ('20)