

国内編

微生物・酵素

〔解説〕植物由来微生物およびキノコ菌に生息する微生物がもたらす自然発酵による食品の機能性とその実態
本藤和彦, 馬場亜沙美, 原 太一, 和泉達也, 吉田雄介
New Food Industry, 63 (2) 93~152 ('21)

食品衛生

〔解説〕特集 HACCP 制度化で加速する FSMS 認証の真のメリットとは？
月刊 HACCP, 27 (2) 19~57 ('21)

- FSSC22000の最新動向 ……………湯川剛一郎
- FSSC22000 ver5.1変更点の解説……………衣川いずみ
- FSSC デベロップメントプログラムについて……………齋藤恵美
- ISO22000:2018適用でチーム再編, 関係書類すべて作り直し FSSC22000 ver.4.1取得から1年弱, HACCP再構築し ver.5に移行……………明宝特産物加工(株)
- 食品安全マネジメントシステム規格認証に関する最新動向 ~ HACCP 制度化の影響, 認証取得のポイントおよびアドバイス~本誌アンケート調査結果…本誌編集部
- 製品紹介

農産

〔解説〕日本の畜産と農業のレビュー ~その12. 戦後75年の飼料に関する25のキーワード~
阿部 亮: 畜産の研究, 75 (2) 121~129 ('21)

飲料・醸造

〔解説〕特集 ビール系飲料市場2021 コロナ禍とビール系飲料 —増税をはねのけ, ついに新ジャンルがビールを上回る規模に—
Beverage Japan, 44 (1) 20~40 ('21.2)

- コロナ禍で市場の構造転換が進む
- 酒税改正の影響は一時的
- コロナ禍が勝負を分ける
- ノンアルコールはコロナ禍が追い風
- 世界のビール消費量は2年連続でプラス
- 2021年の市場を見通す
- 2021年注目の戦略
- メーカー別主要ブランドの動向

〔解説〕【酒類・食品産業の展望】「明日への活力」創出を目指す2021年の酒類・食品産業 ~安らぎと楽しみで明日を元気に~
石母田健: 酒類食品統計月報, 62 (12) 2~26 ('21.2)

〔解説〕数字でみる20-21年のビール類市場 “新需要創造” が至上命題
石母田健: 酒類食品統計月報, 62 (12) 58~60 ('21.2)

缶びん詰・レトルト食品

〔解説〕途中で折れ曲がる加熱曲線を示す缶詰食品のF₀値をBallの数式法によって計算する場合に必要な二つの補正係数の算出
寺島好己: 缶詰時報, 100 (2) 19~33 ('21)

〔解説〕缶詰, びん詰, レトルト食品生産数量(2020年1~9月期1次集計分速報)
缶詰時報, 100 (2) 52~75 ('21)

食品一般

〔解説〕特集 大豆ミートの今後
食品と科学, 63 (2) 53~68 ('21)

- 大豆ミートの現状と展望……………井上正子
- 高齢者の方にも大豆ミートを……………清原修志

〔解説〕特集1 SDGsの今
月刊フードケミカル, 37 (1) 19~54 ('21)

- 食品産業とSDGs……………中村生郎
- 特集インタビュー 企業との対話を通じ, SDGsを取り込んだビジネスづくりを……………寺本恒昌
- 食品添加物の社会的役割……………清水亮輔
- SDGsの実現に向けた世界の香料業界の取り組み……………大木嘉子
- サラヤが取り組むSDGs……………村田雄司, 代島裕世
- SDGs特集対談 サステナブルな素材・食用コオロギの活用と可能性を探る……………松澤萌子, 沖田真由, 櫻井 蓮
- 各社のSDGs関連の製品・取り組み

〔解説〕特集2 広がるだしの用途と市場
月刊フードケミカル, 37 (1) 61~79 ('21)

- 特集インタビュー 日本の水産エキスを, EU市場で拡販目指す……………金内祥平
- なぜ保健・医療分野で「だし」が注目されているか……………加藤知子
- 世界にだしを広げる「だしのコンサル」活動……………土居幹治
- EU向け輸出水産食品の輸出手続き・要件について……………浦上憲治
- 各社注目のだし素材・添加物

〔解説〕特集 高たんぱく食品の開発をめぐる食品と開発, 56 (2) 4~19 ('21)

- タンパク質摂取に関する新たな考え方……………加藤久典
- たんぱく質摂取量と骨格筋量の容量反応関係: 持続可能なたんぱく質摂取のあり方…渡邊大輝, 宮地元彦

- グローバルマーケットにおけるタンパク食品開発トレンド……………田中良介
- たん白からのアミノ酸吸収を高める有胞子性乳酸菌 *Bacillus coagulans* GBI-30, 6086
……ラルフ・イエガー博士、マーティン・プーブラ博士、井上俊忠
- キウイフルーツ果汁末のたんぱく質吸収促進効果
……………上岡勇輝

食品加工・保蔵

- 〔解説〕肌の状態を整える新しいチーズの開発に向けて
～乳酸菌H61株の活用～
木元広実：食品と科学，63（2）69～73（'21）

機械・設備

- 〔解説〕中小食品製造業におけるロボットの有効活用
木本晋作：食品と科学，63（2）14～22（'21）
- 〔解説〕特集 食品工場の計装とデジタル化技術
食品機械装置，58（2）14～36（'21）
- 3D デジタル工場設備管理サービス……………小林隆之
 - より簡単にデジタル化・IIoT化を実現：スマートファクトリーにおけるPAセンサ・サプライヤーの役割
……………山本和彦
 - 食品製造の安心・安全に貢献する無線センサ・ソリューション……………鷺尾健二

容器・包装

- 〔解説〕特集 2020日本パッケージングコンテスト
JAPAN STAR 賞 発表
包装技術，59（2）15～57（'21）
- Lipton Botanic Tea / Lipton KEEP & CHARGE ーリサイクル性に配慮したハイバリア PP モノマテリアル包材ー
……………長谷川駿行，多久島和弘
 - ワンウェイ段積治具の開発……………金井俊介
 - 超時短！店頭販促ツール「1秒ジャンブル什器」の開発
……………田口元也
 - 日本酒市場の活性化を目指す「白鶴 浮世絵ラベルシリーズ」……………木村友美
 - 多孔質セラミック製品のオール段ボール包装…北元 雄
 - ポーラ B.A グランラグゼ III ……………磯部真吾
 - プロ向け電動工具のパッケージ開発……………平野美和
 - い・ろ・は・す天然水 ラベルレスボトル
……………岩下寛昌，渋谷剛美
 - 誰でも簡単に最後まで使えるエアゾール用スプレーボタン“らくらくてこ式ボタン”の開発……………飯島 恵
 - 詰め替えパウチにかわる紙容器「SPOPS（スポップス）」ー開発の経緯と今後の展望ー ……………野田貴治

- 〔解説〕特集2 TOKYO PACK 2021
包装技術，59（2）62～80（'21）
- TOKYO PACK 2021／概要
 - TOKYO PACK 2021／出展社一覧
 - TOKYO PACK 2021／主な出展物と特徴

- 〔解説〕特集1 TOKYO PACK 2021 2021東京国際包装展
食品包装，65（2）17～26（'21）
- テーマは「未来を拓く 包みのテクノロジー」「エコ」「安全」「生産性向上」で示すリアル展示会への“こだわり”
……………主催者発表
 - 「環境対応」と「自動化」への取り組み イタリア大手メーカーの水性デジタル印刷機など紹介
……………伊藤忠マシンテクノス
 - 国産マスクの製造販売事業を加速 新製造ライン完成，スピード感のある商品開発……………ショウワ
 - 顧客の企業価値向上などを応援 「環境対応」「ニューノーマル」「機能・意匠」の切り口で…東洋インキ
 - 高付加価値パッケージ用紙の新ブランド 既存分野で培った機能性を付与し，高級感や意匠性で差別化も
……………特種東海製紙
 - “これからの環境対応パッケージ”を提案 酵素・香りをバリアする紙製バリアのリニューアル版も紹介
……………日本製紙

- 〔解説〕特集2 ニッポンのクラフトジン
食品包装，65（2）27～32（'21）
- 作り手の個性が際立つラインナップ デザインの自由度の高さも特徴……………九州酒造4社
 - バレンタインにもクラフトジン？ 人気チョコレートブランドがコラボ……………メゾンカカオ

- 〔解説〕年間特集 食品の品質保証技術 食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度施行における現状とこれから
石動正和：食品機械装置，58（2）10～12（'21）

管理技術

- 〔解説〕特集 食品取扱施設における労働安全教育
帯刀敏彦：食と健康，65（2）6～21（'21）

法規・法令

- 〔解説〕第2特集 急拡大するJFS-B 適合証明の現状と効果アップのポイント
月刊 HACCP，27（2）59～69（'21）
- 食品安全マネジメント JFS-B 規格の現状と JFS-C 規格へのステップアップについて……………小野 正
 - JFS-B 規格の適合証明に関連する最新動向 ～本誌アンケート調査結果……………本誌編集部