

国内編

食品衛生

- 〔解説〕特集 HACCP の制度化
明日の食品産業, 通巻510 (10) 5~35 ('20)
- 改正食品衛生法に基づく HACCP に沿った衛生管理の制度化について……………奥藤加奈子
- HACCP 制度化に向けた食品産業センターの支援策 ~ 「HACCP の考え方を取り入れた衛生管理」で実施すべきこと……………富松 徹
- 豆腐製品の HACCP への取り組み……………青山 隆
- 〔解説〕年間特集 食品の品質保証技術 ウイルス性食中毒に関する話題 ~ ノロウイルスの最新情報~
左近直美, 白井達哉, 本村和嗣
食品機械装置, 57 (10) 10~14 ('20)

農産

- 〔解説〕日本の畜産と農業のレビュー ~ その8. 日本農業の中の米②~
阿部 亮: 畜産の研究, 74 (10) 807~811 ('20)

飲料・醸造

- 〔解説〕特集 PET ボトル2020¹¹ PET ボトル化の完成とその先, 課題を考える
Beverage Japan, 43 (9) 26~41 ('20.9)
- PET ボトル飲料が拡大を続ける
- ラベルレスがPET 飲料の進化を促すか?
- プリフォーム成形機/PET ボトル成形機の動向
- ユーティリティの削減
- 〔解説〕東北清酒, 新規ユーザー開拓が急務 環境激変, 創意工夫で活性化に挑む
村岡信二: 酒類食品統計月報, 62 (7) 2~14 ('20.10)

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕加工向け輸入原料粟 (韓国・中国) の動向について
梶川正智: 缶詰時報, 99 (10) 2~9 ('20)
- 〔解説〕2020年産さくらんぼ缶詰製造数量 (シーズンパック)・原料受入数量
缶詰時報, 99 (10) 41 ('20)
- 〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ

2020年8月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 99 (10) 42~51 ('20)

食品一般

- 〔解説〕Challenge the Future ~ 未来への架け橋~³²
食肉と惣菜総合工場で沖縄県内トップクラスの品質と安全性を保証 検査会社と連携, 大手コンビニ・スーパーとの取引実現し輸出も予定
株式会社 MIZUTOMI / 株式会社ケイ・イー・アイ
月刊 HACCP, 26 (10) 77~86 ('20)
- 〔解説〕特集 毒きのこにご用心
山口剛広: 食と健康, 64 (10) 6~17 ('20)
- 〔解説〕新解説 穀物ベースのグルテンフリー機能性飲料 (2) 瀬口正晴, 竹内美貴, 中村智英子
New Food Industry, 62 (10) 748~755 ('20)
- 〔解説〕特集2 コロナ禍とテイクアウト需要
食品包装, 64 (10) 35~41 ('20)
- “新たな常態”で進化する飲食チェーン……………外食産業市場動向
- 店舗に合わせたメニューの作り方を提案……………ケンコーマヨネーズ
- 街の飲食店の声を生かした包材提案へ……………包装企業×飲食店
- 〔解説〕特集 免疫活性化食品の開発を目指して
食品と開発, 55 (10) 4~38 ('20)
- ラクトフェリンの免疫調節機能……………川上 浩
- 微量栄養素と免疫機能……………乾 泰地
- セイヨウカラマツ由来: 『レジストエイド (ResistAid[®])』による免疫応答の活性化 — BCG 細胞壁骨格との構造共通性から見えてくるもの—……………王堂 哲
- 高吸収性ケルセチンの免疫活性化機能……………吉木 拓
- 免疫賦活で注目のミトコンドリアを活性化……………鈴木克行, 太田哲夫
- 免疫調整物質バイオブラン (米ぬかアラビノキシラン) の機能性・エビデンス……………猪狩直樹
- EFSA 免疫系ヘルスクレームの科学的根拠ガイドランスと機能性表示食品制度……………武田 猛
- 免疫賦活機能性素材の開発と利用……………編集部
- 〔解説〕即席めん, 巣ごもり追い風に底上げへ 袋2ケタ増, カップもプラス予測
村岡信二: 酒類食品統計月報, 62 (7) 39~48 ('20.10)
- 〔解説〕海苔業界, 引き続き原料高騰が収益を直撃 新型コロナウイルスで主力の業務用需要が急減 三浦正幹・木下愛子: 酒類食品統計月報, 62 (7) 65~77 ('20.10)

〔解説〕レポート 産学連携事業「コンディショニング
麺」開発プロジェクトの経緯
内野美恵：食品と科学，62（10）14～18（'20）

〔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～（3）通商戦略
並河良一：食品と科学，62（10）45～53（'20）

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集 粉粒体機器
食品機械装置，57（10）15～30（'20）
○多品種少量生産の時代に合ったコンテナシステム
……………堀之内将耶
○粉体原料開袋や計量作業の自動化で効率アップ
……………渡邊靖之
○多品種生産に長けた高性能な粉体混合機……………瀬川貴寛

〔解説〕特集2 新たな時代に注目される包装機械・検
査システム
包装技術，58（10）57～79（'20）
○食品検査機とモニタリングシステムの最新動向
……………植山英弘
○新時代を迎える人と機械……………不可三英之
○包装材の品質検査装置……………堀ノ内真一
○多品種少量生産に適した調味料業界向け充填機の開発
……………島田憲一郎
○高融点フィルムにも対応可能なセンサーレス・インパ
ルスシーラー……………橋本静生

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集 輸送包装
包装技術，58（10）3～56（'20）
○ビール4社によるビールパレット（Pパレ）共同回収施
策の全国展開について（サッポロビール社，サント
リービール社，アサヒビール社，麒麟ビール社）
……………丸山武史
○新たな包装設計の視座としての「SDGs 適応包装コンセ
プト」の提案 —“お手軽輸送，楽々梱包できる”
ドローン運搬箱開発を通して—……………谷口将之
○「格子でストロング」の開発……………寺岡勝彦
○段ボール資材の新たな活用……………坂水順一
○フューエルパイプ集合包装仕様改善……………海原佑紀
○環境に配慮した輸送包装……………服部哲也
○CFGの進化……………宮崎勝裕
○滅菌医療機器包装における輸送試験，安定性試験，完
全性試験……………石井勇太
○防錆包装の指針と気化性防錆材料の賢い使い方
……………清水良直

〔解説〕特集1 プラスチックの有用性と食品包装
食品包装，64（10）17～34（'20）
○バイオマス由来フィラーで新プロジェクト
……………グレンカル・シナリー
○共押多層“梨地”フィルムにバイオプラ……………DIC
○“ボトル to ボトル”ヘキックオフ会議
……………東京都／一般社団法人 全国清涼飲料連合会
○新ケミカル手法で共同プロジェクト
……………コカ・コーラ ボトラーズジャパン／遠東新世紀
○独自技術のPETシート新工場が近く竣工
……………中本パックス
○“戦略性”や“競争優位性”を国が評価
……………日精エー・エス・ビー機械
○素材と薄肉化から包装の持続可能性に貢献……………ダウ
○複層容器素材の剥離技術を提案……………共栄社化学
○NEDOの先導研究委託事業として採択
……………東北大，凸版印刷など8機関・企業

管 理 技 術

〔解説〕特集 HACCPの肝！ 失敗は許されない温度管理
と交差汚染防止
月刊HACCP，26（10）23～69（'20）
○加熱と冷却の温度・時間管理……………加藤光夫
○非加熱食品の温度管理のポイント……………青森誠治
○加熱温度・時間の逸脱による食中毒事例と対策
……………笈川和男
○食品の製造・調理段階における交差汚染防止の逸脱（失
敗）による事故事例と失敗しないためのポイント
……………海老澤政之
○米国におけるリテール施設における温度管理 ～Food
Code 2017年版より……………編集部
○食品製造・調理における温度管理 ～必須管理点のモ
ニタリング……………編集部
○米国における食品の交差汚染防止規則受入後の汚染防
止 Food Code 2017年版より……………編集部
○製品紹介

法 規 ・ 法 令

〔解説〕令和元年度輸入食品監視指導計画に基づく監視
指導結果の概要
果汁協会報，745（9）9～12（'20）

そ の 他

〔解説〕新技術と研究紹介 食品倉庫，工場における害
虫管理のポイント
宮ノ下明大：明日の食品産業，通巻510（10）45
～51（'20）