

特集テーマ関連文献目録

特集テーマに関連した当館所蔵の図書・雑誌記事のうち、比較的新しいものを掲載しました。

* 「食品」「開発」「加工」「技術」等をキーワードにしました。

* < >内は請求記号、データは2015年8月25日現在のものです。

< 図 書 >

トコトンやさしい食品添加物の本／仲村 健弘

日刊工業新聞社 2015

<498.51 113>

金属が活性を調節する食品関連酵素への塩効果とその加工・調理学的意義の解明／ソルトサイエンス研究財団

ソルト・サイエンス研究財団 2015

<574.5 16>

発酵食品の科学／坂本 卓／第2版

日刊工業新聞社 2015

<588.51 23 2015>

食品素材のナノスケール加工及び評価技術の開発／農林水産省農林水産技術会議事務局

農林水産省農林水産技術会議事務局 2013

<588 127>

進化する食品高圧加工技術／重松 亨

エヌ・ティー・エス 2013

<588 129>

通電加熱による水産食品の加熱と殺菌／福田裕

恒星社厚生閣 2013

<667.1 2>

おいしさを測る 続：食品開発と官能評価／古川 秀子

幸書房 2012

<588 40 2>

食品工学／日本食品工学会

朝倉書店 2012

<588 123>

食品・医薬品のおいしさと安全・安心の確保技術／都甲 潔

シーエムシー出版 2012

<588 124>

アレルギーと食品／食品工業編集部

光琳 2012

<588 125>

食品加工貯蔵学／本間 清一／第2版

東京化学同人 2011

<588 82 2011>

新しい食品加工学／小川 正

南江堂 2011

<588 119>

食品の界面制御技術と応用／松村 康生

シーエムシー出版 2011

<588 122>

日本産水産物のグローバル商品化／木村 郁夫

恒星社厚生閣 2011

<667 12>

イオン化ミネラルと水：その食品加工への利用／八藤 真

光琳 2010

<588 117>

食品加工における微生物・酵素の利用 新食品編／缶詰技術研究会

缶詰技術研究会 2010

<588.5 35 2>

**アントシアニンの科学：生理機能・製品開発への
新展開／津田 孝範**

建帛社 2009
<471.4 26>

食品と熟成／石谷 孝佑

光琳 2009
<498.5 41>

**食品加工における微生物・酵素の利用 伝統食品
編／缶詰技術研究会**

缶詰技術研究会 2009
<588.5 35>

食品保蔵・加工学／海老原 清

講談社 2008
<588 103>

食品加工技術概論／高野 克己

恒星社厚生閣 2008
<588 107>

食品加工技術の展開／藤田 哲

シーエムシー出版 2007
<588 94>

<雑 誌>

**香気成分の経口摂取による皮膚放出促進の検討及
び食品開発への応用／伊藤 健司**

フレグランス ジャーナル 43 (8) p47-51 2015.8
<Z576 3>

**機能性表示食品における素材開発の近況(特集 機
能性表示食品開発に向けて)／安川 然太, 小関 誠**

ジャパンフードサイエンス 54 (7) p16-21 2015.7
<Z588 Z1>

**米胚芽油(γ -オリザノール)の機能性 (特集 機
能性表示食品開発に向けて)／高井 まりえ**

ジャパンフードサイエンス 54 (7) p22-27 2015.7
<Z588 Z1>

**ヒアルロン酸の機能性研究 (特集 機能性表示食
品開発に向けて)／大門 奈央**

ジャパンフードサイエンス 54 (7) p28-33 2015.7
<Z588 Z1>

**色から見る食品開発の現状と用途提案 (特集 色
から見た食品の開発)／西山 浩司**

フードケミカル [月刊] 31 (5) p57-65 2015.5
<Z588 H1>

**大豆タンパク質ゲルのレオロジー特性を利用した
食品開発アプローチの一考／中川 究也**

ケミカル・エンジニアリング 60 (4) p274-278 2015.4
<Z570.5 K1>

**減塩食品に対する消費者意識と「減塩でもおいし
い」味づくりの考え方 (特集 おいしい減塩プロ
ジェクト(2)減塩加工食品開発の実際)／勝又 忠
与次**

フードケミカル [月刊] 31 (4) p23-29 2015.4
<Z588 H1>

**減塩食品への二つのアプローチ (減塩油脂と低脂
肪豆乳) (特集 おいしい減塩プロジェクト(2)減
塩加工食品開発の実際)／富尾 毅**

フードケミカル [月刊] 31 (4) p30-36 2015.4
<Z588 H1>

**かるしお認定制度の意義 (特集 おいしい減塩プ
ロジェクト(2)減塩加工食品開発の実際)／長谷川
周平**

フードケミカル [月刊] 31 (4) p37-43 2015.4
<Z588 H1>

**「かるしお認定 だしの旨みで減塩」シリーズの商
品化に至るまで (特集 おいしい減塩プロジェク
ト(2)減塩加工食品開発の実際)／梅本 加恵**

フードケミカル [月刊] 31 (4) p44-47 2015.4
<Z588 H1>

酵素処理技術を用いた新規リン酸架橋タピオカ澱粉の開発／市原 敬司, 福田 純矢, 高橋 早苗 [他]
日本食品科学工学会誌 62 (4) p207-211 2015.4
<Z588 N>

食品開発における官能評価の重要性と活用法 (特集 おいしさの評価技術と活用法) / 國枝 里美
食品と開発 50 (4) p4-7 2015.4
<Z588 16>

ペプチドの機能性を利用した食品開発 / 落合 芳博
冷凍 90 (1049) p164-169 2015.3
<Z533 R>

果実とその加工品の話(27)果実の加工(3)酵素剥皮技術を用いたカンキツ類果肉入りデザート商品の開発 / 國永 史生
食品と容器 56 (2) p89-93 2015.2
<Z588 S>

ダイレクト Gel 転換による新規食品素材「米ゲル」とその加工利用 (特集 米の新利用・活用技術開発と応用) / 藤田 かおり, 杉山 純一
フードケミカル [月刊] 31 (1) p28-32 2015.1
<Z588 H1>

過熱水蒸気の基礎と技術動向 (特集 高品質食品開発のための製造加工技術) / 伊與田 浩志
食品と開発 49 (11) p4-6 2014.11
<Z588 16>

食品の高付加価値化を目指した温度操作の設計 (特集 高品質食品開発のための製造加工技術) / 川井 清司
食品と開発 49 (11) p7-9 2014.11
<Z588 16>

非加熱濃縮の低コスト化を実現した凍結融解濃縮技術 (特集 高品質食品開発のための製造加工技術) / 山本 宗幸, 児島 史忠, 小谷 幸敏
食品と開発 49 (11) p10-12 2014.11
<Z588 16>

最新の粉碎技術と穀物のアルファ化 (特集 高品質食品開発のための製造加工技術) / 津吹 幸久, 志賀 邦洋
食品と開発 49 (11) p13-15 2014.11
<Z588 16>

高圧を利用した付加価値食品の開発 (特集 高品質食品開発のための製造加工技術) / 亦部 章弘
食品と開発 49 (11) p16-18 2014.11
<Z588 16>

乳化溶解混合タンク「USmix」の乳化性能改良開発 (特集 高品質食品開発のための製造加工技術) / 杉松 大亮
食品と開発 49 (11) p19-21 2014.11
<Z588 16>

平塚市でのソウダカツオ類を用いた地元加工品の開発 / 臼井 一茂, 石川 賢一, 関野 俊之
神奈川県水産技術センター研究報告 7 p73-80 2014.11
<Z660 K>

ハイセパレーション技術がもたらした食品開発・製造の進歩 (特集 食品化学新聞社創立50周年企画: 食品加工技術のこれまでと今後) / 宮脇 長人
フードケミカル [月刊] 30 (10) p44-48 2014.10
<Z588 H1>

野生動物肉の加工利用のための技術開発: 加工法と製品特性について / 坂田 亮一
食品と容器 55 (10) p640-643 2014.10
<Z588 S>

藻類資源の研究開発 / 吉田 昌樹
表面科学 35 (9) p516-517 2014.9
<Z431 H3>

高圧処理装置の開発と食品加工への応用 (特集 未来を拓く高圧力技術) / 森川 篤史
ケミカル・エンジニアリング 59 (9) p42-47 2014.9
<Z570.5 K1>

庄内柿の機能性を活かした食品加工技術開発と商品開発／菅原 哲也, 五十嵐 喜治

日本食品科学工学会誌 61 (8) p 339-345 2014. 8
<Z588 N>

高血圧対策としての加工食品の減塩化推進の取り組み (特集 減塩素材と低塩化技術)／安東 克之

食品と開発 49 (8) p 4-6 2014. 8
<Z588 16>

減塩加工食品に関する消費者意識と「減塩でもおいしい」味づくりの考え方 (特集 減塩素材と低塩化技術)／三上 和也, 勝又 忠与次, 大久保 暁子

食品と開発 49 (8) p 7-10 2014. 8
<Z588 16>

食品の製造・加工技術の進展への二つの道／安達 修二

食品と開発 49 (6) p 13-17 2014. 6
<Z588 16>

ホタテ乾燥品の生産性向上と高品質化技術の開発／山崎 雅夫

日本食品保蔵科学会誌 40 (3) p 135-141 2014. 5
<Z588 N5>

高アミロース米の機械的攪拌ゲル化処理を利用した米麺加工法の開発／松山 信悟, 柴田 真理朗, 杉山 純一 [他]

日本食品科学工学会誌 61 (3) p 127-133 2014. 3
<Z588 N>

食品開発や製品管理における標準物質の活用／冲 裕高

食品工業 57 (4) p 44-49 2014. 2
<Z588 S1>

食品開発のための酵素利用における最近の動向 (特集 食品品質改良剤の技術動向)／中嶋 康之

ジャパンフードサイエンス 53 (2) p 22-26 2014. 2
<Z588 Z1>

増粘多糖類を軸とした食品開発：新規酸乳安定剤の基礎と応用 (特集 食品のおいしさを創る増粘多糖類)／中島 耕平, 後藤 佳代

フードケミカル [月刊] 30 (1) p 26-31 2014. 1
<Z588 H1>

非対称貫通型マイクロチャネル乳化の開発と乳化プロセスのCFD解析／小林 功

日本食品工学会誌 14 (4) p 147-154 2013. 12
<Z588 31>

国産食材の高付加価値化のための課題 (特集 これからの食品開発を考える)／五十部 誠一郎

食品と開発 48 (10) p 11-14 2013. 10
<Z588 16>

超高齢社会のための食品素材開発と利用 (特集 これからの食品開発を考える)／日野 明寛

食品と開発 48 (10) p 15-17 2013. 10
<Z588 16>

微細水滴含有過熱水蒸気による食品加熱システムの開発と農産加工への応用／五月女 格

冷凍 88 (1031) p 624-627 2013. 9
<Z533 R>

高齢者向け加工食品開発に向けたソリューション提案 (特集 高齢化を見据えた食品開発)／船見 孝博, 中尾 理美, 富田 千尋 [他]

フードケミカル [月刊] 29 (9) p 63-68 2013. 9
<Z588 H1>

大豆の機能性成分サポニン, ポリフェノール, ピニトールおよびビタミンKの特性, ならびに新たな加工技術による機能性の向上／増田 亮一

日本食品科学工学会誌 60 (9) p 525-526 2013. 9
<Z588 N>

咀嚼力コントロール食品開発のための食感の定量評価 (特集 高齢者向け食品の開発)／佐久間 淳

ジャパンフードサイエンス 52 (9) p 42-47 2013. 9
<Z588 Z1>

育成品種大豆のみそ加工適性／戸井田 仁一, 坂元 秀彦

日本醸造協会誌 108 (7) p478-482 2013.7
<Z588 N1>

亜臨界水抽出法を用いた食品加工への応用の最近の進歩／衛藤 英男

化学と生物 51 (7) p457-461 2013.7
<Z613 K>

表面研削による北海道産麺用小麦の高品質全粒粉を活用したパン製造技術／川原 修司

日本食品科学工学会誌 60 (6) p266-269 2013.6
<Z588 N>

ラ・フランスパウダーおよびラ・フランスエッセンス香料の開発／飛塚 幸喜

日本食品科学工学会誌 60 (4) p153-158 2013.4
<Z588 N>

真空低温沸騰を利用した食品加工技術真空フライ装置 VF シリーズの開発 (くめカライフ特集) 食のものづくり)／藤田 隆士

日本機械学会誌 116 (1132) p142-143 2013.3
<Z530.5 N>

北海道の魚醤油とその将来展望／吉川 修司

日本醸造協会誌 108 (3) p164-171 2013.3
<Z588 N1>

三崎の水産加工で用いられているマカジキ及びメカジキ冷凍魚のK値から見た品質／臼井 一茂, 菊池 康司

神奈川県水産技術センター研究報告 6 p49-53 2013.3
<Z660 K>

ゴマサバの活け締め脱血による品質向上に関する研究／臼井 一茂, 伏黒 哲司, 船山 隆文

神奈川県水産技術センター研究報告 6 p55-61 2013.3
<Z660 K>

凍結含浸法によるバリアフリー型介護食の開発と一般食品加工への応用／坂本 宏司

化学工学 77 (2) p103-105 2013.2
<Z570.5 K>

食品の高品質化を目指した高圧物性変換技術の開発：高圧軟化機構を利用した食肉加工品の開発技術／西海 理之, 金 娟廷

化学工学 77 (2) p106-108 2013.2
<Z570.5 K>

挽肉の一貫加工機械「フレーカーミキサーグラインダー」の開発・改良／大西 秀明

FOOMA技術ジャーナル 9 (2) p17-26 2013.1
<Z588 28>

緑藻ヘマトコッカスによるアスタキサンチンの生産とその利用／西田 康宏

オレオサイエンス 12 (10) p525-531 2012.10
<Z576.1 1>

プロトン凍結による地域活性と商品開発(特集 食肉・水産加工品製造技術の近況)／弓削 公正

ジャパンフードサイエンス 51 (10) p45-49 2012.10
<Z588 Z1>

日本の食を再生させる食品開発 (特集 これからの食品開発を考える)／斎藤 隆

食品と開発 47 (10) p4-7 2012.10
<Z588 16>

乳酸菌カルチャーを接種した発酵乾燥食肉製品の特徴／大橋 勝太郎, 根岸 晴夫

日本食品科学工学会誌 59 (9) p447-455 2012.9
<Z588 N>

ユーグレナの栄養特性と機能性(特集 機能性食品素材の開発)／朝山 雄太, 吉田 絵梨子, 中島 綾香 [他]

ジャパンフードサイエンス 51 (7) p28-34 2012.7
<Z588 Z1>

アクアガス加熱システムの開発：特性と食品加工への応用展開（特集 食品製造の新技術と機械装置の開発）／五十部 誠一郎, 五月女 格

食品工業 55 (12) p46-54 2012.6

<Z588 S1>

健康茶の抗酸化活性を保つ加工技術（特集 機能性加工技術と食品開発）／鶴永 陽子, 山下 稚香子, 勝部 拓矢

食品と開発 47 (6) p15-17 2012.6

<Z588 16>

飽和蒸気による調理食品開発（特集 機能性加工技術と食品開発）／三浦工業(株)

食品と開発 47 (6) p18-21 2012.6

<Z588 16>

味と香りの関連：食品開発の新しい視点／下田 満哉

食品工業 55 (6) p65-70 2012.3

<Z588 S1>

冷凍及び生鮮クロカジキの K 値による鮮度変化の比較について／臼井 一茂, 渡辺 悦生

神奈川県水産技術センター研究報告 5 p11-14
2012.3

<Z660 K>

東京湾におけるマアナゴ *Conger myriaster* の生物学的特性／田島 良博, 臼井 一茂

神奈川県水産技術センター研究報告 5 p55-62
2012.3

<Z660 K>

学校給食への県産水産物の利用：特に鱈ハンバーグについて／臼井 一茂, 柳川 美恵子, 黒岩 勇太, 太田 昌子

神奈川県水産技術センター研究報告 5 p63-71
2012.3

<Z660 K>

蒲鉾製造ロスの再利用を目的とした循環型食品加工技術の開発／船津 保浩, 里見 正隆, 原田 恭行

食品と容器 53 (2) p120-126 2012.2

<Z588 S>

大学における食品開発プログラムの紹介：地域資源利用によるフードマイスター育成／永島 俊夫

ニューフードインダストリー 54 (1) p67-72 2012.1

<Z588 N4>

これからの機能性食品開発の課題（特集 これからの食品開発を考える）／日野 明寛

食品と開発 46 (10) p4-7 2011.10

<Z588 16>

高付加価値化のための加工・流通技術（特集 これからの食品開発を考える）／五十部 誠一郎

食品と開発 46 (10) p12-15 2011.10

<Z588 16>

抗酸化能をもつ糖質系食品素材の製造方法の開発／三輪 章志, 中村 恵美, 小林 昭一

日本食品工学会誌 12 (3) p99-105 2011.9

<Z588 31>

アクアガス（微細水滴含有過熱水蒸気）システムの開発と農産加工への応用／五十部 誠一郎, 小笠原 幸雄, 根岸 由紀子 [他]

日本食品科学工学会誌 58 (8) p351-358 2011.8

<Z588 N>

ホタテガイを用いたフレークおよび飯寿司の開発について／成田 正直, 阪本 正博, 秋野 雅樹 [他]

日本食品科学工学会誌 58 (7) p277-283 2011.7

<Z588 N>

疲労定量化から抗疲労食品開発まで／梶本 修身, 杉野 友啓

食品工業 54 (14) p46-51 2011.7

<Z588 S1>

食品におけるナノテクノロジーの現状（特集 食品のナノテク加工と評価技術）／杉山 滋

食品と開発 46 (7) p4-6 2011.7

<Z588 16>

食品機能性成分のナノ・サブミクロン加工とその評価（特集 食品のナノテク加工と評価技術）／吉井 英文, Loon Neoh Tze, 合谷 祥一

食品と開発 46 (7) p7-9 2011.7

<Z588 16>

ナノ・エマルション系での脂質の酸化（特集 食品のナノテク加工と評価技術）／安達 修二

食品と開発 46 (7) p10-12 2011.7

<Z588 16>

ナノ化食品の有効性と安全性（特集 食品のナノテク加工と評価技術）／佐藤 英介

食品と開発 46 (7) p13-15 2011.7

<Z588 16>

高圧乳化技術によるナノ化食品の開発（特集 食品のナノテク加工と評価技術）／高木 和行

食品と開発 46 (7) p16-19 2011.7

<Z588 16>

超高齢社会における食品開発の課題：新しいフードシステムの構築（特集 高齢者のQOLを高める食品開発）／神山 かおる

食品と開発 46 (6) p4-6 2011.6

<Z588 16>

ガゴメ含有多糖の特性を維持した食品加工技術の開発／佐々木 茂文, 鈴木 まつみ, 田中 彰

ニューフードインダストリー 52 (11) p17-24
2010.11

<Z588 N4>

地域資源を活用した食品開発／永島 俊夫

ニューフードインダストリー 52 (11) p55-60
2010.11

<Z588 N4>

超音波を利用した食品開発：抽出・熟成への利用（特集 食品加工の新技术）／佐藤 正典

食品と開発 45 (9) p15-17 2010.9

<Z588 16>

賞味期限延長と素材の風味を維持する高圧処理（HPP）技術：非加熱滅菌処理がもたらすもの（特集 食品加工の新技术）／佐藤 典昭

食品と開発 45 (9) p20-22 2010.9

<Z588 16>

さまざまな加工食品に応じた米粉の製造・開発（特集 米粉の新しい利用技術）／藤井 義文

フードケミカル [月刊] 26 (9) p54-56 2010.9

<Z588 H1>

アミノ酸パターン類似率による干しそばのそば粉配合割合推定方法の改良／山崎 慎也, 唐沢 秀行, 大日方 洋

日本食品科学工学会誌 57 (8) p355-360 2010.8

<Z588 N>

カキ果実の加熱渋もどり抑制技術の開発／後藤 裕子, 渡部 修

日本食品科学工学会誌 57 (5) p220-223 2010.5

<Z588 N>

凍結・解凍処理した秋サケの筋肉で生じるプロテオリシスが色調に及ぼす影響／秋野 雅樹, 武田 忠明, 今村 琢磨 [他]

日本食品科学工学会誌 57 (3) p100-106 2010.3

<Z588 N>

微細藻類ユーグレナの多機能性を活かした食糧としての可能性／中野 良平, 嵐田 亮, Mitra Sharbanee [他]

ニューフードインダストリー 51 (5) p12-18 2009.5

<Z588 N4>

マグロおよび数種のブリ類魚肉のテクスチャー測定について／岡崎 恵美子, 臼井 一茂, 木宮 隆 [他]

水産技術 1 (2) p1-12 2009.3

<Z660 50>

食の安全と水産物の流通について／臼井 一茂

工業技術 30 p3-7 2008.2

<Z505 281>

マグネシウムイオンの鎮静作用を利用したヤリイカおよびスルメイカの活輸送の試み／船津 保浩, 川崎 賢一, 臼井 一茂 [他]

ニューフードインダストリー 49 (4) p42-50 2007.4

<Z588 N4>

マグネシウムイオンの鎮静作用を利用したヤリイカとスルメイカの活輸送とくに輸送後の冷凍および冷蔵試料との品質の比較／船津 保浩, 川崎 賢一, 臼井 一茂 [他]

日本水産学会誌 73 (1) p69-77 2007.1

<Z660 2>

クロカシキ筋肉の塩漬処理に伴う肉質の変化とスクロースの影響／臼井 一茂, 石崎 松一郎, 渡辺 悦生

日本食品科学工学会誌 51 (7) p339-345 2004.7

<Z588 N>

微細藻類の食品への応用／竹中 裕行

ニューフードインダストリー 44 (9) p17-27 2002.9

<Z588 N4>

解説 海産資源利用シリーズ(22) 混獲魚について：沿岸漁業での混獲魚の実態／臼井 一茂

食品と容器 42 (6) p331-335 2001.6

<Z588 S>

解説 海産資源利用シリーズ(21) 海鼠の話：ナマコのか加工品とサポニン／臼井 一茂

食品と容器 42 (5) p272-276 2001.5

<Z588 S>

マルソウダ加工残滓から調製した魚醤油と数種アジア産魚醤油との揮発性成分の比較／船津 保浩, 加藤 一郎, 川崎 賢一, 小長谷 史郎, 臼井 一茂

日本水産学会誌 67 (3) p489-496 2001.5

<Z660 2>

解説 海産資源利用シリーズ(20) アナゴ, シャコの話：江戸前的高级寿司ネタ／臼井 一茂

食品と容器 42 (4) p192-196 2001.4

<Z588 S>

解説 海産資源利用シリーズ(19) ヒラメの話／臼井 一茂

食品と容器 42 (3) p132-136 2001.3

<Z588 S>

解説 海産資源利用シリーズ(18) 貝の話(3) 食用貝とミネラルについて／臼井 一茂

食品と容器 42 (2) p72-76 2001.2

<Z588 S>

解説 海産資源利用シリーズ(17) 貝の話(2) 貝の旨みと加工品／臼井 一茂

食品と容器 41 (12) p684-688 2000.12

<Z588 S>

海産資源利用シリーズ(16) 貝の話(1) 貝の種類と旬／臼井 一茂

食品と容器 41 (11) p624-629 2000.11

<Z588 S>

解説 海産資源利用シリーズ(15) シラスの話：体に効くタウリンとカルシウム, ビタミンD／臼井 一茂

食品と容器 41 (10) p578-582 2000.10

<Z588 S>

解説 海産資源利用シリーズ(14) マグロの話／臼井 一茂

食品と容器 41 (9) p508-511 2000.9

<Z588 S>

海洋深層水を利用した微細藻類の培養と健康食品・色素類の生産性／山岡 到保

海洋 [号外] 22 p81-84 2000.8

<Z452 K>