

国内編

食品衛生

〔解説〕特集1 HACCP 施行後の課題

月刊フードケミカル, 36 (11) 19~91 ('20)

- 食品衛生法改正の現状と課題……………神津麻乃
- HACCP 制度化に向けた農林水産省の支援策…大熊 武
- HACCP 運用上の留意点と課題……………荒木恵美子
- Codex 委員会の HACCP ガイドライン改訂のポイント
……………豊福 肇
- HACCP 制度化施行から半年の現状と課題……………大橋文昭
- HACCP 運用時の迅速微生物検査の考え方……………川崎 晋
- HACCP 制度化での技術専門家と現場との乖離……………日佐和夫
- 現場訪問：各社
- 編集部の特集シリーズ #11 一宇宙食編—
- 各社 HACCP 関連の資料・サービス

〔解説〕特集 ズビエの魅力と衛生管理

鮎澤 廉：食と健康, 64 (12) 8~20 ('20)

〔解説〕エタノールと水をめぐる話：エタノール溶液の殺菌力

古賀邦正：New Food Industry, 62 (12) 863~870 ('20)

農 産

〔解説〕特定国における2020/21年度の落葉果樹生果の

需給見通し(その1) 一台湾, 韓国, 中国, ロシア,
トルコ及び EU—

土屋三之助：果汁協会報, 747 (11) 35~52 ('20)

〔解説〕特集 農林水産物及び食品の輸出の拡大に向けた政府の対応について 一新制度整備, 支援策, コロナ禍での対応—

道野英司：日本食肉加工情報, 845 (11) 2~7 ('20)

〔解説〕日本の畜産と農業のレビュー ~その10. 戦後75年の日本酪農の出来事とこれから~

阿部 亮：畜産の研究, 74 (12) 1021~1025 ('20)

〔解説〕新型コロナウイルス感染症の対策如何(1)

一感染防止か 経済再生か— 家畜防疫から読み取れることは

北野良夫：畜産の研究, 74 (12) 1027~1035 ('20)

飲料・醸造

〔解説〕特集 飲料の新製品開発 コロナ禍で清涼飲料に求められる飲料原材料とは？

Beverage Japan, 43 (11) 28~49 ('20.12)

- 飲料市場と新製品開発
- コロナ禍の需要に適合した飲料開発
- 植物性ミルクに期待が集まる
- 酒類市場と新製品開発
- ビール系飲料向けの香料開発が進む
- 無糖 RTD が登場し, 香料の重要性が高まる
- 添加物サプライヤーによる最新提案

〔解説〕生ビール製造における微生物検査技術の進展

鈴木康司, 篠原雄治, ヨハネス クルニアワン

日本食品科学工学会誌, 67 (11) 411~423 ('20)

〔解説〕新潟清酒, 新提案と販路拡大に活路 1~9月 85%, 業務用の苦戦続く

村岡信二：酒類食品統計月報, 62 (10) 2~14 ('20.12)

〔解説〕家庭用紙パック製品好調の本格焼酎市場 20年はコロナ禍の中では健闘

松丸浩一：酒類食品統計月報, 62 (10) 33~39 ('20.12)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕令和2年の缶詰業界

土橋芳和：日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 99 (12) 2~8 ('20)

〔解説〕2020年産も缶詰生産数量(フレッシュパック)・原料受入数量

日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 99 (12) 35~39 ('20)

〔解説〕ツナ缶市場, 家庭用は販売好調 魚価安定で収益もプラス

三浦正幹：酒類食品統計月報, 62 (10) 43~48 ('20.12)

食 品 一 般

〔解説〕特集 食品現場の人手不足実態と変革をもたらすIoT

月刊 HACCP, 26 (12) 19~38 ('20)

- 食品会社における外国人技能実習生の活用事例 ~インセンティブを利用したモチベーションマネジメント……………仲田功一
- 現場に迫りくるIT化の波 ~ HACCP 対応におけるデジタル活用のポイント……………諸岡裕人
- “菌”と“汚れ”のデジタル化とIoT 構想……………狩野清史
- 製品紹介

〔解説〕特集 フードテックの最新動向

明日の食品産業, 通巻512 (12) 6~31 ('20)

- フードテック黎明期における行政に期待される役割を
考える ～フードテック研究会・官民協議会の取組～
渡辺一行
- 培養肉と細胞農業……………羽生雄毅
- 大豆ミートと大豆加工技術……………中野康行
- シルクフード ～日本から世界へ、持続可能な日本型
昆虫食～……………梶栗隆弘

〔解説〕特集Ⅰ 天然調味料を利用した新しい味づくり
食品と開発, 55 (12) 4～31 ('20)

- 旨み・コク・甘みを付与できる醸造調味料『味アップ
旨黒一本[®]』の開発……………石井沙季, 小柳 淳
- 乳酵母エキスのスイーツ系食品への利用……………太田沙織
- 酵母エキスの“だし”への利用……………佐野博之
- コクの発現に寄与する「呈味力シリーズ」 — 「呈味力
いかエキス」によるおいしさの化学……………小林拓実
- 野菜だしの動向と可能性……………林 宜慶
- クリーンラベルに対応した新規発酵調味料の開発と利用
……………CJ ジャパン(株)
- 天然調味料の市場動向 — 素材のエンハンス機能など
調味料に新しい課題—……………編集部

〔解説〕ゲノム編集法を活用したトマトの成熟制御遺伝
子の様々な変異 ～RIPENING INHIBITOR (RIN) 遺伝
子の機能の新解釈
伊藤康博: New Food Industry, 62 (12) 847～856 ('20)

〔解説〕年間特集 食品の品質保証技術 ジャーナリス
トから見る食の安全・安心問題
中野栄子: 食品機械装置, 57 (12) 10～15 ('20)

〔解説〕特集 ウイズコロナ時代を行く 新型コロナ感
染対策の評価
唐木英明: 食品と科学, 62 (12) 49～57 ('20)

機 械 ・ 設 備

- 〔解説〕特集 清掃・洗浄と用水・排水処理
食品機械装置, 57 (12) 16～35 ('20)
- 食品工場で発生する特有な排水系統の問題……………祖父江義光
 - 食品工場に最適な高効率排水処理システム……………今村憲史
 - 食品用水・排水におけるマイクロバブルの納入例
……………エンバイロ・ビジョン株式会社

容 器 ・ 包 装

- 〔解説〕特集 化粧品・トイレタリーの最新動向
包装技術, 58 (12) 3～36 ('20)
- ワイドハイター CLEAR HERO 消臭ジェル容器の開発
……………竹内順子
 - アルティミューン パワライジング コンセントレー

- ト N の容器開発……………伊藤健司
- 操作性とデザイン性とを両立したボックス型ウェット
ティッシュの容器開発……………坂東健司
- 究極のミニマムを追求したコンパクト容器の開発
……………石井敢歩, 尾上秀之
- クリニカ NEXT STAGE ハブラシの開発
……………野田玲央奈, 川崎静香, 蜂須賀良祐
- オルビスユーデザイン開発について……………白井もも子
- PARI-PARI PACK[®]と猫の手を借りない箱たち
……………鈴木秀成

〔解説〕特集Ⅰ 感謝を込めて! 2020年の食品包装を振
り返る
食品包装, 64 (12) 17～26 ('20)

- 2020年1～11月号の「月刊食品包装」本誌で取り上げ
た特集・トレンド・話題のトピックスを振り返る
- コロナ禍でも“環境対応”は着実に 本誌がウォッチ
した食と包装のニュースダイジェスト in 2020

〔解説〕特集Ⅱ 発酵食品とパッケージ
食品包装, 64 (12) 27～33 ('20)

- チューブ容器で手軽にぬか漬け 発売から半年で20万
本を超えるメガヒット達成……………コーセーフーズ
- オーガニックみそに環境配慮包材採用 商品との親和
性の高さも重視し、業界初の植物由来素材と紙で
……………ひかり味噌
- 発売以来初の容器リニューアル 使いやすさにフォー
カスしたデザインに……………ハナマルキ
- 「在宅時間長期化で需要増」が浮上 “腸内環境”や
“免疫力”への効果に高まる期待 ……各種調査結果

管 理 技 術

〔解説〕第2特集 食品ハザードを効果的にコントロ
ールするためのトータルサニテーション
月刊 HACCP, 26 (12) 87～113 ('20)

- サニテーションの不備による食品事故・クレームの事
例と防止策……………上田和久
- 効率・効果を上げる洗浄・殺菌のポイント……………青森誠治
- 食品工場施設・設備のサニテーションと拭き取り検査
の効果的な活用方法……………坂根 香
- 米国における装置、器具、リネン類の衛生基準 フー
ドコード2017年版より……………編集部
- 製品紹介

〔解説〕特集Ⅱ 原料産地&種の判別技術
食品と開発, 55 (12) 33～39 ('20)

- 食品の原料原産地表示制度と判別技術の現状と課題
……………鈴木彌生子
- 食品偽装対策のための次世代シーケンシング (NGS) 法
の活用……………木村晃一