

参 考 资 料

参考資料 1 : キーワードの絞込みについて

表 小麦粉関連製品・半製品等の対訳とキーワードの絞込み過程 (1 / 3)

類型	分類	小麦粉関連製品・半製品	対訳	共通語	キーワード				
小麦粉	全般	小麦粉	flour	flour wheat flour wheat meal white rye	flour rye 小麦?				
			wheatflour						
			wheatmeal						
	表現	ライ麦	rye						
		きめの細かい小麦粉	fine flour						
		パン粉を含まない小麦粉	plain flour						
	種類	パン用の小麦粉	bread flour						
		強化した小麦粉	enriched flour						
		極上の小麦粉	patent flour						
		荒挽き小麦粉	cracked wheat						
		高グルテン小麦粉	high-gluten flour						
		上質精選小麦粉	cake flour						
		精白小麦粉	white						
		全粒小麦粉	whole-wheat flour						
			wholemeal flour						
		白小麦粉	white flour						
		漂白小麦粉	bleached flour						
		未精製小麦粉	unrefined flour						
		無漂白小麦粉	unbleached flour						
		薄力粉	soft flour						
			soft wheat flour						
			weak wheat flour						
			weak flour						
		強力粉	hard flour						
			hard wheat flour						
			strong wheat flour						
			strong flour						
		中力粉	medium - strength flour						
		予めベーキングパウダーが入っている粉	self-raising flour						
		全粒粉	whole wheat flour						
		グラハム粉	graham flour						
		グルテン粉	gluten flour						
			vital wheat gluten flour						
		成分	無グルテン			gluten free	(gluten)	gluten glutenous (flour) (bread)	gluten starch
			でんぷん			starch	starch		
	グルテニン		glutenin	glutenin					
	グリアジン		gliadin	gliadin					
	成分 (グルテン 関連)	グルテンの多い	high-gluten						
		グルテンを多く含む	have a high gluten content						
			glutenous						
		グルテンの少ない	low-gluten						
		グルテンを含む穀物	gluten-containing grain						
		グルテンパン	gluten bread						
高グルテン小麦粉		high-gluten flour							
グルテン状の		glutenous							
無グルテン食		gluten-free diet							
グルテン麦粉		bread flour							
		gluten flour							
グルテン・カゼイン		gluten casein							
グルテン・フィード		gluten feed							
グルテン・ミール		gluten meal							

表 小麦粉関連製品・半製品等の対訳とキーワードの絞り込み過程（2 / 3）

類型	分類	小麦粉関連製品・半製品	対訳	共通語	キーワード	
小麦粉 (続き)	その他	饅頭	steamed bean-jam bun	bun (bread)	bun	
			steamed bread			
			bun with bean-jam filling			
半製品	生地	練り粉・パン生地	dough	dough paste crust pastry piecrust	dough paste crust pastry piecrust	
		冷凍パン生地	frozen roll dough			
		(製菓用の) 練り粉・生地	paste			
		グラハムクラッカー生地	graham cracker crust			
		(シュークリーム・パイなどを作る) 生地	puff pastry			
		パイ生地	piecrust			
		冷凍パイ生地	ready-made frozen piecrust			
		練りパイ生地	short crust piecrust			
		サクサクのパイ生地	flaky piecrust			
		やいてフィリングが詰められるようになったパイ生地	pastry shell			
		パートフィロ	pate fillo			
	粉	ホットケーキミックス	pancake mix	? mix	? mix	
		ドーナツミックス	doughnuts mix			
		マフィンミックス	muffins mix			
		ピザミックス	pizza mix			
	製品	パン類	パン	bread	bread loaf pain sandwich roll pastry brewis chunk	bread loaf roll pasty
			食パン一斤	loaf of bread		
			食パン	pain de mie sandwich loaf		
			厚切りのパン	thick-sliced bread		
ロールパン			roll			
デニッシュ			Danish pastry			
(お茶のときに出す) パン			tea bread			
発酵させて膨らませたパン			leavened bread			
肉汁 (に浸したパン)			brewis			
チャンク (パンなどの) 大きな塊・厚切り			chunk			
パン (の原料)			breadstuff			
グラハムパン			graham bread			
麺類		そうめん	vermicelli; fine noodles	noodles	noodles	
		うどん	noodles			
		中華麺	chinese noodle(soup)			
パスタ			パスタ	pasta	pasta	pasta
			ロング・パスタ	long pasta		
			ショート・パスタ	short pasta		
			エッグ・パスタ	egg pasta		
			スパゲッティーニ	spaghettini		
			スパゲッティ	spaghetti	spaghettini spaghetti spaghettoni lasagne fedelini vermicelli capellini linguine bucatini penne	
			スパゲッティーニ	spaghettoni		
			ラザニア	lasagne		
			フェデリーニ	fedelini		
			ヴァーミセリ	vermicelli		
			カップリーニ	capellini		
			リングイーネ、リングイネ	linguine		
			ブカティーニ	bucatini		
			ズベルジイーノ	penne		

表 小麦粉関連製品・半製品等の対訳とキーワードの絞り込み過程（3／3）

類型	分類	小麦粉関連製品・半製品	対訳	共通語	キーワード
製品 (続き)	パスタ (続き)	ペンネ	penne	penne macaroni maccheroni alimentary paste fusilli rigatoni farfalle orecchiette conchiglie lumache lumaconi fettucine fettucini tagliolini ravioli tortellini ziti spighe stelline tortellini tortelloni gnocchi	(pasta)
		マカロニ	macaroni maccheroni alimentary paste		
		フィスリ、フジッリ	fusilli		
		リガトーニ	rigatoni		
		ファルファツレ	farfalle		
		オレキエッテ	orecchiette		
		コンキリエ	conchiglie		
		ルマーケ	lumache		
		ルマコーニ	lumaconi		
		フィトチーネ、フェットチーネ、フェットチーニ	fettucine fettucini		
		タリエリーニ	tagliolini		
		ラビオリ	ravioli		
		トルテリーニ	tortellini		
		ジーティー	ziti		
		スピーゲ	spighe		
		ステラーリ	stelline		
		トルテリーニ	tortellini		
		トルテローニ	tortelloni		
		ニョッキ	gnocchi		
	菓子類	クラッカー	cracker	cracker biscuit cookie pancake	cracker biscuit cookie pancake
		グラハムクラッカー	graham cracker		
		ビスケット	biscuit		
		クッキー	cookie		
	その他	ホットケーキ	pancake	pizza	pizza
		ピザ	pizza		

* “?”は前方一致、後方一致を表す。

参考資料2 JOIS 検索結果リスト (タイトル)

表 調査によって検索された文献タイトル (○: 調査対象として選定した文献)

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
	1	小麦はい芽無細胞蛋白質合成系を利用した結晶構造解析用蛋白質の調整:大腸菌の合成系との比較
	2	Thermotoga marima が産生する超高温性キシラナーゼ B による小麦粉の製パン品質の改善
	3	炎症性腸疾患とプロバイオティクス, プレバイオティクス
	4	炎症性腸疾患における腸内細菌の関与
	5	トウモロコシ, オオムギ及びダイズ粉の発酵により生産したビールから分離した菌株である Lactobacillus pentosus ST151BR によるバクテリオシン産生に及ぼす培地成分の影響
	6	発芽玄米・発芽大麦混合利用による粉末の製造とその高血圧抑制効果
	7	生ハムの製造技術の開発
	8	消化器疾患と食事 6 科学的根拠をもつ治療法としての食品と腸内細菌調整薬-食物繊維の効果を中心に
	9	プロバイオティクスとプレバイオティクス:炎症性腸疾患治療への応用
	10	パンおよび残飯類加熱リキッド飼料を主体とした肥育期飼料のアミノ酸組成と加熱処理による飼料中微生物相の変化
○	11	発酵カッサバ粉"kpore umilin"の微生物的品質
	12	子豚の離乳後大腸菌症に及ぼす食餌組成の影響
	13	RNA シャペロンを介する生物間に保存された低温適応機構
	14	固体培養(米麹)における Aspergillus oryzae からの新規チロシナーゼコード遺伝子(melB)のクローニングと過剰発現
	15	糞便汚染池で養殖するティラピアの微生物
	16	小麦アレルギー Tri a Bd27K に対するモノクローナル抗体の作製
	17	分子生物学 basic technique その 15 in vitro 翻訳系
	18	システインに富む植物脂質輸送蛋白質の組換え産生のための細菌の発現システム再訪
	19	白色粉体物質と識別する可搬式生物ルミネセンス ATP 測定試験システムによる細菌及び胞子の鋭敏な検出
	20	製品と文献(食品工業)
	21	無細胞蛋白質合成系による蛋白質の大量生産法の開発
	22	E. coli マルトース結合蛋白質をベースにした無試薬マルトースセンサ中のレポータープロンプとしてのシアニン色素の利用
○	23	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
	24	私の蛋白質は何処へ, 全く何処へ行ってしまったのか?
	25	ヒトマクロファージキチナーゼの組換えキチン結合ドメインの炭水化物結合特性
	26	オーストラリアにおける小麦及び製粉の微生物学
	27	グラム陰性食中毒細菌に対する小麦 α -チオニとキレート剤の相乗殺菌効果
	28	好気発酵処理による食品残さの豚用飼料化
	29	Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes, および Salmonella enterica Serovar Typhimurium に対するからし粉および酢酸の抗微生物効果
	30	牛乳に関連する細菌の検出におけるフローサイトメトリー法およびグラム染色法の技法
	31	実験室スケールバイオリアクタでのウシ糞尿の堆肥化中における大腸菌 O157:H7 の消長
	32	実時間 PCR による志賀毒素産生大腸菌の検出のための食品試料からの DNA 単離方法の比較

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
○	33	じゃがいも粉の微生物学的安全性に対する貯蔵の影響
	34	分泌前蛋白質の小胞体内への翻訳後移行におけるサイトゾル Hsp70 および Hsp40 分子シャペロンの役割
	35	LMV(低分子量)グリアジン遺伝子族の特性とマッピング 生地特性とパン体積に及ぼす効果
	36	デュラムコムギからの天然及び変性低分子量グルテニンサブユニットの異種発現と精製
	37	大腸菌 0157:H7 と黄色ぶどう球菌の消長に及ぼすタルハナの発酵及び乾燥方法の影響
	38	食習慣と消化器疾患 11 腸内細菌を標的とした炎症性腸疾患の治療 プロバイオティクスとプレバイオティクス
	39	イグサの抗菌性と腐敗試験
	40	5 及び 22℃で貯蔵した大腸菌 0157:H7 に対するからし粉末、酢酸及び塩分の併用効果
	41	貯蔵蛋白質中のシステイン含量と中心反復ドメインの長さの関数としての連鎖伸展及び停止
	42	合成培地及びえんどう豆粉における微生物によるフィチン酸の分解
	43	大麦・小麦由来ペプチド α -チオニンの殺菌効果
	44	Penicillium funiculosum 由来のファミリー11 キシラナーゼは3種類の小麦キシラナーゼ阻害剤で強く阻害される
○	45	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
	46	大麦・小麦由来ペプチド α -チオニンの殺菌効果
	47	小麦アレルゲン Tri a Bd 27K をコードする cDNA のクローニング及び大腸菌における発現
	48	国産小麦を用いたうどんの日持ち向上
	49	無細胞タンパク質合成系の新展開
	50	Aspergillus oryzae 由来 xynF3 遺伝子の分子クローニング, 特性づけ, および発現解析
	51	コムギ種子貯蔵蛋白質完全反復モチーフからなるペプチドの合成、発現および性質
	52	抗菌剤の最近の動向 アパタイト付着セラミックス複合抗菌材の開発
	53	学校給食から食教育 学校給食の現状と展望
	54	全小麦パンへのフィターゼとくえん酸の補足はフィチン酸性リンの放出と鉄の透析性を改良する
	55	小麦アレルゲンの消化管透過性について
	56	海外技術選集 1 欧米における最新の養鶏管理技術 軟便対策, 飼料原料, 敷料の処理の検討
	57	弁当の虐待試験について
	58	固体発酵 二次代謝産物生産の有望微生物技術
○	59	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
	60	核照射にも依存するのか?
	61	Kishk の品質への加工条件と原料の影響 1 組成と微生物的な品質
	62	細菌及び真核生物の無細胞系での異なるコード配列の発現は, 大腸菌リボソームにおける翻訳停止を示す
	63	コムギ種子貯蔵蛋白質からの高度反復ペプチドの発現と特性解析
	64	Lactobacillus reuteri LTH2584 菌が産生するリュウテリサイクリンの特性づけ
	65	反復ドメインにおける Dx5 遺伝子修飾構築と Escherichia coli での発現
○	66	冷凍食品の微生物学的状況

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
	67	ヒト可溶性アミノペプチダーゼP遺伝子(XPNPEP1)のクローニング, 10q25.3への染色体亜局在化及び推定されるプロトンシャトル, 金属リガンド結合部位のXPNPEP2との保存
	68	中東からの魚醤油(mehiawah)中で増殖可能な病原菌に対する香辛料の阻害作用
	69	マトリックス支援レーザー脱離/イオン化質量分析(MALDI-MS)による, グルテニンサブユニット1Dx5及びMr58000の反復ペプチドのcDNAから推定したアミノ酸配列の検証
	70	粉塵およびエンドトキシン吸入がブタの気道に及ぼす影響
	71	簡単な回帰法によるセルフリー蛋白質合成システムにおける翻訳蛋白質の量の決定
○	72	マカロニ工場向けの小麦粉砕製品の当面の衛生状態の検査
	73	カイコを用いた遺伝子組換えによる食品加工用酵素の製造と食品加工への利用
	74	国産小麦の製パン特性の分子タンパク質工学的改良
	75	ヨーロッパヤドリギ及びコムギ由来チオニンによるカ粒球刺激の特性化
	76	原始的コムギの低分子量グルテニンサブユニット蛋白質 IV 各遺伝子産物の機能的性質
	77	シコクビエ(Eleusine coracana)を発酵させた粉によるSalmonella typhimuriumおよび大腸菌の阻害
	78	小麦タンパク質の免疫疾患惹起性の分子構造学的解析とグルタミン残基に着目した低減化法の開発
	79	小麦加工の品質を調べるための免疫測定法 固定化短鎖断片を使用したサンドイッチアッセイの利用
	80	コムギグルテニンのHMWサブユニットの繰返し配列の配座の研究
	81	かん菌属のエンドキシラーゼ遺伝子の大腸菌での分子クローニング及び特性化
	82	パン屋ぜん息の原因となる小麦粉における主要アレルゲンの同定
	83	化学工学のフロンティア 無細胞たん白質合成
	84	政府規制が工程革新のもととなる(食品規制)
	85	Pseudomonas putida 由来定常期誘導性カタラーゼ遺伝子(catC)のクローニングと変異分析
	86	標的細胞での蛋白質とRNA合成に及ぼすGloeophyllumの代謝物オオスポノールとその合成類似体の作用
	87	コムギの澱粉分枝酵素IIのcDNAの単離, 特性, 発現分析
	88	阻害特異性が異なる3種類の植物セルピンの異種発現
	89	小麦及び大豆タンパク質の高次構造解析と加工条件の多様化への応用
○	90	イギリスにおけるサンドイッチ 若干の見解
	91	コムギはい芽濃縮エキスをを用いる高生産性無細胞蛋白質合成系
	92	細胞小器官を利用した生体外における蛋白質の生合成 その技術および見込みの現状
	93	小麦シスタチンの大腸菌による発現生産および阻害活性の検討
	94	バッチ式無細胞翻訳反応系における反応時間の延長
	95	天然物抽出成分の食品への活用 (2) ワサオーロの抗菌効果と食品への応用
○	96	穀類および穀類製品の微生物基準
	97	細菌を用いた新しい小麦粉発酵食品の展開
	98	ニューロフィラメントHサブユニットC末尾部の脱リン酸化と微小管への結合-各種ホスファターゼを用いた解析
	99	粉の微生物面の品質
	100	真核生物及び原核生物の翻訳システムにおける, フレームシフト信号に対する異なる応答
	101	Escherichia coli ギ酸デヒドロゲナーゼを用いる食品中のセレン化学種の微生物定量法
	102	中小食品企業品質管理用品質検査技術マニュアル 5 パン 3

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
	103	リンゴ浸漬液より分離した発酵性細菌 (<i>Enterobacter cloacae</i> GA0) の諸性質
	104	活性化マクロファージにより調節される恒常性 II 小麦粉以外の植物および付随細菌由来の LPS
	105	紫外線の高度表面照射による穀粒殺菌技術の開発
	106	冷凍ピザおよびバゲットの品質管理における微生物学的衛生問題 2 工場内の衛生管理と清潔化効果
○	107	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
○	108	包装したサンドイッチの微生物学的品質
○	109	製粉工場での穀物の微生物汚染を減らす方法
	110	最新技術情報シリーズ 農業・国立編 1989 (農林水産省農林水産技術会議事務局 S)
	111	1988 年 9 月 7 日フィンランド・エスプーで開催のバイオテクノロジーに関する第 2 回フィンランド・ハンガリー・ラウンドテーブル会議
○	112	パン原料の微生物学的考察
○	113	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
	114	予備調理した凍結ニョッキ (gnocchi) の衛生状態と栄養成分表示
	115	食品の保存条件に関する研究 (第 4 報)
	116	冷凍食品製造上の諸問題 遠赤外線による食品保存
	117	無機ピロホスファターゼのサイト-サイト相互作用と活性の調節
○	118	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
	119	パンを原料とする乳酸飲料はダイエット食品か?
○	120	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
	121	パスタ製品の微生物的品質への穀粉製品の影響
	122	マイクロ波加熱によるでんぷん性食品の殺菌
	123	食品加工工程の衛生評価の温度係数表示
○	124	ソバの微生物的変敗
	125	バクテリオファージ T7 の野生型及び開始変異体の 0.3 mRNA の in vitro 鋳型活性
	126	ヒガンバナから得た植物成長阻害剤リコリンジオール の作用機構
	127	バイオガス装置で消化処理した牛ふん尿スラリーの、羊に対する栄養価
○	128	ベーカリー製品中の有毒ぶどう球菌属
	129	マイクロ波加熱による食品の殺菌と保存 (総説)
	130	肉片などをはさんだ小型パン (サンドウィッチ, カナッペ) の微生物学的評価
	131	真核細胞無細胞系におけるポリ (A) の翻訳
○	132	クラッカの中種生地発酵の微生物
○	133	調理パンの衛生状態に関する研究
○	134	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
	135	大腸菌 m ⁵ U-メチルトランスフェラーゼの分離と性質
	136	3 つの細菌性プロリルエンドペプチダーゼの比較生化学的解析: セリアックスブルーにおける意味
	137	人工的に汚染させたチョコレート及び菓子製品における大腸菌 0157:H7, 0111:H- 及び 026:H11 の生存性
	138	乳酸菌・酵母を利用した新規穀類加工食品の開発
	139	トルコのドライ発酵ソーセージである sucuk の生地から作ったドナーケバブの品質特性

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
○	140	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関与する微生物種の抗微生物相互作用
	141	台湾で販売されている 18℃即席食品の微生物学的特性
	142	食品における腸内細菌科の検出のための PCR 法の開発
	143	高分子量コムギグルテン蛋白質の反復ドメインの大きさと形状 1. 小角中性子散乱
	144	Aegilops 属(イネ科)2 二倍種における HMW(高分子量)グルテニンサブユニットとそのコード配列の分析
	145	加熱及び酸性化した鶏肉モデル中における天然保存料の抗菌効果
	146	スイスにおける 2000 年度の食品管理の実施 各分類ごとの食品および日用品に対する連邦保健官庁の活動報告
	147	ライ麦種子クラス I 型キチナーゼ(RSC-a)の大腸菌での発現および組換え型 RSC-a の性質
○	148	市販麺類の細菌汚染状況について
○	149	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
	150	細胞集会合酵素を包括するグルテン膜を用いた新酵素反応器
	151	抗菌防臭, 制菌, 消臭 Part-1 素材・加工と薬剤の展開 制菌・抗菌防臭・消臭加工素材の展開
○	152	市販生めんの性状と微生物汚染
	153	グルテン膜に固定化された微生物細胞に基づいたペニシリン検出のための生物電極
	154	生物物理学的検討のための大腸菌におけるオオムギおよびコムギのプロラミンの発現
	155	コムギの機能性を理解するためのバイオテクノロジーの利用
	156	カゼイン及びグルテン摂取マウスの肝生体異物代謝酵素系並びに抗酸化酵素系に及ぼすエンドトキシン投与の影響
	157	食品工業に関係する数種細菌及び酵母に及ぼす超臨界炭酸ガスの影響
	158	グルテン由来オピオイドペプチドのホウレンソウ Rubisco small subunit への分子移植と E. coli での発現
	159	市販の生クリーム及びクリーム入りのケーキの微生物学的性状調査
	160	高鮮度・低コストの食品の生産と流通を考える 賞味期限表示と PL 法施行を迎えて第 19 回 誘導期から定常期まで共通する増殖速度係数による微生物増殖予測モデルとその検証
○	161	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
	162	idli バッターの発酵で汚染菌として生じる食物病原菌に対するプラントリシン LP84 の抗菌効果
	163	機能性複合繊維を利用した快適な衣服素材の開発に関する研究
	164	原始的コムギの低分子量グルテニンサブユニット蛋白質 III D ゲノム種の遺伝子
	165	原始的コムギの低分子量グルテニンサブユニット蛋白質 II A ゲノム種の遺伝子
○	166	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)
○	167	スティックの製造, 大気下及び真空下での 4 あるいは 21℃でのスライスの保蔵及び 135, 191 及び 246℃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 Escherichia coli O157:H7 の生存
	168	県内農林(水)産物を用いた機能性を有する簡便性食品の開発
	169	ハンバーグステーキ焼成時の内部温度 腸管出血性大腸菌 O157 に関連して 第 1 報焼成条件の違いが内部温度に及ぼす影響
	170	コムギ高分子量グルテニンサブユニット Dx5 の N 末端領域の物理特性把握
	171	大腸菌発現系を用いたコムギ主要アレルゲンの同定
	172	食品処理用-ペトリフィルム™の導入性能に関する各種の研究 2 混合物(植物および動物)及び植物由来の食品の結果

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
	173	Triticum tauschiiにおける低分子量グルテニン遺伝子の分子的解析
	174	高分子量グルテニンサブユニット 1Dx5 の反復性ドメインから得た Mr58000 ペプチドの発現と機能分析
	175	野生型および突然変異体 C ホルデインの異種発現と生地ミキシングについての研究
○	176	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
	177	コムギグリアジンの反復ドメインをモデルとした周期性ポリマーを特定する合成遺伝子 概念および発現
	178	遺伝子工学を用いた食物の検出方法の開発のためのモデルシステム
	179	最前線 即席めん
	180	新しいコムギ高分子量グルテニンサブユニット遺伝子の変異性の構造 E. coli における繰返し領域と表現の変異
	181	地域特産品の微生物制御と品質保持に関する研究 ひじき麺の加工と保存性について
	182	コムギ貯蔵蛋白質の合成遺伝子の作成と発現
	183	生中華めんの微生物汚染と保存性
	184	発酵トウモロコシ(kenkey)由来の乳酸菌に対する抗菌活性と発酵時における微生物相互作用
○	185	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
	186	コムギ貯蔵蛋白質の構造、会合、ターゲッティング
	187	生めん・ゆでめんおよび製麺工場の細菌汚染状況とゆでうどんの保存性
	188	食品製造および食品サービス産業における衛生管理 生めんの衛生管理
	189	市販うどんゆで麺の品質調査(第2報) 一般生菌数・大腸菌群汚染状況について
○	190	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
	191	特集 食品工場の衛生管理 生めん類の HACCP
	192	調理めんの衛生対策について 具の衛生確保について
	193	露店で販売されている食品の細菌汚染の調査
	194	キトサン製剤の食品への利用
	195	食品の保存条件に関する研究(第6報)
	196	デュラムコムギ(Triticum turgidum(L.)Thell. conv. durum(Desf.)MK.)のPCRで増幅したガンマーグリアジン遺伝子のクローニングとシーケンシング
○	197	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
	198	微生物増殖の遅滞期に対する Davey(Arrhenius 一次式)の予測的モデルの応用可能性
○	199	ガーナのトウモロコシ発酵生地の抗菌作用
	200	OM-89 による関節リウマチにおけるアレルギー的抗体依存的自己細胞傷害反応の阻害
	201	Arezzo 県で生産されたフレッシュケーキ類の細菌汚染の指標
	202	指標 試験所の結果
	203	大腸菌におけるコムギ高分子量グルテニン遺伝子の非相同発現
	204	オゾンによる食品の品質保持に関する研究 I 麺類・野菜類への生菌数および品質への影響
	205	鮮度保持包装 加工食品の鮮度保持包装技術
○	206	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
○	207	冷凍ピザの衛生管理
	208	豆腐および麺類の細菌汚染実態調査
	209	立喰いそば屋のゆでめんの衛生学的品質

使用 文献	JOIS-ID	タイトル
○	210	食品工場の衛生管理 食品工場における衛生管理
	211	めん類の嗜好・喫食実態と販売および細菌汚染の実態に関する調査について
○	212	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
	213	洋生菓子の衛生学的研究
	214	DNA コロニー交雑による食品中のエンテロトキシン産生 <i>Escherichia coli</i> の検出
	215	高温保持食品における <i>Escherichia coli</i> の生存
	216	真空包装詰めパスタの微生物学的品質および保存性
	217	コムギ貯蔵たんぱく質遺伝子の cDNA クローニング
	218	発酵ソーセージ製造のための食肉の照射
○	219	加工工程中のクリーム型パイの微生物学的品質
	220	新発現ベクターを用いた大腸菌におけるコムギ貯蔵たんぱく質サブユニットの合成
○	221	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
○	222	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
	223	食品の各温度における保存性に関する研究 I
	224	連邦政府の食品監査を受けている営業所で作られた冷凍肉ラビオリの細菌的調査
	225	クリームを使用したパティセリー(フランス風ケーキ)の品質管理
	226	小売商店におけるマカロニとめん製品の微生物汚染
	227	食品中のふん便コリ型細菌の回収のための AOAC 法と A-1 の試験所間の評価
○	228	カナダで売られているパスタの微生物学的品質
	229	調理済食品中の大腸菌群計数用としての無機成分改変グルタミン酸塩培地とその他の培地の比較
	230	簡易包装ゆでめんの衛生管理と殺菌処理方法
	231	醸造調味料による食品保存と品質改良について
	232	小売店のカボチャパイにおける <i>Salmonella typhimurium</i> と <i>Staphylococcus aureus</i> の成長
	233	保持時間を変えて処理した温加工処理、凍結牛ひき肉パティの微生物学的品質
	234	炎症性腸疾患の治療-最近の進歩-潰瘍性大腸炎の内科的治療 Antibiotics, Prebiotics, Probiotics など腸内環境を調節する治療
	235	市販食品を骨髄移植患者へ提供するための細菌学的検討
	236	調査報告 市販食品を骨髄移植患者へ提供するための細菌学的検討
	237	ライ麦種子キチナーゼ遺伝子のクローニングと大腸菌による発現
	238	難溶性タンパク質の酵素修飾とその計画的制御による穀物加工プロセスの開発
	239	職業性小麦粉ぜん息メジャーアレルゲンのエピトープの解析
	240	帯広保健所管内で発生した腸管出血性大腸菌 0157 について 第1報 概要について
	241	1997 年岡山県下に発生した集団食中毒患者から分離された腸管出血性大腸菌 0157:H7 のパルスフィールドゲル電気泳動法による遺伝子解析
計 41	計 241	

参考資料3 Dialog 検索結果リスト (タイトル)

表 調査によって検索された文献タイトル (○: 調査対象として選定した文献)

使用 文献	ID	タイトル
	1	Influence of brine concentration, brine temperature, and presalting on early gas defects in raw milk pasta filata cheese. Nov 2004
※2	2	A non-dairy probiotic's (poi) influence on changing the gastrointestinal tract's microflora environment. Jan-Feb 2005
	3	Inactivation of pathogens inoculated into prepared seafood products for manufacturing kimbab, steamed rice rolled in dried seaweed, by gamma irradiation. Feb 2005
	4	A preliminary evaluation of the effect of glove use by food handlers in fast food restaurants. Jan 2005
※1 ※2	5	Microbiological quality of fermented cassava flour 'kpor umilin'. Jun 2004
※2	6	A novel high-amylose barley cultivar (Hordeum vulgare var. Himalaya 292) lowers plasma cholesterol and alters indices of large-bowel fermentation in pigs. Oct 2004
○※2	7	Detection method of injured Escherichia coli O157 in noodles and vegetables Jun 2004
※1 ※2	8	Survival of Escherichia coli O157:H7, O111:H- and O26:H11 in artificially contaminated chocolate and confectionery products. Oct 1 2004
	9	Safety evaluation of an alpha-cyclodextrin glycosyltransferase preparation. Jun 2004
※2	10	The three-dimensional structures of two beta-agarases. Nov 21 2003
	11	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. Dec 15 2003
※1	12	Microbiology of wheat and flour milling in Australia. Aug 15 2003
※1	13	Antimicrobial effects of mustard flour and acetic acid against Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes, and Salmonella enterica serovar Typhimurium. May 2003
	14	Comparison of methods for DNA isolation from food samples for detection of Shiga toxin-producing Escherichia coli by real-time PCR. Mar 2003
※2	15	Isolation, characterisation and identification of lactic acid bacteria from bushera: a Ugandan traditional fermented beverage. Feb 15 2003
※1	16	Microbiological quality of 18 degrees C ready-to-eat food products sold in Taiwan. Feb 15 2003
	17	Microbiological evaluation of ghanaiian maize dough co-fermented with cowpea. Sep 2002
※1	18	Combined effects of mustard flour, acetic acid, and salt against Escherichia coli O157:H7 stored at 5 and 22 degrees C. Oct 2002
	19	The effect of different cooking procedures on microbiological and chemical quality characteristics of Tekirdag meatballs. Aug 2002
※2	20	[Isolation and characterization of Shiga-toxin-producing Escherichia coli from frozen hamburgers and soft cheeses] Aislamiento y caracterización de Escherichia coli productor de toxina Shiga en hamburguesas supercongeladas y quesos de pasta blanda. Apr-Jun 2002
	21	Discrete forms of amylose are synthesized by isoforms of GBSSI in pea. Aug 2002

使用 文献	ID	タイトル
	22	Phytate degradation by micro-organisms in synthetic media and pea flour. 2002
○※2	23	Microbiological and sensory quality of stored croissant-type bakery products depending on external (sorbic acid) and internal (dough, aw value) conditions. Jun 2002
	24	Enhancement of transglutaminase activity by NMR identification of its flexible residues affecting the active site. Apr 24 2002
	25	Dry rehydratable film method for rapid enumeration of coliforms in foods (3M Petrifilm Rapid Coliform Count plate): collaborative study. Jan-Feb 2002
※2	26	Lactic acid and trisodium phosphate treatment of lamb breast to reduce bacterial contamination. Sep 2001
	27	Construction of an efficient amylolytic industrial yeast strain containing DNA exclusively derived from yeast. Jul 24 2001
	28	Foodborne diseases in Kenya. Jan 2001
	29	A survey of ethnic foods for microbial quality and aflatoxin content. Feb 2001
	30	Massive outbreak of Escherichia coli O157:H7 infection in schoolchildren in Sakai City, Japan, associated with consumption of white radish sprouts. Oct 15 1999
○※2	31	Bacterial contamination of ready-to-eat foods and fresh products in retail shops and food factories. Jun 1999
	32	Survival of Escherichia coli O157:H7 in potato starch as affected by water activity, pH and temperature. Nov 2000
	33	Microbiological, nutritional and sensory evaluation of long-time stored amaranth biscuits produced from irradiation-treated amaranth grain. Feb 2000
	34	The acute, genetic, developmental, and inhalation toxicology of 1,1,1,3,3-pentafluoropropane (HFC 245fa). Dec 1999
	35	The effects of fermentation and/or vacuum flask storage on the presence of coliforms in complementary foods prepared for Ghanaian children. May 1999
	36	Immunoassay for wheat processing quality: utilization of a sandwich assay incorporating an immobilized single-chain fragment. Oct 1999
	37	[Bleeding infectious enteritis] Sep 1998
○※2	38	Survival of Escherichia coli O157:H7 in full- and reduced-fat pepperoni after manufacture of sticks, storage of slices at 4 degrees C or 21 degrees C under air and vacuum, and baking of slices on frozen pizza at 135, 191 and 246 degrees C. Apr 1998
	39	Epidemiological study of a food-borne outbreak of enterotoxigenic Escherichia coli O25:NM by pulsed-field gel electrophoresis and randomly amplified polymorphic DNA analysis. Mar 1998
	40	Identification of the major allergens in wheat flour responsible for baker's asthma. Mar 15 1998
※2	41	Probiotic fermented food mixtures: possible applications in clinical anti-diarrhoea usage. 1998
	42	Human small intestinal maltase-glucoamylase cDNA cloning. Homology to sucrase-isomaltase. Jan 30 1998
※2	43	Is there any possibility of detecting the use of genetic engineering in processed foods? Jun 1997

使用 文献	ID	タイトル
	44	[Changes in the microbial picture during the production of poultry salami] Zmeny mikrobiálneho obrazu v priebehu technologického procesu výroby jemnej hydínovej salamy. Mar 1997
※2	45	A simulation of microbial competition in the human colonic ecosystem. Oct 1996
	46	Efficacy of ozonated water against various food-related microorganisms. Sep 1995
○※2	47	Isolation of Escherichia coli in foods. Jun 1995
	48	Expression from the Clostridium perfringens cpe promoter in C. perfringens and Bacillus subtilis. Dec 1994
	49	[The degradation of vicine and convicine in field bean meal by selected bacterial strains] Untersuchungen zum Abbau von Vicin und Convicin in Ackerbohnen mehl durch ausgewählte Bakterienstämme. 1991
	50	Dry rehydratable film for enumeration of total coliforms and Escherichia coli in foods: collaborative study. Jul-Aug 1991
	51	Inhibition of antibody-dependent allergic autotoxicity in rheumatoid arthritis by OM-89. 1991
	52	Antimicrobial effect of fermented Ghanaian maize dough. Mar 1991
	53	A christening party outbreak of haemorrhagic colitis and haemolytic uraemic syndrome associated with Escherichia coli O 157.H7. Oct 1989
	54	[Evaluation of the hygienico-sanitary quality of fresh noodles] Determinacion de la calidad higienico-sanitaria de fideos frescos. Oct-Dec 1988
	55	Bacterial survival and thermal responses of beef loaf after microwave processing. 1988
	56	Some aspects of bacterial contamination of hands of workers in food service establishments. Mar 1988
	57	A tentative national reference procedure for isolation and enumeration of Escherichia coli from bivalve molluscan shellfish by most probable number method. Dec 1986
	58	Studies on fish protein concentrate and fish meal from river Nile boliti fish (Tilapia nilotica). 1985
	59	[Mutagenic effect of the food-coloring agents tartrazine and indigo carmine] Izuchenie mutagennogo deistviia pishchevykh krasitelei tartrazina i indigokarmina. Mar-Apr 1984
○	60	Microbiological quality of macaroni and noodle products obtained at retail markets. Sep 1982
※1	61	Interlaboratory evaluation of the AOAC method and the A-1 procedure for recovery of fecal coliforms from foods. Sep 1981
	62	[The behaviour of the microflora of wheat related to the cleaning- and the flour mill-flow diagram. IV. Communication: Investigations regarding the behaviour of the microflora during the cleaning and milling of grain (author's transl)] Die Mikroflora des Getreides im Reinigungs- und Vermahlungsdiagramm. IV. Mitteilung: Untersuchungen über das Verhalten der Mikroflora im Verlaufe der Reinigung und Vermahlung des Getreides. 1980

使用 文献	ID	タイトル
	63	Addition of pearl barley to a rice-based diet for newly weaned piglets increases the viscosity of the intestinal contents, reduces starch digestibility and exacerbates post-weaning colibacillosis 2004
※2	64	A non-dairy probiotic's (poi) influence on changing the gastrointestinal tract's microflora environment 2005
※2	65	A novel high-amylose barley cultivar (<i>Hordeum vulgare</i> var. Himalaya 292) lowers plasma cholesterol and alters indices of large-bowel fermentation in pigs 2004
※2	66	Microbiological quality of fermented cassava flour 'kpor umilin' 2004
※2	67	Survival of <i>Escherichia coli</i> O157:H7, O111:H- and O26:H11 in artificially contaminated chocolate and confectionery products 01 OCT 2004
	68	Optimisation of the composition of a screen-printed acrylate polymer enzyme layer with respect to an improved selectivity and stability of enzyme electrodes 15 SEP 2004
※2	69	Detection method of injured <i>Escherichia coli</i> O157 in noodles and vegetables 2004
	70	Safety evaluation of an alpha-cyclodextrin glycosyltransferase preparation 2004
※2	71	Outbreak of Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> O111:H8 Infections among Attendees of a High School Cheerleading Camp 15 JAN 2004
※2	72	The Three-dimensional Structures of Two beta-Agarases 21 NOV 2003
	73	Extremophiles as a source for novel enzymes 2003
	74	Session: Nutrients contributing to the fibre effect. Resistant starch as a prebiotic and synbiotic: State of the art 2003
	75	Antimicrobial effects of mustard flour and acetic acid against <i>Escherichia coli</i> O157:H7, <i>Listeria monocytogenes</i> , and <i>Salmonella enterica</i> serovar Typhimurium 01 MAY 2003
	76	Dietary fiber-rich barley products beneficially affect the intestinal tract of rats 01 DEC 2002
※2	77	Microbiological quality of 18degreesC ready-to-eat food products sold in Taiwan 15 FEB 2003
	78	Improvement of the probiotic effect of micro-organisms by their combination with maltodextrins, fructo-oligosaccharides and polyunsaturated fatty acids 2002
	79	Microbiological evaluation of ghanaiian maize dough co-fermented with cowpea 2002
※2	80	Isolation and characterization of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> from frozen hamburgers and soft cheese AISLAMIENTO Y CARACTERIZACION DE <i>ESCHERICHIA COLI</i> PRODUCTOR DE TOXINA SHIGA EN HAMBURGUESAS SUPERCONGELADAS Y QUESOS DE PASTA BLANDA 2002
	81	Engineering of baker's yeasts, <i>E. coli</i> and <i>Bacillus</i> hosts for the production of <i>Bacillus subtilis</i> lipase A 05 MAY 2002
	82	Characteristics of B cell mitogen isolated from Korean-style fermented soybean paste 2001
	83	A survey of ethnic foods for microbial quality and aflatoxin content 2001

使用 文献	ID	タイトル
	84	Properties of the recombinant alpha-glucosidase from <i>Sulfolobus solfataricus</i> in relation to starch processing 22 JAN 2001
※2	85	Survival of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 in potato starch as affected by water activity, pH and temperature 2000
	86	The acute, genetic, developmental, and inhalation toxicology of 1,1,1,3,3-pentafluoropropane (HFC 245fa) 1999
	87	Massive outbreak of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 infection in schoolchildren in Sakai City, Japan, associated with consumption of white radish sprouts 15 OCT 1999
※2	88	The effects of fermentation and/or vacuum flask storage on the presence of coliforms in complementary foods prepared for Ghanaian children 1999
	89	Epidemiological study of a food-borne outbreak of enterotoxigenic <i>Escherichia coli</i> O25:NM by pulsed-field gel electrophoresis and randomly amplified polymorphic DNA analysis 1998
	90	Identification of the major allergens in wheat flour responsible for baker's asthma 15 MAR 1998
※2	91	The microbiological safety of typical Guatemalan foods from street vendors, low-income homes and hotels 1998
※2	92	Is there any possibility of detecting the use of genetic engineering in processed foods? 1997
※2	93	A simulation of microbial competition in the human colonic ecosystem 1996
	94	Efficacy of ozonated water against various food-related microorganisms 1995
	95	Profile of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 pathogen responsible for hamburger-borne outbreak of hemorrhagic colitis and hemolytic uremic syndrome in Washington 1993
	96	Inhibition of antibody-dependent allergic autotoxicity in rheumatoid arthritis by OM-89 1991
	97	Antimicrobial effect of fermented Ghanaian maize dough 1991
	98	Bacterial survival and thermal responses of beef loaf after microwave processing 1988
	99	Microbiological analysis of 'fresh pasta with filling' ANALISI MICROBIOLOGICA DI PASTE ALIMENTARI FRESCHE CON RIPIENO 1985
	100	A preliminary evaluation of the effect of glove use by food handlers in fast food restaurants 2005
	101	Determining the equivalent phosphorus released by an <i>Escherichia coli</i> -derived phytase in broiler chicks 2004
	102	Influence of brine concentration, brine temperature, and presalting on early gas defects in raw milk pasta filata cheese 2004
※2	103	A novel high-amylose barley cultivar (<i>Hordeum vulgare</i> var. Himalaya 292) lowers plasma cholesterol and alters indices of large-bowel fermentation in pigs 2004
	104	Addition of pearl barley to a rice-based diet for newly weaned piglets increases the viscosity of the intestinal contents, reduces starch digestibility and exacerbates post-weaning colibacillosis 2004
※2	105	Survival of <i>Escherichia coli</i> O157:H7, O111:H- and O26:H11 in artificially contaminated chocolate and confectionery products 2004
	106	Safety evaluation of an alpha-cyclodextrin glycosyltransferase preparation 2004
	107	Efficacy of ozone to reduce bacterial populations in the presence of food components 2004
※2	108	Outbreak of Shiga toxin-producing <i>Escherichia coli</i> O111:H8 infections among attendees of a high school cheerleading camp. 2004

使用 文献	ID	タイトル
	109	Hazard Analysis and Critical Control Point in manufacturing line of lasagne. ORIGINAL LANGUAGE TITLE: Analisis de riesgos y control de puntos criticos en la linea de produccion de la lasana de pollo. 2003
	110	Enzymatic determination of inulin and fructooligosaccharides in food. 2003
	111	Statistical distributions describing microbial quality of surfaces and foods in food service operations. 2004
	112	High-level expression and secretion of Bacillus pumilus lipase B26 in Bacillus subtilis Chungkookjang. 2003
	113	Inactivation of E. coli K12 in apple juice by high voltage pulsed electric field. 2003
	114	The three-dimensional structures of two alpha-amylases. 2003
	115	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. 2003
	116	Behavior of Escherichia coli O157:H7 in tomato and processed tomato products. 2003
	117	The evaluation of microbial population of pizza cheese in refrigerator and freezer conditions. 2003
	118	Production of improved infant porridges from pearl millet using a lactic acid fermentation step and addition of sorghum malt to reduce viscosity of porridges with high protein, energy and solids (30%) content. 2003
	119	Antimicrobial effects of mustard flour and acetic acid against Escherichia coli O157:H7, Listeria monocytogenes, and Salmonella enterica serovar Typhimurium. 2003
	120	Sensitivity and specificity of the Sanita-kun Aerobic Count: Internal validation and independent laboratory study. 2003
※2	121	Microbiological quality of 18degreeC ready-to-eat food products sold in Taiwan. 2003
※2	122	Isolation, characterisation and identification of lactic acid bacteria from bushera: A Ugandan traditional fermented beverage. 2003
	123	Effect of chitosan conjugation on the functional properties and bactericidal activity of gluten peptides. 2002
	124	Microbiological evaluation of Ghanaian maize dough co-fermented with cowpea 2002
	125	AOAC INTERNATIONAL Methods Committee guidelines for validation of qualitative and quantitative food microbiological official methods of analysis 2002
	126	Combined effects of mustard flour, acetic acid, and salt against Escherichia coli O157:H7 stored at 5 and 22degreeC 2002
	127	Characterization of edible coatings and microorganisms on food surfaces using Fourier transform infrared photoacoustic spectroscopy 2001
	128	Expression of natural antimicrobial human lysozyme in rice grains 2002
	129	The effect of different cooking procedures on microbiological and chemical quality characteristics of Tekirdag meatballs 2002
	130	Street foods in Accra, Ghana: How safe are they? 2002
	131	Large-scale expression and purification of high-molecular-weight glutenin subunits 2002
	132	Cloning of a gene encoding raw-starch-digesting amylase from a Cytophaga sp. and its expression in Escherichia coli 2002
※2	133	Microbiological and sensory quality of stored croissant-type bakery products depending on external (sorbic acid) and internal (dough, aw value) conditions 2002
	134	Engineering of baker's yeasts, E. coli and Bacillus hosts for the production of Bacillus subtilis Lipase A 2002

使用 文献	ID	タイトル
	135	Dry rehydratable film method for rapid enumeration of coliforms in foods (3MTM Petrifilm TM Rapid Coliform Count plate): Collaborative study 2002
	136	Effect of non-digestible oligosaccharides on gut microecosystem in rats 2002
	137	Acid resistance of pathogenic E. coli strains isolated from pozol, a Mexican maize fermented food and from clinical and environmental strains 2001
	138	Survival and characterization of Escherichia coli strains in a typical Mexican acid-fermented food 2001
	139	Functionality of endo-beta-xylanase produced by recombinant Escherichia coli and Saccharomyces cerevisiae strains in bread-making 2001
※2	140	Lactic acid and trisodium phosphate treatment of lamb breast to reduce bacterial contamination 2001
	141	Phytase and citric acid supplementation in whole-wheat bread improves phytate-phosphorus release and iron dialyzability 2001
	142	Instrumental, sensory and microbiological evaluation of flavoured pinto bean (Phaseolus vulgaris) extrudates 2001
	143	A survey of ethnic foods for microbial quality and aflatoxin content 2001
※2	144	Survival of Escherichia coli O157:H7 in potato starch as affected by water activity, pH and temperature 2000
	145	Effects of sodium fertilizers and supplements on milk production and mammary gland health 2000
	146	The acute, genetic, developmental, and inhalation toxicology of 1,1,1,3,3-pentafluoropropane (HFC 245fa) 1999
	147	Immunoassay for wheat processing quality: Utilization of a sandwich assay incorporating an immobilized single-chain fragment 1999
	148	Studies on the improvement of functions of useful proteins: Monograph 1999
	149	Massive outbreak of Escherichia coli O157:H7 infection in schoolchildren in Sakai City, Japan, associated with consumption of white radish sprouts 1999
	150	Effect of dietary high- and low-methylated citrus pectin on the activity of the ileal microflora and morphology of the small intestinal wall of broiler chicks 1999
※2	151	The effects of fermentation and/or vacuum flask storage on the presence of coliforms in complementary foods prepared for Ghanaian children 1999
※2	152	Bacterial contamination of ready-to-eat foods and fresh products in retail shops and food factories 1999
	153	The isolation and detection of Listeria from artificially contaminated food by use of immunomagnetic separation and cultivation procedures 1999
	154	In vitro and in vivo characterization of potential probiotic lactic acid bacteria and prebiotic carbohydrates 1999
※1	155	Inhibition of Salmonella typhimurium and Escherichia coli by fermented flour of finger millet (Eleusine coracana) 1998
	156	Influence of temperature and pH on survival of Escherichia coli O157:H7 in dry foods and growth in reconstituted infant rice cereal 1998
	157	Contribution to the application of methods of quality assurance at the processing of linguica of Vinha d'Alhos 1998
※2	158	Survival of Escherichia coli O157:H7 in full- and reduced-fat pepperoni after manufacture of sticks, storage of slices at 4 degrees C or 21 degrees C under air and vacuum, and baking of slices on frozen pizza at 135, 191 and 246 degrees C 1998
	159	Identification of the major allergens in wheat flour responsible for baker's asthma 1998
※2	160	The microbiological safety of typical Guatemalan foods from street vendors, low-income homes and hotels 1998

使用 文献	ID	タイトル
※2	161	Probiotic fermented food mixtures: Possible applications in clinical anti-diarrhoea usage 1998
	162	Epidemiological study of a food-borne outbreak of enterotoxigenic <i>Escherichia coli</i> O25:NM by pulsed-field gel electrophoresis and randomly amplified polymorphic DNA analysis 1998
	163	Heterologous expression and dough mixing studies of wild-type and mutant C hordeins 1998
	164	Antimicrobial properties of pectins and their influence on antibiotic activity 1997
	165	The vacuolar sorting domain of sporamin transports GUS, but not levansucrase, to the plant vacuole 1997
	166	Microbial quality of foods produced by an enhanced cook-chill system in a hospital 1997
	167	Model systems for developing detection methods for foods deriving from genetic engineering 1997
	168	Microbiological quality of alimentary pasta sold in Ferrara 1996
	169	Removal of bacteria from beef tissue by spray washing after different times of exposure to fecal material 1996
○	170	Survey of the aerobic viable cell count, coliform, <i>Escherichia coli</i> , <i>Bacillus cereus</i> , and physical properties of the sweet dumpling food in Taiwan 1996
	171	Fate of <i>Escherichia coli</i> O157:H7 and <i>Yersinia enterocolitica</i> in the preparation of tarhana 1996
※2	172	A simulation of microbial competition in the human colonic ecosystem 1996
	173	Improvement of food and of starch functionality by manipulating metabolic pathways in plants 1996
	174	Molecular cloning and characterization of starch branching enzyme genes from wheat 1996
	175	Identification of microbial hazards, methods for their control and critical control points for black pudding ("boudin noir") 1996
○	176	Microbial counts in fresh pasta with or without filling 1996
	177	Seafood microorganisms and seafood safety 1995
	178	Production of lytic enzyme from <i>Pseudomonas aeruginosa</i> M-1001 1995
	179	Purification and characterization of a truncated <i>Bacillus subtilis</i> alpha-amylase produced by <i>Escherichia coli</i> 1996
	180	Use of oligostimulin for the correction of intestinal microflora in rats 1995
○	181	Test of preservation of raw noodles or sandwiches using sugar-resistant yeast 1995
	182	Microbiological and visual effects of trimming and/or spray washing for removal of fecal material from beef 1995
	183	Efficacy of ozonated water against various food-related microorganisms 1995
	184	Evaluation of hand-trimming, various sanitizing agents, and hot water spray-washing as decontamination interventions for beef brisket adipose tissue 1995
※2	185	Isolation of <i>Escherichia coli</i> in foods 1995
	186	Energy-dense weaning foods liquefied by germinated-wheat amylase: Effects on viscosity, osmolality, macronutrients, and bacterial growth 1994
	187	PH and acidity in lactic-fermenting cereal gruels: Effects on viability of enteropathogenic microorganisms 1994
	188	Microbiological changes in mawe during natural fermentation 1994
	189	Behaviour of <i>Staphylococcus aureus</i> and of <i>Escherichia coli</i> and injury formation during production and storage phases of "Prato" cheese 1993

使用 文献	ID	タイトル
○	190	Quantification and behavioral characterization of <i>Bacillus cereus</i> in formulated infant foods: I. Generation time 1993
	191	Microbiological quality of flours 1993
	192	Acute toxicity and mutagenicity studies of indigestible dextrin, and its effect on bowel movement of the rat 1992
	193	Inhibited growth of common enteropathogenic bacteria in lactic-fermented cereal gruels 1992
	194	HAZARDS AND CRITICAL CONTROL POINTS OF FOOD PREPARATION AND STORAGE IN HOMES IN A VILLAGE AND A TOWN IN PAKISTAN 1992
	195	HAZARDS AND CRITICAL CONTROL POINTS OF STREET-VENDED CHAT A REGIONALLY POPULAR FOOD IN PAKISTAN 1992
	196	PRODUCTION OF A YOGURT-LIKE PRODUCT FROM PLANT FOODSTUFFS AND WHEY SUBSTRATE PREPARATION AND FERMENTATION 1992
	197	MICROBIOLOGICAL SURVEY OF TAAMIA BEFORE AND AFTER FRYING DURING THE DIFFERENT SEASONS 1991
	198	EXPRESSION OF THE CGTASE GENE OF ALKALOPHILIC <i>BACILLUS</i> NO. 38-2 IN VARIOUS HOSTS 1991
	199	DRY REHYDRATABLE FILM FOR ENUMERATION OF TOTAL COLIFORMS AND <i>ESCHERICHIA-COLI</i> IN FOODS COLLABORATIVE STUDY 1991
	200	INHIBITION OF ANTIBODY-DEPENDENT ALLERGIC AUTOCYTOTOXICITY IN RHEUMATOID ARTHRITIS BY OM-89 1991
	201	ANTIMICROBIAL EFFECT OF FERMENTED GHANAIA MAIZE DOUGH 1991
	202	IRRADIATION OF STARCH AND PROCESSED POTATO PRODUCTS 1990
○	203	MICROBIOLOGICAL QUALITY OF COWPEA PASTE USED TO PREPARE NIGERIAN AKARA 1988
	204	IMMUNOMODULATION OF GLUTEN AND GLIADIN INDUCED ADCC BY OM-89 1988
	205	MICROBIOLOGICAL QUALITY OF DRY DESSERT MIXES SOLD IN CANADA 1987
	206	A TENTATIVE NATIONAL REFERENCE PROCEDURE FOR ISOLATION AND ENUMERATION OF <i>ESCHERICHIA-COLI</i> FROM BIVALVE MOLLUSCAN SHELLFISH BY MOST PROBABLE NUMBER METHOD 1986
○	207	TIME TEMPERATURE MICROBIAL AND SENSORY QUALITY ASSESSMENT OF CHICKEN AND NOODLES IN A HOSPITAL FOOD SERVICE SYSTEM 1985
	208	STUDY OF THE MUTAGENIC ACTION OF THE FOOD DYES TARTRAZINE AND INDIGO CARMINE 1984
	209	SURVIVAL OF BACTERIA IN FOOD COOKED BY MICROWAVE OVEN CONVENTIONAL OVEN AND SLOW COOKERS 1982
	210	DETERMINATION OF THE DIETARY FIBER CONTENT OF THE ENTERO PATHOGENIC <i>ESCHERICHIA-COLI</i> SAMPLES AND A DISCUSSION OF THE VARIOUS METHODS OF ANALYSIS BOOK TITLE: JAMES, W. P. T. AND O. THEANDER (ED.). BASIC AND CLINICAL NUTRITION, VOL. 3. THE ANALYSIS OF DIETARY FIBER IN FOOD. IX+276P. MARCEL DEKKER, INC.: NEW YORK, N.Y., USA; BASEL, SWITZERLAND. ILLUS 1981
計 12	計 210	

※1: JOIS と重複 (5, 8, 12, 13, 16, 18, 61, 155)

※2: DIALOG 内で重複 (2-64, 5-66, 6-65-103, 7-69, 8-67-105, 10-72, 15-122, 20-80, 23-133, 26-140, 31-152, 38-158, 41-161, 43-92, 45-93-172, 47-185, 71-108, 77-121, 85-144, 88-151, 91-160)