

国内編

栄養・健康

- 〔解説〕 栄養学の4つのPと国際的な状況  
加藤久典：明日の食品産業, 518 (7,8) 5~8 ('21)
- 〔解説〕 特集 SDGs と栄養 SDGs の観点から日本の栄養を考える  
中村丁次：食品と科学, 63 (7) 53~61 ('21)
- 〔解説〕 クマ笹葉アルカリ抽出液 (ササヘルス®) の炎症作用のマルチオミックス分析  
坂上 宏, 中谷祥恵, 榎本文芽, 太田紗菜, 金子未来, 杉本昌弘, 堀内美咲, 戸枝一喜, 大泉高明：  
New Food Industry, 63 (7) 494~500 ('21)

食品衛生

- 〔解説〕 特集 病原細菌やウイルス制御の具体策と新技術  
月刊 HACCP, 27 (7) 19~56 ('21)
- 食鳥処理場における鶏肉のカンピロバクターおよびサルモネラ汚染……………佐々木貴正
- 蒸気と超音波による次世代のブロイラー加工システム  
ソノスチーム技術でカンピロバクター削減へ  
……………サノボ・バイオセキュリティ
- 「飛驒牛」のチルド船便輸出を目指した賞味期限設定の取り組み……………小林光士
- 食品微生物やウイルスをコントロールするエキシマランプを用いた最新技術……………生川弘治
- 液体急速凍結の運用が生み出す次世代食品製造のヒントとポイント ~ with コロナ時代の生活様式への適応調理法を考える~……………松尾和秀
- 新型コロナ禍でカンピロやノロウイルス, 飲食店での食中毒減少 厚労省が令和2年食中毒発生状況を公表……………編集部
- 生食用食肉の腸内細菌科菌群の試験法一部改正……………編集部
- 製品紹介
- 〔解説〕 特集 飲食店における持ち帰り・宅配食品の衛生管理  
川田優子：食と健康, 65 (7) 8~19 ('21)

農産

- 〔解説〕 今後の輸出促進に備えた健全な畜産経営発展のキーポイント —A オランダにおける脱臭システムとバイオマスガス発電—  
北野良夫：畜産の研究, 75 (7) 561~566 ('21)

- 〔解説〕 人類の進化と新しい畜産技術：ゲノム編集  
角田幸雄：畜産の研究, 75 (7) 567~580 ('21)
- 〔解説〕 世界における2020/21年度の落葉果樹生果の生産・流通状況  
土谷三之助：果汁協会報, 754 (6) 35~45 ('21)
- 〔解説〕 南半球特定国における落葉果樹生果の2020/21年度の需給見通し —アルゼンチン, チリ, ニュージーランド及び南アフリカー  
土谷三之助：果汁協会報, 754 (6) 46~55 ('21)

飲料・醸造

- 〔解説〕 特集 1 今年も飲料&液体食品の夏が来た！  
食品包装, 65 (7) 17~26 ('21)
- 2030年には「ボトル to ボトル」50% 達成へ  
……………一般社団法人 全国清涼飲料連合会
- 高いリサイクル性から切り替え・採用が活発  
……………良品計画, ジャスティス
- 小容量化で手軽に持ち運べるパウチ甘酒… Amazake Lab.
- 6産地のお茶飲料をガラスボトルで……………丸七製茶
- 非常用保存水 PET ボトルでラベルレス  
……………富士ミネラルウォーター
- 〔解説〕 特集 機能性飲料市場と機能性素材 高まる健康への要求, トクホ・機能性表示食品の次の一手  
Beverage Japan, 44 (6) 24~53 ('21.7)
- 機能性表示食品の多様化
- トクホの価値とは？
- 機能系ノンアルコール飲料が需要拡大
- 機能性素材のさらなる多様化に期待
- 機能性飲料ブランドの動向
- 乳業界では乳酸菌が武器
- 主要素材サプライヤーの最新動向
- 〔解説〕 2020年清涼飲料市場動向  
本吉卓也：缶詰時報, 100 (7) 2~7 ('21)
- 〔解説〕 炭酸市場, 炭酸水と透明炭酸がけん引 21年は上期プラスで折り返し  
石母田景：酒類食品統計月報, 63 (4) 56~61 ('21.7)

缶詰・レトルト食品

- 〔解説〕 2020年の缶詰輸入 —輸入量は前年並み, 金額は減少—  
日本缶詰びん詰レトルト食品協会 (高瀬靖子)：缶詰時報, 100 (7) 18~28 ('21)

食 品 一 般

〔解説〕特集1 食感の科学

- 月刊フードケミカル, 37 (7) 23~46 ('21)
- 食感のサイコロロジー分析法……………相良泰行
  - 加工でん粉を中心とした食感改良素材のご提案  
……………宮原一大
  - ポリグリセリン脂肪酸エステルによる食品の食感改良  
効果……………村尾友紀
  - フライ食品バターの食感改良について……………加藤健太
  - 多様な食感演出する各社素材・添加物

〔解説〕特集2 フードカラーな世界

- 月刊フードケミカル, 37 (7) 57~76 ('21)
- 食品における着色料の重要性……………栗原健太
  - 食品に使用されるカロテノイド色素 ……阿久根滋, 張 婷
  - 食品を彩るアントシアニン  
……………杉山沙依美, 鈴木優香, 古我 匠
  - “フードカラー”支える各社注目の色素製剤

〔解説〕特集 EC 食品を取り巻く環境

- 明日の食品産業, 518 (7,8) 9~29 ('21)
- 食品の通信販売市場の最新動向 ~アフターコロナでも選ばれる存在になれるか~……………大籠麻奈
  - EC サイト食品表示実証モデル事業の概要と EC サイト  
による食品販売の際の情報提供のあり方の検討状況  
……………五十嵐麻衣子
  - 食品通販の現状と課題……………万場 徹
  - インターネットを介した食品販売の取組み……………櫛 友彦

〔解説〕特集 e スポーツ食品の開発と展望

- 食品と開発, 56 (7) 4~21 ('21)
- e スポーツ栄養学: ハイパフォーマンスと健康の両  
立に向けて……………松井 崇
  - 隆盛する世界のe スポーツと勃興する日本の現状  
……………浜村弘一
  - e スポーツにおけるサプリメントの活用 —ブルー  
ライトに対するルテインの有効性……………島野忠之
  - 糖のチカラでe スポーツを支える 脳の持続エネルギー  
【パラチノース】……………稲葉千裕
  - e スポーツにおけるクレアチンの可能性 —高ストレス下  
におけるクレアチンの脳機能維持効果……………志村広樹

〔解説〕レポート 食物繊維を巡る最近の話題 ~全粒  
穀物の生理機能を中心に~

青江誠一郎: 食品と科学, 63 (7) 14~19 ('21)

〔解説〕冷凍食品市場, 家庭用の増勢続く 業務用は回  
復傾向も業態別で明確

三浦正幹, 竹之内友香: 酒類食品統計月報, 63 (4)  
2~11 ('21.7)

〔解説〕大きな転換点を迎えた植物油産業 満額値上げ  
達成目指し

川田岳郎: 酒類食品統計月報, 63 (4) 34~40 ('21.7)

機 械 ・ 設 備

〔解説〕特集 飲料製造技術

- 食品機械装置, 58 (7) 14~21 ('21)
- 飲料の製造やその品質に貢献する海外の先進技術  
……………長谷川誠, 川瀬達郎, 渡辺 光
  - 攪拌技術による清酒の品質向上……………中村一翔

容 器 ・ 包 装

〔解説〕特集2 再燃! 食品包装の環境対応

- 食品包装, 65 (7) 27~36 ('21)
- 8月から機内食の主菜容器をバガス素材へ……………ANA
  - 環境対応型製品の本格的な営業へ  
……………興人フィルム & ケミカルズ
  - バイオマス由来プラ原料などの展開加速  
……………グレンカル・シナリー
  - プラの革新的なりサイクル技術で提携  
……………ダウ/ミュラテクノロジー

〔解説〕特集3 農産物ロス削減の包装戦略 in 関西

- 食品包装, 65 (7) 37~43 ('21)
- 輸送試験も販売促進も垣根を超えて  
……………注目の関西企業・団体

〔解説〕特集 物流・輸送の改善と包装

- 包装技術, 59 (7) 17~46 ('21)
- ラクラクハンドによる職場環境改善……………村田成隆
  - 複写機用廃トナー回収ボトルの包装仕様改善による物  
流効率向上……………宮武啓太
  - 40年来の課題 大型重量物木枠包装からの ALL 段ボー  
ル化実現……………大山孝一
  - 通販・物流現場を変える! 三辺可変包装システム  
「PALMIRA (パルミラ)®」……………榎本匡宏
  - 貨物鉄道における定温輸送の現状と可能性  
……………佐々木康真
  - With・After コロナの物流戦略 —フレキシブルだから  
スモールスタートができる MDR 式マテハン『id-PAC』—  
……………三宅 尚

管 理 技 術

〔解説〕年間特集 食品の品質保証技術 食品製造現場  
での微生物検査技術と応用 (第2回)

川崎 晋: 食品機械装置, 58 (7) 10~13 ('21)