

国内編

食品衛生

- 〔解説〕特集 HACCP 導入施設における品質管理のアプローチ
月刊 HACCP, 27 (3) 19~39 ('21)
- HACCP のアプローチは様々な品質マネジメントに通じる
〜リスクを皆で考えることは、組織全体で目的を共有すること〜……………萩原正
 - SQF 品質認証システムについて……………横井秀行
 - HACCP 導入施設における品質管理……………長谷川慶子

- 〔解説〕第2特集 清掃・洗浄・殺菌などサニテーションの効果的実施とその評価・検証
月刊 HACCP, 27 (3) 40~67 ('21)
- 食品製造現場に適応可能な空気環境サニテーションに係る要件〜具体的・実践的な空気環境サニテーション実施計画と評価・検証〜……………佐藤懇一
 - マニュアル作成と従業員教育〜サニテーションを円滑に実施していくために〜……………新名史典
 - AIB 国際検査統合基準に基づく監査実例と現場実際……………猪越秀治
 - 製品紹介

- 〔解説〕レポート HACCP 制度化 A・B 基準と JFS, ISO22000, FSSC22000を比較する
加藤光夫：食品と科学, 63 (3) 14~20 ('21)

農産

- 〔解説〕コロナ禍等に伴う食糧危機・これからの農牧生産・食糧増産戦略の必要性 (3) —中国における食糧生産実情 (その1) —
富田健太郎：畜産の研究, 75 (3) 286~298 ('21)

- 〔解説〕世界における2020/21年度の柑橘類生果及びオレンジ果汁の生産・流通状況
土谷三之助：果汁協会報, 750 (2) 21~35 ('21)

飲料・醸造

- 〔解説〕特集 2020年の清涼飲料市場総括と2021年の戦略
新型コロナウイルスに翻弄された2020年と飲料産業のこれから
Beverage Japan, 44 (2) 32~94 ('21.3)
- 未曾有の減少
 - コロナ禍と市場の変化
 - カテゴリーの成長と縮小
 - コロナ禍と自販機の再活性化
 - 新発売品が大幅減、開発傾向に変化か？
 - コロナ禍で顕在化した現実と危機

- 2021年の飲料市場を見通す
- 主要ブランドの動向
- 2020年 会社別 新発売品一覧

- 〔解説〕巣ごもりで定番回帰した清酒市場〜2020年上位銘柄の出荷動向〜
赤松裕海, 松丸浩一, 村岡信二, 小倉泉弥：酒類食品統計月報, 62 (13) 2~16 ('21.3)

- 〔解説〕RTD 市場、家飲み追い風さらに拡大 高付加価値系への新たな潮流も
柴田明子：酒類食品統計月報, 62 (13) 17~19 ('21.3)

缶びん詰・レトルト食品

- 〔解説〕2020年度工場等における環境問題対応に関する調査結果
日本缶詰びん詰レトルト食品協会：缶詰時報, 100 (3) 7~16 ('21)

食品一般

- 〔解説〕特集1 食物アレルギー最前線
月刊フードケミカル, 37 (2) 19~48 ('21)
- 食物アレルゲンの表示制度と検査法に関する最近の動向……………安達玲子, 為廣紀正
 - 抽出効率から考える食物アレルギー検査法の選択……………東畑有希
 - フードテックに向けて —エンドウ, ソラマメ, ヒヨコマメ, リョクトウ由来たんぱく質—……………瀧澤健二
 - 畜肉アレルギー管理における ATP ふき取り検査 (A3法) の活用……………渡邊崇健
 - アレルギー管理に関する Codex 規格の最近の動き —アレルギー管理規範の作成, 「食品衛生の一般原則」の改訂など—……………編集部
 - 各社の食物アレルギー関連の素材・検査資料

- 〔解説〕特集2 食品の緑をおいしく
月刊フードケミカル, 37 (2) 51~69 ('21)
- 抹茶をはじめとする緑色食品をもっとおいしく…岡 俊道
 - フェルラ酸製剤を利用した緑色野菜・果実の変色・退色防止……………大野裕和
 - 色素製剤の食品への応用 —抹茶スイーツへのアプリケーション例—……………吉田文子, 田村節佳
 - 緑をおいしくする注目の関連素材・添加物

- 〔解説〕特集 —和食で発揮! 高次(麴)機能—伝統発酵食品の機能性新知見 (「フード・フォーラム・つくば」より)
食品と開発, 56 (3) 4~20 ('21)
- 醤油多糖類 SPS の健康機能……………眞岸範浩
 - 味噌ピログルタミンペプチドの多彩な機能…佐藤健司

- 麴甘酒の機能性と安全性 一麹を使った最もシンプルな発酵食品……………倉橋 敦
- 和食と学習記憶機能 一味噌摂取によるストレス誘導性記憶消失の抑制……………河村幸雄

〔解説〕特集 食品産業における食品ロス削減への取り組み
FFI ジャーナル, 226 (1) 3~39 ('21)

- 食品ロス問題の本質と世界の食品産業 —ポストコロナ時代に向けた日本の展望……………小林富雄
- 食品の長期保存を実現する包装機械の開発を通じた食品ロス削減とロングライフ豆腐での事例…北條誠治
- 食品ロス低減に貢献する食品添加物……………小磯博昭
- 農産物物流における食品ロスの削減に向けた物流視点のアプローチ—農産物の共同物流の効果…折笠俊輔
- どうすれば食品ロスを減らすことができるのか—消費者の視点から……………井出留美

〔解説〕特集 あらためて知りたい 有毒植物による食中毒とその対策

中村 耕, 山口剛広: 食と健康, 65 (3) 8~20 ('21)

食品加工・保蔵

- 〔解説〕青物缶市場, サンマ記録的不漁で原料高騰
今春から大手ブランド各社値上げへ
三浦正幹: 酒類食品統計月報, 62 (13) 20~24 ('21.3)

- 〔解説〕即席めん, 56億食突破し過去最高 21年は周年ラッシュ, 収益源の定番強化へ
村岡信二: 酒類食品統計月報, 62 (13) 65~75 ('21.3)

機械・設備

- 〔解説〕特集 印字・画像処理技術
食品機械装置, 58 (3) 17~30 ('21)
- 優れた製品のコーディング実現のための5つのポイント—新規および成長途上の企業向け詳細ガイド—……………マーケム・イマージュ株式会社
 - 最新の画像処理技術で食品・飲料の品質検査とトレーサビリティを確保……………伊達奈央

容器・包装

- 〔解説〕特集 長年愛され続けるロングセラー商品包装技術, 59 (3) 1~42 ('21)
- 「明治ミルクチョコレート」95年の歴史 ……飯田紀行
 - 転職者が見た, 春日井製菓がロングセラーを生み出す理由……………原 智彦
 - 『かつばえびせん』パッケージデザインの変遷……鶴飼直樹
 - 「ポテトチップス」パッケージデザインと包装の進化……………御澤健一

- 『CREAM SWEETS コーヒーゼリー』45周年の歴史……金野直樹
- ロッテ「雪見だいふく」……………安藤崇平, 加藤宏治
- 『フルグラ®』朝食ヘビーユーザーに向けた容器開発……………網干弓子
- キューピーハーフ30年の歩み……………和手憲幸

〔解説〕特集1 “緊急事態”に向き合う食品包装
食品包装, 65 (3) 17~26 ('21)

- 賞味期限が迫る備蓄食を学食メニューに活用……………一般社団法人 日本非常食推進機構
- 国際線エコノミー機内食を自宅で……………ANA
- 車載非常食100セット限定販売……………石井食品, 一般社団法人 日本笑顔プロジェクト
- 緊急時だからこそ私はもっと訴えたい!……………女性127人に「アナタの本音」聞きました!

〔解説〕特集2 食と包装の安全・衛生対策 & 検査装置
2021/春

- 食品包装, 65 (3) 27~34 ('21)
- 外観検査の分かりやすい“教科書”を発行……キーエンス
 - 食品を優しく確実に洗浄……………タイガーカワシマ
 - 高まるMAP包装ニーズに最新型「酸素計」……飯島電子工業
 - 不織布マスクが快適な立体形状に……………コトー
 - “ねずみゼロ証明”24時間モニタリング……環境機器
 - 豆類外観検査装置の新型機……………ワイエムシステムズ

〔解説〕容器によるブラックコーヒーの味の感じ方の違いに関する研究

網野紗与: ソフト・ドリンク技術資料, 192 (3) 95~111 ('20)

〔解説〕新技術と研究紹介 生分解プラスチックの現状と食品産業への展開

岩田忠久: 明日の食品産業, 514 (3) 38~45 ('21)

管理技術

〔解説〕年間特集 食品の品質保証技術 ゲノム編集食品に対する消費者の受け止め方

佐々義子: 食品機械装置, 58 (3) 10~16 ('21)

〔解説〕特集 ウイズコロナ時代を行く②

- 食品と科学, 63 (3) 61~73 ('21)
- 時間栄養学と食事管理アプリ……柴田重信, 道江美貴子
 - 新型コロナウイルスのリスクコミュニケーション—感染と人の摩擦を減らす—……………関 健二

法規・法令

- 〔解説〕トピックス EUにおける新たな混合食品規制への対応
友金寛和: 明日の食品産業, 514 (3) 31~37 ('21)