

国内編

食品衛生

〔解説〕特集 病原微生物コントロールと食品検査の新たな取り組み

月刊 HACCP, 27 (1) 19~47 ('21)

- 高圧処理による食品中の微生物制御 ～保存期間延長を中心として～……野田 衛
○ヒスタミン中毒防止の視点から「ピチットシートを用いた新しい半生塩干加工方法」の HACCP システムの考え方を取り入れた理論的考察
……是永憲宏, 定岡那奈江, 千葉ゆりの, 日佐和夫
○HACCP 制度化に伴う食品微生物検査依頼の傾向と検査結果の効果的フィードバック……早稲田晃子
○グループ品質保証力向上のための検査・技術支援体制……島原義臣
○製品紹介

〔解説〕品質・安全対策Ⅰ 簡易・迅速微生物検査法の開発動向 ～人手不足が迅速検査法導入に拍車
編集部：食品と開発, 56 (1) 31~39 ('21)

〔解説〕品質・安全対策Ⅱ コロナ禍で利用拡がる ATP 抜き取り検査法
編集部：食品と開発, 56 (1) 41~42 ('21)

農産

〔解説〕日本の畜産と農業のレビュー ～その11. 戦後75年の肉用牛生産の歴史とこれから～
阿部 亮：畜産の研究, 75 (1) 1~5 ('21)

〔解説〕新型コロナウイルス感染症の対策如何 (2)
一感染防止か 経済再生かー 家畜防疫から読み取れることは
北野良夫：畜産の研究, 75 (1) 6~14 ('21)

飲料・醸造

〔解説〕【酒類・食品産業の総括】需要構造が一変した2020年の酒類・食品産業 ～従来と異なる価値観で新たな芽吹きも～
石母田健：酒類食品統計月報, 62 (11) 2~24 ('21.1)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕食品量販店の2020年業績分析と今後の業界展望

名波義久：缶詰時報, 100 (1) 8~16 ('21)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品全国販売データ 2020年11月品目別商品別金額シェア
缶詰時報, 100 (1) 74~83 ('21)

食品一般

〔解説〕特集 食と心理
食品と科学, 63 (1) 57~69 ('21)

- 染付皿の青色が食欲や心理的おいしさに与える影響……数野千恵子
○「かわいい」と食品 ～実験心理学の視点から～……入野野 宏

〔解説〕特集1 スパイス・ハーブの力
月刊フードケミカル, 36 (12) 19~46 ('20)

- 新時代のスパイス活用法を探る……江森良司
○スパイスの市場・利用動向……小島和彦, 宮田 謙
○日本の四季を彩る国産ハーブ……平出 真
○パタフライピーの原料から加工まで……辻 昭久
○スパイスシーズニングオイルの特性と有効な利用法……奥川佳世, 岡崎 祐
○各社イチオシのスパイス製品

〔解説〕特集2 注目の地域ブランド ー関東編Ⅰー
月刊フードケミカル, 36 (12) 53~71 ('20)

- 関東Ⅰブランド MAP
○関東地方のブランドを支える試験研究機関
○東京都地域特産品認証食品の着眼発想……中山正夫
○こんにやくセラミド健美肌プロジェクトの取り組み……稲井田有希
○特集インタビュー COEDO ビール ー川越から世界に羽ばたいた地域ブランドー……朝霧重治

〔解説〕特集 コメの機能性と有効利用
食品と開発, 56 (1) 4~29 ('21)

- 米デンプンの特性と利用……大坪研一
○新規健康食品素材としての白米タンパク質の可能性……久保田真敏
○こめ油の酸化安定性とメカニズムの解明……加藤俊治, 乙木百合香, HALIDA RAHMANIA, 仲川清隆
○注目される米糠機能性成分 ～こめ油の機能性成分を中心に～……松木 翠, 澤田一恵, 橋本博之
○米由来の機能性成分について……清水稔仁
○米由来素材の多角的利用に向けて ー植物ベース食品への利用にも期待ー……編集部

〔解説〕特集 令和元年度食品産業における取引慣行の実態調査
池田祐一：日本食肉加工情報, 846 (12) 2~10 ('20)

〔解説〕 冷凍食品市場、家庭用は引き続き増勢 業務用は苦戦も販売スタイル多様化

三浦正幹，竹之内友香：酒類食品統計月報，62 (11) 40～48 ('21.1)

〔解説〕 乾めん，再評価を追い風に需要底上げへ 都市部で消費増，話題性も後押し

村岡信二，赤松裕海：酒類食品統計月報，62 (11) 50～59 ('21.1)

〔解説〕 新春特集 おせち料理を知ろう

高木達也：食と健康，65 (1) 8～20 ('21)

〔解説〕 年間特集 食品の品質保証技術 食ビジネスに求められる食物アレルギーの基礎と応用

高畑能久：食品機械装置，58 (1) 10～14 ('21)

〔解説〕 食品企業の社会的責任 (187) —魅力的な価値創造と社会的・経済的・環境的貢献— 顧客経験をいかした持続可能なビジネスモデル ～顧客の声を傾聴し，学習し，改善し，ロイヤリティの構築・顧客マインドシェアの獲得～

木村耕一：食品と科学，63 (1) 78～84 ('21)

〔解説〕 シリーズ5回目 健康食品の有効性・安全性評価におけるヒト試験の現状と課題 —機能性表示食品としての最終製品を用いたヒト臨床試験 (ヒト試験) におけるクロスオーバー比較デザインの統計学的留意事項—

鈴木直子，田中瑞穂，野田和彦，柿沼 俊光，馬場亜沙美，波多野絵梨，山本和雄  
New Food Industry，63 (1) 41～51 ('21)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕 特集 食品の分析技術

食品機械装置，58 (1) 16～27 ('21)

- 食品分析/検査ラボの最新トレンド2021：データ解析からリモートワークまで……………野原健太
- ハイエンド・普及価格帯の最新近赤外分光アナライザの開発……………寺本 博

容 器 ・ 包 装

〔解説〕 特集 飲料缶2020 飲料缶に迫り来る課題と改革  
Beverage Japan，43 (12) 20～52 ('21.1)

- 明暗が分かれるスチール缶とアルミ缶
- ボトル缶はバラエティー化を起爆剤に
- アルミ缶の需給を巡る課題
- 缶のリサイクルは堅調，軽量化は明暗を分ける
- 流行するプロモーション缶
- 缶コーヒーとコラボデザイン缶

○コラボ缶とブランドマーケティング

- コラボの功績
- 温故知新の缶飲料プロモーション
- 清酒市場に広がるボトル缶
- 主要な飲料缶サプライヤーの動向
- 飲料缶充填システムを巡る動き
- Ecocap's社のアルミキャップを用いた飲料缶向けキャップシーリング技術……………株式会社マツボー
- スチール缶リサイクルの現状や課題，将来展望について……………スチール缶リサイクル協会
- 役立てようもう一度，アルミ缶のリサイクル……………アルミ缶リサイクル協会

〔解説〕 新春特集 第44回木下賞受賞論文  
包装技術，59 (1) 23～49 ('21)

- 濃縮液体洗剤『アタック ZERO ワンハンドプッシュ』の容器開発……………森谷始旦，大杉 崇
- ホットワイヤー CVD 装置による PET ボトルの新規薄膜形成技術……………木下 悟
- 新規エア緩衝システム開発および複合機への適用……………吉田成隆
- ALL 紙製通販用緩衝封筒「紙ネット封筒」について……………浅山良行
- DNP 機能性フィルム複合型 PET ボトル Complex Bottle の開発……………関根章智
- 『レンゴー スマート・ディスプレイ・パッケージング (RSDP)』の開発……………大谷昌義

〔解説〕 特集 “新常态”に挑戦する食品包装  
食品包装，65 (1) 17～49 ('21)

- 女性127人に「アナタの本音」聞きました！……………本誌緊急アンケート
- ポストコロナに大きな変革をもたらすもの…石谷孝佑
- “リアルな展示会”への強い思いを確認……………日本包装技術協会
- 今年の正月料理で個別包装の導入を拡大……………石井食品
- 全国の飲食店をテイクアウト包材で応援……………TP 東京
- 紙製のテーパー型うな重・丼物容器が大ヒット……………織部
- 2021年の“祝い酒”が大集合！本誌特選！丑年を寿ぐめでたいお酒とパッケージデザイン

管 理 技 術

〔解説〕 第2特集 HACCP 原則7：記録の重要性和効率化のすすめ！

月刊 HACCP，27 (1) 49～59 ('21)

- HACCP 原則7：記録文書維持の要素 「HACCP その食品安全の系統的アプローチ 第5版」より…編集部
- HACCP 制度化に対応した文書管理を効率的に見える化紙の手書き帳票・書類をそのままデジタル様式化する「ラピルス DX」……………編集部