

参考資料 4 調査対象文献の抄録（左肩の番号は、JOIS、DIALOG 別の ID 番号）

J-11

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2004:608396 JSTPLUS	整理番号 (DN)	04A0715180
登録番号 (RG)	200421		
和文標題 (TI)	発酵カッサバ粉 "kpor umilin" の微生物的品質		
英文標題 (TIEN)	Microbiological quality of fermented cassava flour 'kpor umilin'		
著者名 (AU)	TSAV-WUA J A, (Coll. Education, Benue State, NGA) INYANG C U, AKPAPUNAM M A. (Univ. Agriculture, Makurdi, NGA)		
出典 (SO)	Int J Food Sci Nutr JN: W0155A; ISSN: 0963-7486 VOL. 55 NO. 4; PAGE. 317-324; (2004/06) 写図 2, 表 3, 参 17		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	ナイジェリアの標題伝統食品の微生物的品質を調べ、伝統的プロセスによる製造方法を実験室的に改良した。伝統的プロセスによる製品の菌数は 2.7×10^3 - 1.2×10^7 cfu/g の範囲で、改良品では 3.5×10^2 cfu/g に減少した。主要フローラは Leuco nostoc, 乳酸かん菌属, ぶどう球菌属, 球菌属, かん菌属, 及び大腸菌群であった。改良製品の大腸菌群菌数は極小であった。伝統的プロセスの製品の酵母及びかびは 1.9×10^3 - 3.9×10^5 cfu/g で、改良品では 1.5×10^3 cfu/g に減少した。主要なかびは Aspergillus, Penicillium, 酵母菌属, Geotrichum candidum であった。早急な対策の必要性が示唆された。		
整理番号 (CC)	FJ110200 (635.1/.8+664.8)		
ディスクリプタ (CT)	カッサバ; 食品汚染; 微生物汚染; カッサバ澱粉; 発酵食品; ナイジェリア; 伝統食品; 製粉; 天日乾燥; Leuconostoc; 乳酸かん菌属; ぶどう球菌属; 球菌属; かん菌属; 大腸菌群; 大腸菌; Enterobacter; かび; spergillus; Penicillium; 酵母菌属; 菌数計測; Geotrichum		
自由語 (ST)	Geotrichum candidum		

J-23

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2004:152229 JSTPLUS	整理番号 (DN)	04A0175771
登録番号 (RG)	200401		
和文標題 (TI)	高水分ヌードルの微生物的安全性 1 オーストラリアで売られるヌードルの市場における調査		
英文標題 (TIEN)	Microbiological safety of high moisture noodles 1. Marketplace survey of noodles sold in Australia		
著者名 (AU)	JENSEN N, HOCKING A D, BERGHOFER L K, (Food Sci. Australia, NSW) MISKELLY D, (Allied Mills, NSW, AUS)		
出典 (SO)	Food Aust JN: C0007A; ISSN: 1032-5298 VOL. 56 NO. 3; PAGE. 71-74; (2004/03) 写図 1, 表 2		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Australia (AU)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	高水分、包装小麦粉ヌードルの微生物検査を 57 冷凍試料及び 32 棚安定試料について行った。生、冷凍のアジアパイシート(点心の皮)の 12 試料も含めた。いずれの試料にも、サルモネラ、リステリア菌、黄色ぶどう球菌、大腸菌は検出されなかったが、17 冷凍試料、3 棚安定試料に非常に低い数のセレウス菌が検出された。全菌数、大腸菌群、乳酸菌、酵母及びかびはいくつかの冷凍試料で高かった。冷蔵ヌードルの pH はアルカリ添加、微生物成長及び酸生成を示唆した。棚安定ヌードルの多くは非常に低い菌数を持ち、pH は低く、産業的無菌性と有効な酸性化が示唆された。高水分ヌードル消費による危険性は低いと結論した。		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664.6)		
ディスクリプタ (CT)	麺類; 菌数計測; オーストラリア; 製麺; 含水量; 冷凍食品; 品質表示; 冷蔵食品; シェルフライフ; 水分活性; セレウス菌; 大腸菌; リステリア菌; サルモネラ属; 黄色ぶどう球菌; 好気性菌; 乳酸菌; 水素イオン濃度; 大腸菌群; 酵母; かび		
自由語 (ST)			

J-33

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2003:211356 JSTPLUS	整理番号 (DN)	03A0241505
登録番号 (RG)	200305		
和文標題 (TI)	じゃがいも粉の微生物学的安全性に対する貯蔵の影響		
英文標題 (TIEN)	Effect of Storage on Microbial Safety of Potato Flour		
著者名 (AU)	MISRA A, KULSHRESTHA K, (GB Pant Univ. Agriculture and Technol., Pantnagar, IND)		
出典 (SO)	J Food Sci Technol JN: E0090C; ISSN: 0022-1155; CODEN: JFSTA5 VOL. 39 NO. 5; PAGE. 517-519; (2002/09-2002/10) 表 1, 参 23		
資料の種類 (DT)	Article (A); Short Communication (a2)		
発行国 (CY)	India (IN)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	3種栽培品種のジャガイモからじゃがいも粉を調製し、室温及び冷蔵温度で6か月間貯蔵し、0, 3 及び 6 か月時点で微生物検査を実施して安全性を調べた。前述条件下で6か月間貯蔵したじゃがいも粉の微生物数は OP-1 品種の細菌数が最も少なく、他の2品種とは有意に異なっていた。全3品種について、貯蔵時間の増加にしたがって全細菌数が増加する傾向が観察された。しかしその増加は小麦粉についての ISI 基準値よりは少なかった。6か月貯蔵してもどのじゃがいも粉にも大腸菌群は検出されなかった。		
整理番号 (CC)	FJ110200 (635.1/.8+664.8)		
ディスクリプタ (CT)	ジャガイモ; 粉末食品; 粉体; 微生物汚染; 食品汚染; 食品衛生; 冷蔵; 食品加工; 栽培品種; 品種差; 貯蔵安定性		
自由語 (ST)	じゃがいも粉		

J-45

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2002:326768 JSTPLUS	整理番号 (DN)	02A0569226
登録番号 (RG)	200212		
和文標題 (TI)	貯蔵したクロワッサンタイプのベーカリー製品の外部条件(ソルビン酸)と内部条件(生地, aw 値)に依存する微生物学的及び官能的品質		
英文標題 (TIEN)	Microbiological and sensory quality of stored croissant-type bakery products depending on external (sorbic acid) and internal (dough, awvalue) conditions.		
著者名 (AU)	HOZOVA B, (Slovak Univ. Technol., Bratislava, SVK) TURICOVA R, LENKEYOVA I		
出典 (SO)	Nahrung JN: H0535A; ISSN: 0027-769X VOL. 46 NO. 3; PAGE. 144-150; (2002/06) 写図 4, 表 3, 参 32		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	クロワッサンタイプのベーカリー製品を 20±2℃で 90 日間貯蔵したときの、微生物学的及び官能的品質、水分活性及び pH の変化を調べた。生地のタイプの違い、ヌガー 크림の水分活性の違い、及び製品表面へのスピリットスプレー中のソルビン酸の有無によって、8 種類のヌガークリームを詰めた製品を準備した。また同時に貯蔵なしと 90 日貯蔵のヌガークリーム試料について同様に調べた。製品を 90 日貯蔵しても、大腸菌群とかびは発生しなかった。ブリオッシュ生地を用いた製品が 90 日間の貯蔵を通じて官能的指標の評価は最も高かった。貯蔵中の pH の変化はなかった。スピリットスプレーへのソルビン酸添加は、製品の微生物学的品質や耐久性に影響を及ぼさなかった。貯蔵 30 日間に水分活性のわずかな低下が見られた。		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664.6)		
ディスクリプタ (CT)	菓子パン; 生地; 穀類加工; 水分活性; 官能検査; pH 測定; 貯蔵安定性; 大腸菌群; かび; 微生物検査; ジェン; 不飽和脂肪酸		
自由語 (ST)	ソルビン酸 (J2.449J)		

J-59

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2001:198614 JSTPLUS	整理番号 (DN)	01A0466653
登録番号 (RG)	200112		
和文標題 (TI)	エスニック食品の微生物学的品質及びアフラトキシン含量に関する調査		
英文標題 (TIEN)	A survey of ethnic foods for microbial quality and aflatoxin content.		
著者名 (AU)	CANDLISH A A G, PEARSON S M, AIDOO K E, (Glasgow Caledonian Univ., Glasgow, GBR) SMITH J E, (Univ. Strathclyde, Glasgow, GBR) KELLY B, (Glasgow City Council, Glasgow, GBR) IRVINE H, (Greater Glasgow Health Board, Glasgow, GBR)		
出典 (SO)	Food Addit Contam JN: H0989A; ISSN: 0265-203X VOL. 18 NO. 2; PAGE. 129-136; (2001/02) 表 3, 参 21		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (al)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	スコットランド西部の市場から中国及びインド由来のナッツ、種子、豆類、ハーブ、スパイス、シリアル粉、乾燥果実を集め、好気性生菌数(TVC)、大腸菌群、酵母及びかび数、サルモネラ属、リステリア菌、大腸菌 0157:H7、カンピロバクタ属、ウェルシュ菌、黄色ぶどう球菌、かん菌属の存在を調べ、さらにかびを同定し、総アフラトキシンを分析した。ピスタチオナッツは有意な量のアフラトキシン(最大 259 µg/kg)を含んでいた。他の2試料からは微量検出した。TVC、大腸菌群数、酵母及びかび数は変動し、一般に米、小麦、ピーナッツで少なく、他のナッツ、ヒヨコマメ粉、スパイスでは多かった。ウェルシュ菌、黄色ぶどう球菌、かん菌属はこれらに普通に見られるが、リステリア菌は4試料のみから検出された。サルモネラ属、大腸菌 0157:07、カンピロバクタ属は検出されなかった。		
整理番号 (CC)	FJ01053P (613.2:641.1.002.25:579)		
ディスクリプタ (CT)	中国; インド; 輸出; 米; コムギ; ナンキンマメ; ヒヨコマメ; 香辛料; 微生物汚染; アフラトキシン; 菌数計測; 細菌; 酵母; 真菌類; 豆粉; ナッツ類; 食品検査		
自由語 (ST)	ピスタチオナッツ		

J-66

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2000:344276 JSTPLUS	整理番号 (DN)	00A0775709; C00333958
登録番号 (RG)	200016		
和文標題 (TI)	冷凍食品の微生物学的状況		
英文標題 (TIEN)	Mikrobiologischer Status von Tiefkuehl-Kost.		
著者名 (AU)	KLEER J, HILDEBRANDT G, (Freien Univ. Berlin)		
出典 (SO)	Arch Lebensmittelhyg JN: D0866A; ISSN: 0003-925X VOL. 51 NO. 2; PAGE. 42-45; (2000/03-2000/04) 表 7, 参 3		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (al)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	German (DE)
日本語抄録 (AB)	冷凍食品の取り扱いにおいても微生物規格は重要である。消費者向けの冷凍食品 3, 500 試料について全好気性中温菌、耐酸性乳酸菌、シュードモナス菌、腸内細菌群、大腸菌群、E.coli、コアグラゼ陽性 Staphylococcus 類、腸球菌、酵母、かびおよび嫌気性亜硫酸還元芽胞形成菌数を調べた。1) 即席食品と部分的調理済み食品、2) 即席食品と調理済み食品、3) パン、ケーキ、ペーストリー類、4) アイスクリーム、5) 果物、6) 野菜類、7) ジャガイモ製品に分けて 80 および 90 百分位の試料の菌数を示した。		
整理番号 (CC)	FJ01051H (613.2)		
ディスクリプタ (CT)	冷凍食品; 微生物検査; 食品検査; 好気性菌; 乳酸菌; Pseudomonas; 腸内細菌科; 大腸菌群; 大腸菌; ぶどう球菌属; Enterococcus; 酵母; かび; 嫌気性菌; 即席食品; パン; ケーキ; アイスクリーム; 果物; 野菜; ポテト製品; 食品衛生		
自由語 (ST)			

J-72

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1999:560037 JSTPLUS	整理番号 (DN)	99A0885472; C00023600
登録番号 (RG)	199919		
和文標題 (TI)	マカロニ工場向けの小麦粉碎製品の当面の衛生状態の検査		
英文標題 (TIEN)	Ueberpruefung des aktuellen Hygienestatus von Weizenmahlprodukten fuer die Teigwarenindustrie.		
著者名 (AU)	KEHL B, BOSTEL W, (Analytisches Inst. W. Bostel, Stuttgart)		
出典 (SO)	Getreide Mehl Brot JN: D0237B; ISSN: 0367-4177 VOL. 53 NO. 4; PAGE. 242-248; (1999/07-1999/08) 表 20, 参 44		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	German (DE)
日本語抄録 (AB)	標記衛生状態の検査をするために、1996 年 10 月から 1997 年 3 月までの時期にマカロニ工場へ商売上納品された小麦粉碎製品のサンプルを 100 点収集した。検査項目は微生物だけでなく、かびの代謝産物であるミコトキシンについても行った。微生物検査は各種細菌、かび及び酵母を、またミコトキシン検査はアフラトキシン、オクラトキシン、ゼアラレノン及びデオキシニバレノールを対象にした。調査結果はスイスやオーストリアの基準値と比較して考察した。		
整理番号 (CC)	FJ04020E (664. 7)		
ディスクリプタ (CT)	小麦粉; 食品検査; 微生物検査; 酵母; かび; 大腸菌; マイコトキシン; 食品汚染; 微生物汚染; 安全基準; 食品衛生; マカロニ; アミノ酸; カルボアミド; フェノール類; ラクトン; 芳香族カルボン酸; 芳香族塩素化合物; アフラトキシン; エノン; フェノールエーテル; 芳香族縮合化合物; ケトン; 多価フェノール; 大環状化合物		
自由語 (ST)	オクラトキシン A (J1. 519I) アフラトキシン B1 (J5. 139J) ゼアラレノン (J2. 749I)		

J-90

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1996:362097 JSTPLUS	整理番号 (DN)	96A0683158; C96274348
登録番号 (RG)	199614		
和文標題 (TI)	イギリスにおけるサンドイッチ 若干の見解		
英文標題 (TIEN)	Sandwiches in Britain-Some observations.		
著者名 (AU)	TAYLOR B		
出典 (SO)	Food Sci Technol Today JN: W0217A; ISSN: 0950-9623 VOL. 10 NO. 2; PAGE. 78-81; (1996/06) 写図 1		
資料の種類 (DT)	Article (A); Explanational Article (b2)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	イギリスの Earl of Sandwich によるサンドイッチの作製から現在の 15~30 億/年市場までの経緯と現状における見解を述べた。サンドイッチの成分であるパン、バター(またはマーガリン)及びレタス等フィリングにおける水分移動とその包装について説明した。また、サンドイッチにおける一般生菌、大腸菌等の微生物について考察した		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664. 6)		
ディスクリプタ (CT)	イギリス; 料理; パン; バター; マーガリン; フィリング; 水分; 食品包装; 食品汚染; 微生物汚染		
自由語 (ST)	サンドイッチ		

J-96

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1994:2828 JSTPLUS	整理番号 (DN)	94A0085320; C94134060
登録番号 (RG)	199405		
和文標題 (TI)	穀類および穀類製品の微生物基準		
英文標題 (TIEN)	Mikrobiologische Kriterien fuer Getreide und Getreideerzeugnisse.		
著者名 (AU)	ROECKEN W. (Bundesanstalt fuer Getreide-, Kartoffel- und Fettforschung, Detmold)		
出典 (SO)	Getreide Mehl Brot JN: D0237B; ISSN: 0367-4177 VOL. 47 NO. 6; PAGE. 56-58; (1993/11-1993/12) 表 4, 参 25		
資料の種類 (DT)	Article (A); Explanational Article (b2)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	German (DE)
日本語抄録 (AB)	コムギ, ライムギ, タイプ 405 と 550 の小麦粉の生菌数, 中温菌, coli 型菌, E. coli, 腸球菌, かびの数の標準的な値を示した。主要生産国のコムギの中温菌数を示し, 一般的な衛生状態の尺度として中温菌数の使用の可能性を検討した。糞便汚染の指標としての E. coli, ミコトキシンによる安全性問題についても論述した		
整理番号 (CG)	FJ04010T (664. 6/. 7)		
ディスクリプタ (CT)	コムギ; ライムギ; 小麦粉; 微生物汚染; 大腸菌; 孢子; かび; 菌数計測; 糞便; 食品汚染; 地域差; マイコトキシン		
自由語 (ST)	ミコトキシン		

J-107

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1990:560526 JSTPLUS	整理番号 (DN)	91A0000393; J91093356
登録番号 (RG)	199109		
和文標題 (TI)	流通食品の微生物汚染の実態調査と試験法に関する研究		
英文標題 (TIEN)	An epidemiological survey for bacterial contamination in retail foods and studies on examination method.		
著者名 (AU)	森健, 三輪好伸, 塩沢寛治, 半田淑明, 仁科徳啓, 赤羽荘資, (静岡県衛生環境セ)		
出典 (SO)	静岡県衛生環境センター報告 JN: F0630A; ISSN: 0287-9786 NO. 32 (1989); PAGE. 9-18; (1990/09) 写真 7, 表 8, 参 23		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	一般生菌はやきそば, チャーハン, おにぎりに多く, またセレウス菌も認められた。大腸菌はおにぎり, 調理パン等で検出。生食用食肉, 付け合わせ野菜, もりあわせサラダ等で, 一般・大腸両菌群の汚染が高かった。4 種食品でセレウス菌の培養を行ったところ, 5°C では発育しなかった。大腸菌の検査法として, MUG を添加した EC 培地が有効なことを確認した		
整理番号 (CG)	FJ01051H (613. 2)		
ディスクリプタ (CT)	小売; 弁当; 米飯; 豆腐; 食肉; 野菜; パン; サラダ; 大腸菌群; セレウス菌; 微生物検査; 微生物汚染; 食品流通; 大腸菌; 食品衛生; 料理; すし		
自由語 (ST)			

J-108

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1990:516966 JSTPLUS	整理番号 (DN)	90A0874939; C91173588, K91061761
登録番号 (RG)	199108		
和文標題 (TI)	包装したサンドイッチの微生物学的品質		
英文標題 (TIEN)	The microbiological quality of pre-packed sandwiches.		
著者名 (AU)	HUNTER P R, HORNBLY H, GREEN I, (PHLS)		
出典 (SO)	Br Food J JN: H0159A; ISSN: 0007-070X; CODEN: BFOJA3 VOL. 92 NO. 3; PAGE. 15-18; (1990) 表 3, 参 17		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	英国で小売販売されている包装サンドイッチ 91 点を 1989 年 3 月から 6 か月間にわたり採集し、細菌学的品質を調査した。全生菌数は高く、全サンドイッチの 38%は 10^7 /g 以上の菌数であった。大腸菌群は 37%から分離されその 10%は 10^7 /g 以上の菌数で、リステリア菌は 17%から分離された。冷蔵より常温貯蔵のサンドイッチの生菌数が高く、リステリア菌を多く含んでいた。さらにサンドイッチの内容物についても調べ、サラダ中の菌数が高いことが判明したが、リステリア属の高い汚染の公衆衛生上の重要性はよく分かっていない		
整理番号 (CG)	FJ01053P (613.2:641.1.002.25:579)		
ディスクリプタ (CT)	リステリア菌; パン; 食品衛生; 微生物汚染; 食品包装; 冷蔵; 中温; 食中毒; 黄色ぶどう球菌; セレウス菌; 大腸菌; サルモネラ属; Welch 菌; 菌数計測; 調理; 食品汚染; 料理		
自由語 (ST)	サンドイッチ		

J-109

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1990:371647 JSTPLUS	整理番号 (DN)	90A0686433; C91083345
登録番号 (RG)	199103		
和文標題 (TI)	製粉工場での穀物の微生物汚染を減らす方法		
英文標題 (TIEN)	Wege zur Verminderung der mikrobiologischen Kontamination des Getreides in der Muehle.		
著者名 (AU)	SPICHER G, ZWINGELBERG M H, (Bundesforschungsanstalt fuer Getreide- und Kartoffelverarbeitung, Detmold)		
出典 (SO)	Muehle Mischfutttertech JN: G0341A; ISSN: 0027-2949; CODEN: MUEHA3 VOL. 127 NO. 23; PAGE. 307-312; (1990/06/07) 写図 17, 表 3, 参 14		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	German (DE)
日本語抄録 (AB)	タイプ 405 の小麦粉の生菌数は 1 万/g 以下、大腸菌群数は 100~500 以下が要求される。菌数が少ない粉製品製造用の精選及び挽砕ダイヤグラムを検討した。穀粒の細菌数への水分と製粉不適物の影響、穀粒の大きさと生菌数の関係、精選工程中での残留細菌数の変化、挽砕工程中での変化を調査		
整理番号 (CG)	FJ04020E (664.7)		
ディスクリプタ (CT)	製粉工場; 微生物汚染; 汚染防止; 小麦粉; 大腸菌群; 製粉; 精選; コムギ; ミクロフローラ		
自由語 (ST)			

J-112

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1989:288114 JSTPLUS	整理番号 (DN)	89A0478730; C89303244
登録番号 (RG)	198909		
和文標題 (TI)	パン原料の微生物学的考察		
英文標題 (TIEN)	A microbiological survey of bread ingredients.		
著者名 (AU)	HASSELL S. (Wheat Research Inst., DSIR, Christchurch, NZL)		
出典 (SO)	Food Technol N Z JN: T0796A; ISSN: 1172-2460 VOL. 24 NO. 4; PAGE. 31-32; (1989/04) 表 4		
資料の種類 (DT)	Article (A); Short Communication (a2)		
発行国 (CY)	New Zealand (NZ)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	ニュージーランドの製粉工場 10 か所から入手したパン用小麦粉, ホールミール, ふすまおよび粗挽き粉のほか, グルテン, 酵母について好気性菌, 大腸菌群, 酵母・かびおよびローブ生成孢子数を計測。その結果, 輸入グルテン, 小麦粉製品の多くは良質のものであった。しかし, 酵母および一部の粗挽き粉は衛生基準の改善を必要とするものが多かった		
整理番号 (CG)	FJ04030P (664. 6)		
ディスクリプタ (GT)	ニュージーランド; 製粉工場; パン; 原料; 小麦粉; ふすま; グルテン; 酵母; 好気性菌; 大腸菌群; かび; 菌数計測; 輸入; 食品衛生		
自由語 (ST)			

J-113

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1989:274900 JSTPLUS	整理番号 (DN)	89A0465442; C89293427
登録番号 (RG)	198909		
和文標題 (TI)	オーストラリアの小麦粉の微生物学的状態及び小麦と小麦粉のミクロフローラに及ぼす製粉操作の影響		
英文標題 (TIEN)	The microbiological status of Australian flour and the effects of milling procedures on the microflora of wheat and flour.		
著者名 (AU)	EYLES M.J., HOCKING A.D., (CSIRO, NSW, AUS) MOSS R., (Bread Research Inst. Australia, NSW, AUS)		
出典 (SO)	Food Aust JN: C0007A; ISSN: 1032-5298 VOL. 41 NO. 4; PAGE. 704-708; (1989/04) 写図 3, 表 4, 参 9		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Australia (AU)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	小麦粉の微生物の平均値は, 細菌 4.0×10^3 /g, 酵母とかび 9.3×10^2 /g, 大腸菌群 1.4/g, Bacillus cereus 2.2/g, 大腸菌 0/g であった。小麦の汚染は, コンディショニング中にダンパーコンベアの表面に付着した小麦により生じる。小麦ふすまの汚染と微生物数の間には関係があった。微生物数は 15°C と 20°C で 2 か月間貯蔵した小麦粉ではわずかに減少した		
整理番号 (CG)	FJ04020E (664. 7)		
ディスクリプタ (GT)	オーストラリア; 小麦粉; 微生物汚染; コムギ; ミクロフローラ; 製粉; 微生物検査; 大腸菌群; セレウス菌; 大腸菌; コンベア; ふすま		
自由語 (ST)			

J-118

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1987:443991 JSTPLUS	整理番号 (DN)	88A0078488; J88022227
登録番号 (RG)	198802		
和文標題 (TI)	食品衛生細菌に関する研究 一般食品(複合調理済食品)の細菌学的検査成績について		
英文標題 (TIEN)	Bacteriological survey of various commercial foods in Tokyo.		
著者名 (AU)	潮田弘, 五十嵐英夫, 藤川浩, 工藤泰雄, (東京都衛研)		
出典 (SO)	東京都立衛生研究所研究年報 JN: G0682A; ISSN: 0082-4771; CODEN: TRENAF NO. 38; PAGE. 133-138; (1987) 表 5, 参 19		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	7 年間東京都の市販食品 10, 053 検体を調査。生野菜, 調理パン, 豆腐, にぎりめし, サラダなど汚染度が高く, E. coli も平行し汚染。しかし, 検出率は生あんを除き極めて低率。S. aureus はにぎりめし, 和菓子, 調理パン, 仕出し弁当に, B. cereus は豆腐, 生野菜, 粉末・乾燥製品, サラダに高率に検出。S. epidermidis の分布は S. aureus のそれに類似		
整理番号 (CC)	FJ01054G (614. 31)		
ディスクリプタ (CT)	食品監視; 微生物汚染; 小売; 食品検査; 大腸菌; 黄色ぶどう球菌; セレウス菌; Staphylococcus epidermidis; 野菜; パン; 豆腐; 米飯; サラダ; 惣菜; あん		
自由語 (ST)			

J-120

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1987:374601 JSTPLUS	整理番号 (DN)	88A0004914; C88013110
登録番号 (RG)	198801		
和文標題 (TI)	サウジアラビアで一般的に消費されている 2 種のタイプのパンの微生物学的研究		
英文標題 (TIEN)	Microbiological studies on two common types of bread in Saudi Arabia.		
著者名 (AU)	AL-MOHIZEA I S, MOUSA E I, FAWZI N M, (King Saud Univ., Riyadh, SAU)		
出典 (SO)	Cereal Foods World JN: C0315C; ISSN: 0146-6283 VOL. 32 NO. 9; PAGE. 610-612; (1987/09) 表 1, 参 20		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	サウジアラビアで広く消費されている, 2 種のタイプのパンを 15 の半自動製パン工場からサンプリングし, 好気性菌, 大腸菌群, 孢子形成菌, 酵母, かび, の菌数について測定。またかびの生えない日数とパンの腐敗に関係するかびの種類についても研究。初期の菌数は, 大部分のサンプルで低かった。初期菌数とかびの生えない日数の間には有意な相関関係はなかった。パン工場が異なると, かびの生えない日数に変動があったが, 一般にピタ・タイプの mafrood bread はフレンチ・タイプの samouli bread より日持ちが良かった		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664. 6)		
ディスクリプタ (CT)	サウジアラビア; パン; 微生物検査; 好気性菌; 大腸菌群; 菌数計測; 腐敗; シェルフライフ; Penicillium; Aspergillus; Rhizopus; Neurospora		
自由語 (ST)			

J-124

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1985:497475 JSTPLUS	整理番号 (DN)	86A0191380; J86052027, K86041708
登録番号 (RG)	198605		
和文標題 (TI)	ソバの微生物的変敗		
英文標題 (TIEN)	Deterioration of flour of buckwheat, <i>Fagopyrum esculentum</i> , by microorganism contamination.		
著者名 (AU)	宮尾茂雄, (東京都農試)		
出典 (SO)	New Food Ind JN: F0354A; ISSN: 0547-0277 VOL. 28 NO. 1; PAGE. 58-61; (1986/01) 写真 5, 表 6		
資料の種類 (DT)	Article (A); Explanational Article (b2)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	ソバ粉と小麦粉の微生物汚染状況と、水溶性たんぱく質について検討。製粉直後のソバ粉は、生菌数 $10^5 \sim 10^6$ /g, グラム陰性菌が陽性菌よりも多く、大腸菌群 $10^3 \sim 10^5$ /g, 真菌 $10^2 \sim 10^3$ /g 存在し、小麦粉よりもかなり微生物汚染が多かった。総たんぱく質量は、ソバ粉 12.1%で小麦粉の 1.27 倍だったが、水溶性たんぱく質は、ソバ粉は小麦粉の 4.63 倍の 6.58%も含み、微生物の増殖に影響することがわかった		
整理番号 (CC)	FJ01053P, FJ04030P (613.2:641.1.002.25:579, 664.6)		
ディスクリプタ (CT)	穀粉; 小麦粉; ソバ; 微生物汚染; 菌数計測; 大腸菌; 蛋白質; 水溶性; グラム陰性菌; 大腸菌群		
自由語 (ST)	そば粉		

J-128

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1983:56534 JSTPLUS	整理番号 (DN)	83A0182292; C83143117, K83051535
登録番号 (RG)	198305		
和文標題 (TI)	ベーカリー製品中の有毒ぶどう球菌属		
英文標題 (TIEN)	Prevalence of enterotoxigenic staphylococci in bakery products.		
著者名 (AU)	SANKARAN R, LEELA R K, (Defense Food Research Lab., India)		
出典 (SO)	J Food Prot JN: E0048A; ISSN: 0362-028X; CODEN: JFPRDR VOL. 46 NO. 2; PAGE. 95-97; (1983/02) 表 2, 参 8		
資料の種類 (DT)	Article (A); Short Communication (a2)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	インドの 5 つのローカルのベーカリーから、ケーキ、シュウクリーム、クリームパンを収去し、細菌数を調査した。好気性菌は $10^2 \sim 10^4$ でシュウクリームに最も多く、一般に <i>Bacillus</i> , <i>Staphylococcus</i> , <i>Escherichia</i> などが検出された。ぶどう球菌属はシュウクリームに多く、エンテロトキシン B 生産株であった		
整理番号 (CC)	FJ01053P, FJ08000K (613.2:641.1.002.25:579, 663.91+664.14+664.68)		
ディスクリプタ (CT)	菓子パン; インド; 食品監視; 菌数計測; 微生物汚染; 黄色ぶどう球菌; エンテロトキシン; 安全性; 食品流通		
自由語 (ST)			

J-132

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1982:194519 JSTPLUS	整理番号 (DN)	82A0346741; C82283142
登録番号 (RG)	198209		
和文標題 (TI)	クラッカの中種生地発酵の微生物		
英文標題 (TIEN)	Microbiology of cracker sponge fermentation.		
著者名 (AU)	FIELDS M L, (Univ. Missouri-Columbia) HOSENEY R C, VARRIANO-MARSTON E, (Kansas State Univ.)		
出典 (SO)	Cereal Chem JN: B0245A; ISSN: 0009-0352; CODEN: CECHA9 VOL. 59 NO. 1; PAGE. 23-26; (1982/01-1982/02) 写図 2, 表 4, 参 18		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	生地や粉-水系における酵母と乳酸菌の相互関係と生地のレオロジーに及ぼすたんぱく質分解細菌や小麦粉酵素の影響について研究。生地に加えた純粋培養の酵母は生地の pH に影響を及ぼさず、小麦粉から分離した乳酸菌を加えると生地の pH は急速に低下。酵母を加えた生地や粉-水スラリーでは乳酸菌が支配的。大腸菌群やたんぱく質分解細菌は発酵中では主要な役割を演じなかった		
整理番号 (CC)	FJ08000K (663. 91+664. 14+664. 68)		
ディスクリプタ (CT)	クラッカ; 生地; 発酵; パン酵母; 乳酸菌; 製パン性; 製菓		
自由語 (ST)			

J-133

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1982:153412 JSTPLUS	整理番号 (DN)	82A0301487; J82092964, K82081571
登録番号 (RG)	198208		
和文標題 (TI)	調理パンの衛生状態に関する研究		
英文標題 (TIEN)			
著者名 (AU)	武原文三郎, 和気三男, (神奈川県栄養短大)		
出典 (SO)	神奈川県立栄養短期大学紀要 JN: S0503B; ISSN: 0286-696X VOL. 14; PAGE. 49-53; (1982) 写図 2, 表 5, 参 12		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	市販及び自家製調理パン(コロッケ, ハム, 卵, サラダ)並びにその具(コロッケ, ソース, 野菜, ハム, パン, 洋カラシ)の一般生菌数, 大腸菌群数, ブドウ球菌数を測定し, 季節, 包装形態(アルミホイル, サンドイッチペーパー, バスケット), 保存温度と時間(20 または 4° C, 調理直後と 2 及び 24 時間後)の関係を検討し, 適切な製造・保存法を提示		
整理番号 (CC)	FJ04030P, FJ01053P (664. 6, 613. 2:641. 1. 002. 25:579)		
ディスクリプタ (CT)	菓子パン; 惣菜; 菌数計測; 微生物汚染; 食品衛生		
自由語 (ST)			

J-134

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1982:60867 JSTPLUS	整理番号 (DN)	82A0187556; J82061763, K82061421
登録番号 (RG)	198205		
和文標題 (TI)	市販調理パンと自家製調理パンの衛生状態に関する研究		
英文標題 (TIEN)			
著者名 (AU)	武原文三郎, (神奈川県栄養短大)		
出典 (SO)	New Food Ind JN: F0354A; ISSN: 0547-0277 VOL. 24 NO. 4; PAGE. 48-51; (1982/04) 写図 2, 表 5, 参 12		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (al)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	標題調理パンの季節別, 種類別の衛生状態を調査。また, 調理パンの具, 包装形態, 保存状態の影響についても検討。そして, 冬期には菌数が少ないこと, 市販品ではコロッセパンが, 自家製では卵パンが衛生的であること, 包装形態はバスケットのような通気性に富むものが好ましいことが判明		
整理番号 (CG)	FJ01053P (613. 2: 641. 1. 002. 25: 579)		
ディスクリプタ (CT)	パン; 製パン; 料理; 微生物汚染; 小売; 品質; 菌数計測; 黄色ぶどう球菌; Escherichia; 食品包装; 時間依存性; 貯蔵; 大腸菌群		
自由語 (ST)	微生物学的品質		

J-140

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2003:726618 JSTPLUS	整理番号 (DN)	03A0843526
登録番号 (RG)	200320		
和文標題 (TI)	腸管病原体に対する乳酸菌の阻害効果に特に関連したカッサバ生地からアグベリマへの発酵に關与する微生物種の抗微生物相互作用		
英文標題 (TIEN)	Antimicrobial interactions of microbial species involved in the fermentation of cassava dough into agbelima with particular reference to the inhibitory effect of lactic acid bacteria on enteric pathogens		
著者名 (AU)	MANTE E S, SAKYI-DAWSON E, (Univ. Ghana, Legon, Ghana) AMOA-AWUA W K, (Food Res. Inst., Accra, Ghana)		
出典 (SO)	Int J Food Microbiol JN: A0434C; ISSN: 0168-1605; CODEN: IJFMD VOL. 89 NO. 1; PAGE. 41-50; (2003/12/15) 写図 3, 表 3, 参 20		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (al)		
発行国 (CY)	Netherlands (NL)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	アグベリマは滑らかなテクスチャの酸味のあるカッサバ生地で、ギニアで消費され、発酵トウモロコシ生地とともに調理されてシチューとともに食される。接種されたカッサバ生地がアグベリマに移行発酵中の乳酸菌、Bacillus および酵母内で起こる抗微生物相互作用およびアグベリマ中に接種した場合の腸管病原体の生存性を検討した。アグベリマ発酵の最終段階で分離した 10 種の分離菌のうち 9 種が発酵初期に分離した 10 種の乳酸菌を阻害した。枯草菌の 10 種の分離菌のうち 3 種が試験した 10 種の乳酸菌に阻害を受けた。酵母と乳酸菌の間には相互作用はなかったが、Bacillus 分離菌のうち 3 種類は酵母に阻害効果を示した。Lactobacillus plantarum は Lactobacillus fermentum および Lactobacillus brevis に阻害効果を示した。発酵アグベリマに数種の病原菌を接種すると、コレラ菌、ネズミチフス菌などは検出されなかったが、赤痢菌および大腸菌などは接種後 8 時間以内に検出された。		
整理番号 (CG)	FJ04030P, E603010C (664. 6, 579)		
ディスクリプタ (CT)	生地; カッサバ; 伝統食品; 発酵食品; ガーナ; 抗細菌作用; 食品テクスチャ; ネズミチフス菌; 腸炎菌; 赤痢菌; 大腸菌; 菌数計測; 増殖阻害; 乳酸かん菌属		
自由語 (ST)	アグベリマ; Lactobacillus fermentum		

J-148

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2002:239941 JSTPLUS	整理番号 (DN)	02A0510297
登録番号 (RG)	200209		
和文標題 (TI)	市販麺類の細菌汚染状況について		
英文標題 (TIEN)	Bacterial contamination in commercial noodles.		
著者名 (AU)	八木橋真帆, 島村真澄, いそ友恵, 今野香織, 猪瀬由美子, 宮沢文雄, (実践女大生活科学) 金井美恵子, (相模女子大学短大)		
出典 (SO)	実践女子大学生生活科学部紀要		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	都内及び都近郊で販売されている麺類, 計 160 検体の細菌汚染状況を調査した。結果は次の通りであった。1) 生麺(うどん, そば, 中華麺)では, 生菌数 (SPC) はいずれの麺類も 1kg 中, <300~10 ⁶ の範囲にあった。うどん, そばの大腸菌検出率はそれぞれ約 4%及び 7%であった。ゆでうどん, ゆでそばの SPC は<300~10 ⁵ の範囲にあり, 大腸菌群検出率はそれぞれ約 10%及び 22%であった。2) 大手企業製品は中小企業製品に比較して菌の汚染は少なく, 衛生的に良好な成績であった。3) 蒸し中華麺の大部分の生菌数は<300 以下であり, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌は検出されなかった。		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664. 6)		
ディスクリプタ (CT)	うどん; そば麺; 中華麺; 細菌検査; 食品検査; 微生物汚染; 大腸菌群; 黄色ブドウ球菌; 小売; 大腸菌; 麺類		
自由語 (ST)			

J-149

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2002:47469 JSTPLUS	整理番号 (DN)	02A0180526
登録番号 (RG)	200203		
和文標題 (TI)	典型的なメキシコの酸性発酵食品における大腸菌菌株の生存と特性化		
英文標題 (TIEN)	Survival and characterization of Escherichia coli strains in a typical Mexican acid-fermented food.		
著者名 (AU)	SAINZ T, WACHER C, NAVARRO A, MOLINA J, INZUNZA A, CRAVIOTO A, ESLAVA C, (Univ. Nacional Autonoma de Mexico, Mexico, MEX) ESPINOZA J, CENTURION D, (Univ. Juarez Autonoma de Tabasco, Tabasco, MEX)		
出典 (SO)	Int J Food Microbiol JN: A0434C; ISSN: 0168-1605; CODEN: IJFMDD VOL. 71 NO. 2/3; PAGE. 169-176; (2001/12/30) 写図 1, 表 6, 参 36		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Netherlands (NL)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	メキシコの酸性発酵飲料, pozol の大腸菌を調べた。pozol 発酵の初期と後期から 73 株の大腸菌を単離した。発酵生地の初期 pH は 6.7~4.7, 後期 pH は 4.7~3.7 であった。下痢性大腸菌に属する血清型は 018, 088, 011, 020 及び 0137 であった。これら菌株の細胞接着性は拡散接着型と凝集接着型に分かれた。病原遺伝子の存在は下痢病因と関係があった。大腸菌菌株の 33%がテトラサイクリン耐性であり, その 95%が 20kb プラスミドを保持していた。pozol における病原性大腸菌の存在と生存から, pozol は食中毒発生源となる可能性が示唆された。		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664. 6)		
ディスクリプタ (CT)	発酵食品; 病原性大腸菌; 生地; 酸性; 血清型; 耐酸性; 薬物耐性; プラスミド; 遺伝子; 病原性; 細胞接着; 細胞毒性; 微生物汚染; 食品汚染; 細菌検査; 伝統食品; メキシコ		
自由語 (ST)	pozol		

J-152

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	2001:139736 JSTPLUS	整理番号 (DN)	01A0342351
登録番号 (RG)	200110		
和文標題 (TI)	市販生めんの性状と微生物汚染		
英文標題 (TIEN)			
著者名 (AU)	坪内春夫, 田中聡子, 豊福千夏, 加藤陽康, 宮部正樹, (名古屋市衛研)		
出典 (SO)	名古屋市衛生研究所報		
資料の種類 (DT)	Article (A); Short Communication (a2)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	名古屋市内で購入した生めん 30 検体 (生うどん 11 検体, 生きしめん 7 検体, 生日本そば 12 検体) について表示を調査するとともに, 微生物汚染試験 (一般細菌, 大腸菌群, 黄色ブドウ球菌, カビ, 酵母) 及び理化学検査 (pH, 水分活性, エタノール残存量) を行った。一般細菌を最も多く分離したのは生きしめんだった。黄色ブドウ球菌はいずれの生めんからも検出しなかった。生日本そばのカビ数は他のめんに比べて多かった。生日本そば 2 検体は大腸菌群陽性であり, また 1 検体から最高 1.7×10^4 cfu/g の酵母を分離した。生めんから <i>Penicillium</i>, <i>Aspergillus</i>, <i>Mucor</i> などを多く分離し, <i>Aspergillus</i> では <i>A. candidus</i> が大半を占め, <i>A. restrictus</i> も多く分離した。生めんの微生物汚染の減少にはエタノールの使用, pH の低下, 脱酸素剤の使用が関係していた。		
整理番号 (CC)	FJ01053P (613. 2:641. 1. 002. 25:579)		
ディスクリプタ (CT)	うどん; そば麺; 微生物汚染; 食品衛生; 食品汚染; 大腸菌群; <i>Aspergillus</i> ; かび; 酵母; 水分活性; 愛知; 黄色ぶどう球菌; <i>Penicillium</i> ; <i>Mucor</i> ; 微生物検査; 水素イオン濃度; 包装副資材; シェルフライフ; 期間; 脂肪族アルコール		
自由語 (ST)	pH; 脱酸素剤; 賞味期間		

J-161

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1999:454127 JSTPLUS	整理番号 (DN)	99A0724428; C99293389, K99102300
登録番号 (RG)	199914		
和文標題 (TI)	小売店及び食品工場における即席食品と生鮮生産物の細菌汚染		
英文標題 (TIEN)	Bacterial Contamination of Ready-to-Eat Foods and Fresh Products in Retail Shops and Food Factories.		
著者名 (AU)	KANEKO K, HAYASHIDANI H, KOSUGE J, KATO M, TAKAHASHI K, SHIRAKI Y, OGAWA M, (Tokyo Univ. Agriculture and Technol., Tokyo, JPN) OHTOMO Y, (Aomori Prefectural Inst. Public Health and Environment, Aomori, JPN)		
出典 (SO)	J Food Prot		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	小売店からサラダ用カット生野菜, 調理サラダ, 米飯, ゆで麺, 豆乳及び調理日本食, 食品工場から加工前のインタクト野菜及びサラダ製品を入手した。カット野菜は小売店の食品中で好気性菌と大腸菌群が最も多かった。リステリア菌は小売店の食品から検出されなかったが, <i>Listeria</i> 属菌は検出された。日本食から黄色ぶどう球菌が検出された。冷蔵 3 日間でインタクト野菜の好気性菌数は変化しなかったが, サラダ製品では増加した。大腸菌群の出現頻度はインタクト野菜よりもサラダ製品の方が高かった。大腸菌はサラダ製品からのみ検出された。セレウス菌の出現頻度はサラダ製品よりインタクト野菜の方が高かった。		
整理番号 (CC)	FJ01053P (613. 2:641. 1. 002. 25:579)		
ディスクリプタ (CT)	即席食品; 生鮮食品; 微生物汚染; 食品汚染; カット野菜; 野菜; サラダ; 豆乳; 即席麺類; 米飯; 細菌検査; 小売店; 食品工場		
自由語 (ST)			

J-166

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1999:134844 JSTPLUS	整理番号 (DN)	99A0243036; C99163453
登録番号 (RG)	199906		
和文標題 (TI)	詰物をしたパスタのシェルフライフ 製造工程と家庭での使用時における食品 危害分析と重要管理点 (HACCP)		
英文標題 (TIEN)	Shelf-life of fresh filled pasta. Hazard analysis and critical control points of the manufacturing process and household practices.		
著者名 (AU)	GIANNUZZI L. (Univ. Nacional de La Plata, La Plata, ARG)		
出典 (SO)	J Food Process Preserv JN: H0774A; ISSN: 0145-8892 VOL. 22 NO. 6; PAGE. 449-461; (1998/12) 写図 2, 表 3, 参 16		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	1) 食卓へ供出する前の家庭での調理時や保存時におけるリコッタを詰めたラビ オリの微生物危害の可能性を分析する, 2) 全工程の重要管理点を確立する, 3) チ ルド貯蔵時の製品の日持ちを生菌数をベースに評価する, ために研究した。リコ ッタの試料5点中1点から大腸菌が検出され, この原料の危険な状態が示唆され た。生地からサルモネラ菌は分離されなかった。重要管理点は食卓へサーブす る前の調理時と保存時であった。危害分析から得られた情報に基づき製造工程 と家庭での調理時及び保存時の環境を改善することにより, ラビオリの品質は 大幅に改良された。		
整理番号 (CC)	FJ04030P (664. 6)		
ディスクリプタ (CT)	麺類; ナチュラルチーズ; 製麺; 調理; 冷蔵; 菌数計測; 生地; 大腸菌; サルモ ネラ属; 微生物汚染; 温度依存性; シェルフライフ; HACCP		
自由語 (ST)	ラビオリ; リコッタチーズ		

J-167

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1999:113814 JSTPLUS	整理番号 (DN)	99A0210962; C99103637
登録番号 (RG)	199903		
和文標題 (TI)	スティックの製造, 大気下及び真空中での 4 あるいは 21°C でのスライスの保蔵 及び 135, 191 及び 246°C での冷凍ピザ上でのスライスのベーキング後の全脂及 び低脂肪ペパローニにおける <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 の生存		
英文標題 (TIEN)	Survival of <i>Escherichia coli</i> 0157:H7 in Full- and Reduced-Fat Pepperoni after Manufacture of Sticks, Storage of Slices at 4°C or 21°C under Air and Vacuum, and Baking of Slices on Frozen Pizza at 135, 191 and 246°C.		
著者名 (AU)	FAITH N G, WIERZBA R K, IHNOT A M, ROERING A M, LORANG T D, KASPAR C W, LUCHANSKY J B, (Univ. Wisconsin, Wisconsin, USA)		
出典 (SO)	J Food Prot JN: E0048A; ISSN: 0362-028X; CODEN: JFPRDR VOL. 61 NO. 4; PAGE. 383-389; (1998/04) 写図 1, 表 5, 参 26		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	3 種の脂肪含量の異なるペパローニ用ミートバターにスタータカルチャと 5 種大腸菌混合物を添加し, 発酵させた後乾燥した。これを用いて保蔵及び冷凍ピ ザにのせて焼き上げた時の大腸菌の消長を調べた。保蔵については, 4°C で冷蔵 した場合より 21°C で保蔵した場合の方が大腸菌の菌数低下が大きかった。焼き 上げ試験では, 焼き上げ温度が高い方が, またその時間が長いほど大腸菌の生存 菌数は減少した。冷凍ピザ上でソーセージスライスを焼く場合には, 衛生上少な くとも 246°C で 15 分あるいは 191°C で 20 分が必要であると考察した。		
整理番号 (CC)	FJ12033F (664. 91/. 94)		
ディスクリプタ (CT)	ドライソーセージ; 大腸菌 0157; 冷蔵; 冷凍貯蔵; ピザ; 低脂肪食品; 肉製品; 食品衛生; ベーキング; 食肉加工; 大腸菌		
自由語 (ST)	大腸菌 0157:H7; ミートバター; ペパローニ		

J-176

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1998:17127 JSTPLUS	整理番号 (DN)	98A0153404; C98074234
登録番号 (RG)	199801		
和文標題 (TI)	最近の食品衛生法規制への対応と食肉加工工場における微生物モニタリング		
英文標題 (TIEN)	Compliance with recent food hygiene legislation and microbiological monitoring in cooked meat product plants.		
著者名 (AU)	TEBBUTT G M, (South Cleveland Hospital, Middlesbrough, (GBR) SOUTHWELL M, (Dep. Environmental Health, Darlington, GBR)		
出典 (SO)	Int J Environ Health Res JN: W0432A; ISSN: 0960-3123 VOL. 7 NO. 4; PAGE. 335-344; (1997/12) 表 4, 参 7		
資料の種類 (DT)	Article (A) ; Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	1995 年の「食品安全法」の制定により、消費者にリスクを及ぼす可能性がある工程について食品工場の経営者は、食品安全保証計画を策定して対応することを義務づけられた。ここではポークパイ、加工肉などの製造工場を対象として、粗肉の輸送と貯蔵、調理、冷凍貯蔵、スライス処理、配送段階における衛生管理、加工肉製品と作業環境における微生物検査(E. Coli, Staphylococcus aureus)の事例について報告した。		
整理番号 (CC)	FJ01054G, FJ12033F (614. 31, 664. 91/. 94)		
ディスクリプタ (CT)	イギリス; 食品工場; 食品衛生; 法規制; 食肉加工; 安全基準; 微生物汚染; 監視; 大腸菌; 黄色ぶどう球菌; パイ		
自由語 (ST)			

J-185

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1995:526750 JSTPLUS	整理番号 (DN)	95A0916773; C95364809
登録番号 (RG)	199521		
和文標題 (TI)	生の“自家製”パスタのマイクロフローラに及ぼす真空包装の影響		
英文標題 (TIEN)	Effect of under-vacuum packaging on microbiology of fresh “home-made” pasta.		
著者名 (AU)	SINIGAGLIA M, CORBO M R, DI FABIO G, MASSA S, (Fac. Agraria di Foggia, Foggia, ITA)		
出典 (SO)	Chem Microbiol Technol Lebensm JN: E0841A; ISSN: 0366-7154 VOL. 17 NO. 3/4; PAGE. 110-113; (1995/05) 写真 1, 表 2, 参 21		
資料の種類 (DT)	Article (A) ; Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	自家製の卵無添加パスタを真空包装及び真空無しで包装し、マイクロフローラの変化を比較した。このパスタには、半好気性細菌、好冷菌及び大腸菌が多く存在した。真空包装すると、菌の生育速度及び菌の最高濃度到達時間が減少し、また、菌の到達濃度も減少したが、遅滞期は変化しなかった。		
整理番号 (CC)	FJ04030P, FJ02030B (664. 6, [663/664+637]. 004. 3		
ディスクリプタ (CT)	黄色ぶどう球菌; 指標生物; 麺類; ミクロフローラ; 真空包装; 貯蔵安定性; 大腸菌; 成長速度; 食品衛生; シェルフライフ; 食品包装; マカロニ類		
自由語 (ST)	パスタ		

J-190

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1993:420203 JSTPLUS	整理番号 (DN)	93A0845183; C94064109, K94041950
登録番号 (RG)	199323		
和文標題 (TI)	エジプトで販売されているピザに関する微生物学的研究		
英文標題 (TIEN)	Microbiological studies on pizza sold in Egypt.		
著者名 (AU)	KHALAFALLA G M, AMIN G, OLFAT S M, ZAHRA M K, (Cairo Univ., Giza, EGY)		
出典 (SO)	Arch Lebensmittelhyg JN: D0866A; ISSN: 0003-925X VOL. 44 NO. 4; PAGE. 99-101; (1993/07-1993/08) 写図 3, 表 3, 参 18		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (al)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	標記ピザ 73 検体について微生物検査を行った。中温菌数は $10^3 \sim 10^7$, 低温菌数は $10 \sim 10^6$ の範囲で, 大腸菌群, Facalis, Enterococcus 属, ぶどう球菌属, セレウス菌, 孢子形成菌, 酵母, 脂肪分解菌及び蛋白質分解菌についても測定した。5°Cに保存したピザでは 72 時間までは大腸菌群及び Enterococcus 属を除く細菌数の減少が認められたが, それ以降は漸増した		
整理番号 (CC)	FJ01053P, FJ04030P (613. 2:641. 1. 002. 25:579, 664. 6)		
ディスクリプタ (CT)	セレウス菌; 大腸菌群; 酵母; ぶどう球菌属; 内生孢子形成菌; 菌数計測; ピザ; エジプト; 脂肪分解; 蛋白質分解; 食品衛生; Enterococcus; 低温菌; 日変化; 温度依存性; 食品分析		
自由語 (ST)			

J-197

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1991:252573 JSTPLUS	整理番号 (DN)	91A0504639; J92023630, K91121651
登録番号 (RG)	199121		
和文標題 (TI)	市販洋生菓子の微生物汚染分布と微生物叢ならびに分離黄色ブドウ球菌のエンテロトキシン産生について		
英文標題 (TIEN)	A microbiological survey of contamination and microflora on Western-style undried confectioneries in the market and detection of enterotoxin production by Staphylococcus aureus strains isolated from them.		
著者名 (AU)	荻原博和, 蟹江誠, 矢野信礼, (日本大 農獣医) 小柳津周, (武蔵野栄養専門学校)		
出典 (SO)	調理科学 JN: Y0637A; ISSN: 0910-5360 VOL. 24 NO. 2; PAGE. 113-119; (1991/05) 写図 1, 表 9, 参 17		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (al)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	5 種類 100 検体の市販洋生菓子について一般生菌, 大腸菌群, 真菌及び酵母, 黄色ぶどう球菌, セレウス菌による汚染状況を調査し, 微生物叢を解析した。また, 検出分離された黄色ぶどう球菌のエンテロトキシン型別を行い, 本菌をシュークリームに接種したときの増殖及びエンテロトキシン産生における温度の影響について検討した		
整理番号 (CC)	FJ01053P (613. 2:641. 1. 002. 25:579)		
ディスクリプタ (CT)	ケーキ; パイ; 小売; 食品検査; 微生物汚染; ミクロフローラ; 黄色ぶどう球菌; エンテロトキシン; 菓子; 食品衛生		
自由語 (ST)	シュークリーム		

J-199

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1991:237582 JSTPLUS	整理番号 (DN)	91A0482560; C91293417
登録番号 (RG)	199116		
和文標題 (TI)	ガーナのトウモロコシ発酵生地の抗菌作用		
英文標題 (TIEN)	Antimicrobial effect of fermented Ghanaian maize dough.		
著者名 (AU)	MENSAH P, HARRISON T J, (Univ. Ghana, Legon, GHA) TOMKINS A M, DRASAR B S, (London School of Hygiene and Tropical Medicine, London, GBR)		
出典 (SO)	J Appl Bacteriol JN: A0635A; ISSN: 0021-8847; CODEN: JABAAW VOL. 70 NO. 3; PAGE. 203-210; (1991/03) 写図 7, 表 2, 参 42		
資料の種類 (DT)	Article (A) ; Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	標記発酵生地に <i>Shigella flexneri</i> と食中毒性大腸菌を接種して研究した。原料の浸漬工程では pH が低下するが抗菌作用は認められず、発酵が完了すると試験された菌株の半分は 8 時間培養後も生育が阻害されていた。発酵生地を粥にするため煮ると、抗菌性は減少するが菌の阻害力は残っていて、抗菌作用が pH のみでなく作用物質の生成によることを示した。		
整理番号 (CG)	FJ01051H (613.2)		
ディスクリプタ (CT)	生地; 抗細菌作用; フレキシナ赤痢菌; トウモロコシ; 離乳食; ガーナ; 菌数計測; 増殖阻害; 大腸菌; 粥; 食品衛生; 発酵食品		
自由語 (ST)			

J-206

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1989:272472 JSTPLUS	整理番号 (DN)	89A0463012; C89283280, K89101262, L89270440
登録番号 (RG)	198909		
和文標題 (TI)	最確数及び疎水性格子膜ろ過法による食品からの全大腸菌群回収の比較試験		
英文標題 (TIEN)	A comparative study of total coliform recovery from foods by most probable number and hydrophobic grid membrane filter methods.		
著者名 (AU)	PETERKIN P I, PURVIS U, SHARPE A N, MALCOLM S, (Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Ontario, CAN) CONLEY D, (Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Nova Scotia, CAN) FOSTER R, (Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Manitoba, CAN) LACHAPPELLE G, (Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, Quebec, CAN) MILLING M, (Health Protection Branch, Health and Welfare Canada, British Columbia, CAN)		
出典 (SO)	Food Microbiol JN: A0012B; ISSN: 0740-0020 VOL. 6 NO. 2; PAGE. 79-84; (1989/06) 写図 2, 表 1, 参 10		
資料の種類 (DT)	Article (A) ; Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United Kingdom (GB)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	172 の試料単位から成る食品 47 試料を、標題の 2 方法により、カナダ厚生省保健部の 5 か所の研究室で分析した。一般的には 2 方法間に有意差は無かったが、疎水性格子膜法を用いた方が食品の全大腸菌群菌数が高くなる例が認められた		
整理番号 (CG)	FJ01053P, EG02020G (613.2:641.1.002.25:579, 579.63)		
ディスクリプタ (CT)	食品汚染; 微生物汚染; 微生物検査; 菌数計測; カナダ; 疎水性; 膜ろ過; 大腸菌群; アイスクリーム; ソーセージ; ピザ; 豆腐; チーズ【食品】; ジャガイモ; 葉菜		
自由語 (ST)	最確数		

J-207

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1989:23299 JSTPLUS	整理番号 (DN)	89A0160530; C89113382
登録番号 (RG)	198904		
和文標題 (TI)	冷凍ピザの衛生管理		
英文標題 (TIEN)	Hygienekontrolle von tiefgefrorener Pizza.		
著者名 (AU)	SINELL H-J, WIEGNER J, KLINGBEIL H, MOLL A, HEITMANN M, HILDEBRANDT G, (Freien Univ. Berlin, DEU)		
出典 (SO)	Arch Lebensmittelhyg JN: D0866A; ISSN: 0003-925X VOL. 39 NO. 6; PAGE. 151-155; (1988/11-1988/12) 写図 4, 表 3, 参 9		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Germany, Federal Republic of (DE)	言語 (LA)	German (DE)
日本語抄録 (AB)	近年ファースフードとしてピザの進出が著しい。ベルリンの某工場製品を 1984～1986 年の間延 6240 体につきサンプリングし種類分けした。生菌数, 大腸菌群等を調査した結果, 2.3%に Staph. aureus, 1.7%に E. coli を 10^2 レベルで検出した。トッピングの組成, 製造の季節, 衛生管理法にかなり影響されるものであった。衛生監視の重要性が認識された		
整理番号 (CC)	FJ01054G (614. 31)		
ディスクリプタ (CT)	ピザ; 冷凍食品; 食品衛生; ドイツ; 食品工場; 試料採取; 微生物検査; 菌数計測; 大腸菌群; 黄色ぶどう球菌; 大腸菌; 食品監視		
自由語 (ST)			

J-210

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1988:246399 JSTPLUS	整理番号 (DN)	88A0426638; J88092488, K88091839
登録番号 (RG)	198809		
和文標題 (TI)	食品工場の衛生管理 食品工場における衛生管理		
英文標題 (TIEN)	Sanitary control in food factories. Sanitary control in food factories.		
著者名 (AU)	池島伸至, (東京都衛研 多摩支所)		
出典 (SO)	食品と科学 JN: G0895A; ISSN: 0037-4105 VOL. 30 NO. 6; PAGE. 118-123; (1988/06) 写図 6, 表 6		
資料の種類 (DT)	Article (A); Explanational Article (b2)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	既設の製造工場で生産される食品の工程上の細菌汚染調査の成績と問題点を報告。まず, ゆでめん並びにショートケーキの製造工程順の細菌汚染の実態 (生菌数, 大腸菌群) を報告。次に, 両調査から得た成績に基づく各工程の問題点を解析するために, 事前調査を参考に重要管理項目を表示し, 汚染源を検討。さらに, 事後の再調査により汚染過程を詳しく検証し, 衛生管理上の改善点を提示		
整理番号 (CC)	FJ01053P (613. 2:641. 1. 002. 25:579)		
ディスクリプタ (CT)	食品工場; 食品衛生; 製麺; 製菓; ケーキ; 品質管理; 菌数計測; 微生物汚染; 大腸菌群; 汚染源; 汚染防止; 工程		
自由語 (ST)			

J-212

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1987:424714 JSTPLUS	整理番号 (DN)	88A0058490; C88043197
登録番号 (RG)	198802		
和文標題 (TI)	冷蔵ピザにおける選定指標細菌および病原性細菌の検討		
英文標題 (TIEN)	Survival of selected indicator and pathogenic bacteria in refrigerated pizzas.		
著者名 (AU)	DICKSON J S. (Schwan's Sales Enterprises, MN, USA)		
出典 (SO)	J Food Prot JN: E0048A; ISSN: 0362-028X; CODEN: JFPRDR VOL. 50 NO. 10; PAGE. 859-861; (1987/10) 写真 4, 参 19		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	一旦凍結したピザを冷蔵状態で保存したときの保存期間について検討。E. coli, St. aureus, Sal. typhimurium を植菌した肉でピザを作り、凍結。その後 3 および 10° C で 14 日間保存する。10° C では 8 および 10 日間で E. coli が著しく増殖。他の菌はどの期間、どの温度でも生育に有意差がなかった。官能的には 10° C で 5 日、3° C でも 6 日間が限度であった		
整理番号 (CC)	FJ01051H (613.2)		
ディスクリプタ (CT)	ピザ; 冷蔵; 大腸菌; 黄色ぶどう球菌; ネズミチフス菌; 生存率; 安全性; シェルフライフ; 微生物汚染		
自由語 (ST)			

J-219

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1985:277974 JSTPLUS	整理番号 (DN)	85A0443914; C85302999, K85111692
登録番号 (RG)	198511		
和文標題 (TI)	加工工程中のクリーム型パイの微生物学的品質		
英文標題 (TIEN)	Microbiological quality of cream-type pies during processing.		
著者名 (AU)	SCHWAB A H, JAGOW J A, DURAN A P, LANIER J M, (Minneapolis Center for Microbiological Investigations, Minnesota) WENTZ B A, SWARTZENTRUBER A, BARNARD R J, READ R B JR, (Food and Drug Administration, Washington, D. C.)		
出典 (SO)	J Food Prot JN: E0048A; ISSN: 0362-028X; CODEN: JFPRDR VOL. 48 NO. 1; PAGE. 70-75; (1985/01) 表 7, 参 6		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	冷凍クリーム型パイを製造している米国の 20 の会社から、加工工程中のパイのかわ、中味およびトッピングの試料を採取し、細菌数を測定した。好気性細菌数は、トッピングで平均 49/g、中味で 2400/g であり、大腸菌と大腸菌群は 3/g、Streptococcus aureus は 10/g であった		
整理番号 (CC)	FJ01053P, FJ08000K (613.2:641.1.002.25:579, 663.91+664.14+664.68)		
ディスクリプタ (CT)	パイ; クリーム; 冷凍貯蔵; 好気性菌; 大腸菌; 黄色ぶどう球菌; 微生物汚染; 冷凍食品; 安全性; 大腸菌群		
自由語 (ST)			

J-221

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1985:75011 JSTPLUS	整理番号 (DN)	85A0212837; J85052296, K85061697
登録番号 (RG)	198505		
和文標題 (TI)	食品の製造工程における細菌汚染の検討 洋生菓子について		
英文標題 (TIEN)	Contamination of microorganisms through the manufacturing process of foods in the case of foreign-style undried confectioneries.		
著者名 (AU)	神真知子, 池島伸至, 新井輝義, 入倉善久, 坂井千三, (東京都衛研)		
出典 (SO)	東京都立衛生研究所研究年報 JN: G0682A; ISSN: 0082-4771; CODEN: TRENAF NO. 35; PAGE. 256-264; (1984) 写図 4, 表 5, 参 8		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	Japan (JP)	言語 (LA)	Japanese (JA)
日本語抄録 (AB)	都下多摩地区内の洋生菓子製造販売店は, 市販製品の約 46%を 6~10° C, 約 31%を 11~15° C に保管し, 90%以上は製造後 24 時間以内である。生菌数は 10 ³ ~10 ⁴ /g で, 10 ⁵ /g 以上が約 34%あり, 大腸菌群陽性率は約 64%と高く, 黄色ぶどう球菌陽性率は 1.2%である。洋生菓子製造工場の製造工程上の細菌汚染状況も調査		
整理番号 (CC)	FJ08000K, FJ01053P (663.91+664.14+664.68, 613.2:641.1.002.25:579)		
ディスクリプタ (CT)	ケーキ; 粉菓子; 食品汚染; 菌数計測; 大腸菌; 黄色ぶどう球菌; 微生物汚染		
自由語 (ST)			

J-222

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1984:210037 JSTPLUS	整理番号 (DN)	84A0359764; C84263304, K84091390
登録番号 (RG)	198409		
和文標題 (TI)	ビスケット・ドウ, スナックケーキおよび大豆たんぱく肉の微生物学的品質		
英文標題 (TIEN)	Microbiological quality of biscuit dough, snack cakes and soy protein meat extender.		
著者名 (AU)	SWARTZENTRUBER A, WENTZ B A, READ R B JR, (Food and Drug Administration, Washington, D.C.) SCHWAB A H, DURAN A P, (Minneapolis Center for Microbiological Investigations, Minnesota)		
出典 (SO)	J Food Prot JN: E0048A; ISSN: 0362-028X; CODEN: JFPRDR VOL. 47 NO. 6; PAGE. 467-470; (1984/06) 表 3, 参 25		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	米国都市部の小売店で販売されている冷蔵ビスケット・ドウ, 常温のクリーム入りスナックケーキおよび味つけあるいは無味の大豆たんぱく成形肉の微生物を調査した。好気性菌, 酵母, かび, 大腸菌群, 大腸菌および Staphylococcus aureus の数は, 冷蔵ビスケット・ドウで, それぞれ 34,000, 46, 11, <3, <3, 成形肉で, それぞれ 1,500, <25, <3, <3, <10 であった		
整理番号 (CC)	FJ01053P (613.2:641.1.002.25:579)		
ディスクリプタ (CT)	ビスケット; 生地; ケーキ; 大豆蛋白質; 微生物汚染; 好気性菌; 酵母; 糸状菌類; 大腸菌; 黄色ぶどう球菌; 冷蔵; 菌数計測; 大腸菌群; 組織状蛋白質; ファブリケート食品		
自由語 (ST)	人造肉		

J-228

インデックス	内 容		
レコード番号 (AN)	1981:330041 JSTPLUS	整理番号 (DN)	82A0029099; C82032894, K82011526
登録番号 (RG)	198201		
和文標題 (TI)	カナダで売られているパスタの微生物学的品質		
英文標題 (TIEN)	Microbiological quality of pasta products sold in Canada.		
著者名 (AU)	RAYMAN M K, WEISS K F, RIEDEL G W, CHARBONNEAU S, JARVIS G A, (Health Protection Branch, Health and Welfare Canada)		
出典 (SO)	J Food Prot JN: E0048A; ISSN: 0362-028X; CODEN: JFPRDR VOL. 44 NO. 10; PAGE. 746-749; (1981/10) 表 8, 参 12		
資料の種類 (DT)	Article (A); Original Article (a1)		
発行国 (CY)	United States (US)	言語 (LA)	English (EN)
日本語抄録 (AB)	カナダ産の 499 種と輸入の 130 種のパスタの好気性菌数, 黄色ぶどう球菌, 大腸菌, サルモネラ菌, かびおよび酵母につき菌数を測定した結果, 品物により大差があり一定の傾向は得られなかった。また国産品 2 種と輸入品 1 種にサルモネラ菌が検出された。この結果に基づきパスタの微生物ガイドラインとして 3 段階の判定基準が提案される予定である		
整理番号 (CC)	FJ04030P, FJ01053P (664. 6, 613. 2:641. 1. 002. 25:579)		
ディスクリプタ (CT)	カナダ; マカロニ; スパゲティ; 微生物汚染; 好気性; 黄色ぶどう球菌; 大腸菌; サルモネラ属; かび; 酵母; 菌数計測; 品質; 品質水準		
自由語 (ST)	微生物学的品質		