

## FROSTI ファイル

### 概要

- データベース作成機関 : The Leatherhead Food Research Association
- 概要 : FROSTI (Foodline®: Science Sight) ファイルは世界中の食品科学・技術について飲食物産業のあらゆる文献を収録するデータベースである。
- 収録源 : 単行本 特許(イギリス, ヨーロッパ, アメリカ, 日本, PCT 出願)  
会議録 レポート  
政府文書 規格  
雑誌
- 収録分野 :

パン製造および穀物製品	食肉, 魚, 家禽	食品微生物学
飲料およびソフトドリンク	ペットフード	分析法
チョコレートおよび菓子製品	機能性食品および飲料	食品加工および食品工業
乳製品	食品添加物および食品材料	食品包装
脂肪および油	栄養	飲食サービス
生鮮農産物	バイオテクノロジー	小売
冷凍, 冷蔵, 常温食品	基礎食品科学	法規
果物, 野菜, 木の实	食品衛生学	
- 収録年 : 1972 年以降
- 収録件数 : 577,000 件 (2004 年 8 月現在)
- 更新頻度 : 週 2 回  
アラートは毎週実行
- 特徴 :
  - 速報性に優れている (主要雑誌は発行後 2 週間以内に収録)。
  - 特許はレコードの約 20%を占める。
  - 主題が幅広く, 実用的な抄録が特徴。
- 検索機能 :
  - 統制語 (/CT) でオンラインシソーラスを利用することができる。
  - 基本索引で中間一致検索が可能。
- 表示機能 :
  - デフォルト - BIB
  - 無料の表示形式 - IND, TRIAL, SCAN
  - BIB, ABS と ALL 表示料金は同じ (195 円/2004 年 8 月現在) なので ALL で表示するほうが同料金で多くの情報が得られる。

FROSTI ファイル

レコード例

・ レコード例 : 特許レコード / ALL 表示形式 (195 円)

AN	644338	FROSTI	← レコード番号
TI	Method and device for controlling the wort flow from a lauter tun.		← 標題
IN	Stippler K.; Wasmuht K.; Pritscher R.		← 発明者
PA	Anton Steinecker Maschinenfabrik GmbH		← 特許出願人
SO	United States Patent		← 収録源
PI	US 6761917 B	20040713	← 特許情報
	WO 9503394	19950202	●—— 対応特許
AI	19970815		← 出願情報
PRAI	Germany, Federal Republic of		← 優先権出願情報
NTE	20040713		← 注記
DT	Patent		← 資料種類
LA	English		← 言語
SL	English; German		← 抄録の言語
AB	This patent is related to EP 0 710 277. In the brewing industry the processing of the wort through the lauter tun is the longest stage in the preparation of the wort. EP 0 710 277 discloses a method to shorten the wort run-off time with a flow control device that is adaptable to different types of beer, raw material composition and operating conditions. The application describes the flow measurements and calculations required to regulate the flow controller and enable it to make the requisite upward adjustment in the wort throughput rate in order to meet the target time.		
CT	ALCOHOLIC BEVERAGES; BEER; BEVERAGES; BREWERY EQUIPMENT; EQUIPMENT; FLOW; LAUTER TUNS; PATENT; PROCESSING; PROCESSING EQUIPMENT; PRODUCTION; US PATENT; WORT		← 統制語
DED	30 Jul 2004		← データ入力日

・ レコード例 : 会議録レコード / ALL 表示形式 (195 円)

AN	643760	FROSTI	← レコード番号
TI	Non-gluten components.		← 標題
AU	Various authors		← 著者
SO	The gluten proteins: Proceedings of the 8th Gluten Workshop, Viterbo, September 2003., Published by: RSC, Cambridge, 2004, 453-464 (19 ref.)		← 収録源
	Lafiandra D.; Masci S.; D'Ovidio R. ISBN: 0-85404-633-X		
DT	Conference Article		← 資料種類
LA	English		← 言語
AB	The following papers are presented: 'A lipid transfer protein from faro (Triticum dicoccum Schrank) and common wheat (Triticum aestivum L. cv. Centauro)', by A. Capocchi, D. Fontanini, L. Gallechi, L. Lombardi, R. Lorenzi, F. Saviozzi and M. Zandomenoghi; 'Evidence of a gene coding for grain softness protein (GSP-1a) on the long arm of chromosome 5D in Triticum aestivum', by L. Gazza, A. Niglio, F. Nocente and N.E. Pogna; and 'Relationship between sequence polymorphism of GSP-1 and puroindolines in Triticum aestivum and Aegilops tauschii', by A. Massa and C.F. Morris.		
SH	CEREAL PRODUCTS		← 主題見出し語
CT	CEREAL PROTEINS; GENETIC PROPERTIES; PROTEINS; PUROINDOLINE; WHEAT; WHEAT PROTEINS		← 統制語
DED	23 Jul 2004		← データ入力日

## FROSTI ファイル

### 検索例 2 : トマトペーストの加工に関する最近の情報の検索

- ・ 検索例 2 : トマトペーストの加工に関する最近の情報を検索する.

```

=> FILE FROSTI          ← FROSTI ファイルに入る

=> E TOMATO PASTE/CT 5  ← /CT フィールドで EXPAND する
E#  FREQUENCY  AT  TERM
--  -
E1      1      TOMATO OLEORESIN/CT
E2      1      TOMATO PAPRIKA/CT
E3      317    6 --> TOMATO PASTE/CT      ← 関係語 (AT) が存在することがわかる
E4      1      TOMATO PASTE PRODUCTS/CT
E5      5      TOMATO PASTES/CT

=> E E3+ALL             ← 全ての関係語を表示するため +ALL をつけて EXPAND する
E1      5165   BT3 FOODS/CT
E2      919   BT3 PROCESSED FOODS/CT
E3      4048   BT2 VEGETABLE PRODUCTS/CT
E4      782   BT1 TOMATO PRODUCTS/CT
E5      317   --> TOMATO PASTE/CT      ← 入力語
E6      234   RT  TOMATO CONCENTRATE/CT ← 関連語
***** END *****

=> S E5+RT              ← "TOMATO PASTE" を関連語を含めて検索する
L1      491 "TOMATO PASTE"+RT/CT (2 TERMS)

=> E PROCESS/CT 5      ← "PROCESS" という語を /CT フィールドで EXPAND する
E#  FREQUENCY  AT  TERM
--  -
E1      1      PROCES SYSTEM/CT
E2      2      PROCESSING/CT
E3      59     --> PROCESS/CT          ← 関係語 (AT) が存在しない
E4      1      PROCESS AIR HEATERS/CT
E5      1      PROCESS AUDIT RECORDS/CT

=> E PROCESSING/CT 5  ← 他の語に変えて EXPAND する
E#  FREQUENCY  AT  TERM
--  -
E1      4      PROCESSIN/CT
E2      1      PROCESSINF/CT
E3      41819  101 --> PROCESSING/CT    ← 関係語 (AT) が存在する
E4      1      PROCESSING ADDITIVE/CT
E5      1      PROCESSING AGRICULTURAL INDUSTRY/CT

=> E E3+ALL             ← 全ての関係語を表示するため +ALL をつけて EXPAND する
E1      41819  --> PROCESSING/CT      ← 入力語
E2      877   NT1 AERATION/CT
E3      199   NT2 WHIPPING/CT
E4      80    NT1 AIR CLASSIFICATION/CT
E5      864   NT1 ASEPTIC PROCESSING/CT
E6      52    NT2 ASEPTIC CANNING/CT
E7      442   NT2 ASEPTIC FILLING/CT
E8      1122  NT1 AUTOMATIC PROCESSING/CT
E9      281   NT1 BATCH PROCESSING/CT
E10     112   NT2 BATCH FERMENTATION/CT
E11     41    NT2 BATCH MIXING/CT
E12     1225  NT1 BLANCHING/CT
E13     291   NT1 BLEACHING/CT
:

```

FROSTI ファイル

検索例 2 : トマトペーストの加工に関する最近の情報の検索

```

E21      1635      NT1  CONCENTRATING/CT
:
E98      181       NT2  UHT STERILIZATION/CT
E99      465       NT1  SUGAR REFINING/CT
E100     462       NT1  UHT PROCESSING/CT
E101     14592     RT   HEATING/CT
***** END *****
    
```

← 関連語

=> S E1+ALL ← “PROCESSING” の全関係語を検索  
L2 106056 PROCESSING+ALL/CT (94 TERMS)

=> S L1 AND L2  
L3 171 L1 AND L2

=> S L3 AND PY>=2003 ← 最近の情報に絞るために、2003 年以降に発行されたものに  
30964 PY>=2003 限定する  
L4 10 L3 AND PY>=2003

=> D TRI DT PY 1-10 ← 無料の表示形式で全件を表示し、内容を確認する

```

L4 ANSWER 1 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN
TI System and method for producing concentrated food products with
fractionation concentration.
SH PROCESSING
CT BEVERAGES; EQUIPMENT; EUROPEAN PATENT; FRACTIONATION; FRACTIONATION
EQUIPMENT; NON ALCOHOLIC BEVERAGES; PATENT; PROCESSING;
PROCESSING EQUIPMENT; RHEOLOGICAL PROPERTIES; SENSORY PROPERTIES; SOFT
DRINKS; TOMATO JUICE; TOMATO PASTE; TOMATO PRODUCTS; VEGETABLE
JUICES; VEGETABLE PRODUCTS; VISCOSITY; VISCOUS FOODS
DT Patent
PI WO 2003024243 20030327
    
```

```

L4 ANSWER 2 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN
TI Evaporation.
SH PROCESSING
CT CONCENTRATING; DAIRY PRODUCTS; EQUIPMENT; EVAPORATORS; HEAT
TRANSFER; MILK; PROCESS DESIGN; PROCESSING; TOMATO
PASTE; TOMATO PRODUCTS; VEGETABLE PRODUCTS
DT Book Article
PY 2003
    
```

PROCESSING の下位語

```

L4 ANSWER 5 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN
TI Influence of tomato paste processing on the linear viscoelasticity of
tomato ketchup.
SH FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS
CT FACTORS AFFECTING; FRUIT VEGETABLES; PARTICLE PROPERTIES; PARTICLE SIZE;
PROCESSING; RHEOLOGICAL PROPERTIES; SALAD VEGETABLES; SAUCES;
SENSORY PROPERTIES; TOMATO KETCHUP; TOMATO PASTE; TOMATO
PRODUCTS; TOMATO SAUCE; TOMATOES; VARIETIES; VEGETABLE PRODUCTS;
VEGETABLES; VISCOELASTIC PROPERTIES; VISCOSITY
DT Journal
PY 2004
    
```

FROSTI ファイル

検索例 2 : トマトペーストの加工に関する最近の情報の検索

L4 ANSWER 9 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN  
 TI Simultaneous transgenic suppression of LePg and LeExp1 influences rheological properties of juice and concentrates from a processing tomato variety.  
 SH FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS  
 CT CONCENTRATES; ENZYMES; EXPANSIN; FRUIT VEGETABLES; GENE EXPRESSION; GENETIC MODIFICATION; PECTIC ENZYMES; POLYGALACTURONASE; **PROCESSING**; RHEOLOGICAL PROPERTIES; RIPENING; SALAD VEGETABLES; **TOMATO CONCENTRATE**; TOMATO JUICE; TOMATO PRODUCTS; TOMATOES; TRANSGENIC TOMATOES; VEGETABLE CONCENTRATES; VEGETABLE JUICES; VEGETABLE PRODUCTS; VEGETABLES  
 DT Journal  
 PY 2003

TOMATO PASTE の関連語

L4 ANSWER 10 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN  
 TI Evaluation of heat and oxidative damage during storage of processed tomato products. II. Study on oxidative damage indices.  
 SH FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS  
 CT ASCORBIC ACID; BETA CAROTENE; CAROTENES; CAROTENOIDS; HEAT DAMAGE; LYCOPENE; OXIDATIVE DAMAGE; **PROCESSING**; STORAGE; **TOMATO PASTE**; TOMATO PRODUCTS; TOMATO PULP; TOMATO PUREE; VEGETABLE PRODUCTS  
 DT Journal  
 PY 2003

=> D 1 5 ALL ← 興味のあるレコードを ALL 表示形式で表示する (195 円/1 件)

L4 ANSWER 1 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN 特許  
 AN 642606 FROSTI Full-text  
 TI System and method for producing concentrated food products with fractionation concentration.  
 IN Succar J. K.; Tishinski T. G.  
 PA ConAgra Grocery Products Co.  
 SO European Patent Application  
 PI EP 1429627 A2  
**WO 2003024243 20030327**  
 AI 20020919  
 PRAI United States 20010919  
 DT Patent  
 LA English  
 SL English  
 AB The invention relates to an improved method and system for preparing high quality tomato paste and other food products affected by viscosity. The invention entails the separation of the tomato juice into a thicker, highly viscous cake portion and a thinner, less viscous serum portion. Mixture of the two portions after respectively concentrating them yields a tomato paste having improved colour, texture, flavour and increased nutritional content. The invention provides an economical food in view of its storage convenience, reduced shipping costs, increased supply and availability for other cooking requirements. The invention reduces capital and energy costs associated with the use of evaporator, including maintenance and cleaning due to burning effect.  
 SH **PROCESSING**  
 CT BEVERAGES; EQUIPMENT; EUROPEAN PATENT; FRACTIONATION; FRACTIONATION EQUIPMENT; NON ALCOHOLIC BEVERAGES; PATENT; **PROCESSING**; **PROCESSING EQUIPMENT**; RHEOLOGICAL PROPERTIES; SENSORY PROPERTIES; SOFT DRINKS; TOMATO JUICE; **TOMATO PASTE**; TOMATO PRODUCTS; VEGETABLE JUICES; VEGETABLE PRODUCTS; VISCOSITY; VISCOUS FOODS  
 DED 14 Jul 2004

FROSTI ファイル

検索例 2 : トマトペーストの加工に関する最近の情報の検索

L4 ANSWER 5 OF 10 FROSTI COPYRIGHT 2004 LFRA on STN 雑誌論文  
AN 638553 FROSTI Full-text  
TI Influence of tomato paste processing on the linear viscoelasticity of  
tomato ketchup.  
AU Valencia C. ; Sanchez M.C. ; Ciruelos A. ; Gallegos C.  
SO Food Science and Technology International, **2004**, 10 (2),  
95-100 (18 ref.)  
Published by: Sage Publications Ltd. Address: 6 Bonhill Street, London  
EC2A 4PU, UK. Telephone: +44 (20) 7374 0645. Fax: +44 (20) 7374 8741.  
Email: subscription@sagepub.co.uk  
ISSN: 1082-0132  
DT Journal  
LA English  
SL English  
AB The viscosity of tomato ketchup is an important processing and quality parameter,  
and is influenced by the properties of tomato paste, which is used as an ingredient.  
The effects of finisher screen opening and breaking temperature of tomato paste  
processing, and tomato variety on the linear viscoelastic properties of tomato  
ketchup were investigated using dynamic viscoelastic tests and particle size  
distribution measurements. Viscoelastic properties of tomato ketchup were  
related to tomato variety, particle mean volume diameter and water-insoluble  
solids content of the tomato paste.  
SH FRUIT AND VEGETABLE PRODUCTS  
CT FACTORS AFFECTING; FRUIT VEGETABLES; PARTICLE PROPERTIES; PARTICLE SIZE;  
**PROCESSING**; RHEOLOGICAL PROPERTIES; SALAD VEGETABLES; SAUCES;  
SENSORY PROPERTIES; TOMATO KETCHUP; **TOMATO PASTE**; TOMATO  
PRODUCTS; TOMATO SAUCE; TOMATOES; VARIETIES; VEGETABLE PRODUCTS;  
VEGETABLES; VISCOELASTIC PROPERTIES; VISCOSITY  
DED 21 May 2004