

食品に関する技術や学問の調査に！

FSTA ファイル

2015 年 2 月

FSTA ファイルの特長	1
食品関連の文献検索	1
FSTA ファイルの特長	1
ファイル概要	2
レコード例	3
主な定型表示形式	4
基本索引	5
統制語 (/CT)	6
参考 : FSTA ファイルの主な関係コード	7
分類コード (/CC)	8
テキスト中の数値検索	9
検索例 1 : 統制語を使った検索	12
参考 : CAplus ファイルの検索結果との比較	13
検索例 2 : 数値検索機能を使った検索	14
Appendix : 分類コード一覧	16

FSTA ファイル

FSTA ファイルの特長

■ STN の食品関連データベース

(2015 年 2 月)

ファイル名	収録情報	収録件数 (収録年代)
FSTA	食品の加工と製造の科学的・技術的側面に関する文献. 基礎的な分野と応用的な分野の両方を検索できる.	1,134,000 件以上 (1969-)
FROSTI	世界中の食品科学・技術に関する飲食物産業の文献. 速報性に優れ, 主要雑誌は発行後 2 週間以内に 抄録が作成される.	823,000 件以上 (1972-)

- ・ FSTA ファイルは FROSTI ファイルに比べ, 収録分野が広く, 収録件数も多い.
- ・ FOOD クラスターを利用すると, 食品関連の上記のファイルのほか, 農業や農薬に関するファイル (CABA や AGRICOLA) も同時に検索できる.

■ FSTA ファイルの特長

- ・ 食品関連分野の文献を網羅的に調査したい場合に, CAplus ファイル等とあわせて検索するとよいデータベースである.
- ・ 食品と栄養学に関して様々な観点から関連する文献情報を収録している.
 - 食品や飲料などの製品に加え, 食品の加工や安全性, バイオテクノロジーなど関連する技術や学問も収録しているため, 基礎的な分野と応用的な分野の両方を検索できる.
- ・ 国際規格や欧州規格のほか, Codex 規格やイギリスやフランスなど各国の規格情報を収録している.
- ・ テキスト中の数値検索機能を搭載しており, 物性データの記述がある文献の検索が可能.
- ・ IFIS 社の専門家が作成した索引情報を収録しており, 適合性の高い検索が可能.



FSTA ファイル

FSTA ファイルの概要

■ ファイル概要

(2015 年 2 月)

製作者	IFIS (International Food Information Service)
収録源	雑誌, 特許, レビュー, 会議録, 単行本, 報告書, 学位論文, 法律
収録分野	食品科学・食品工学分野 (食品や食品関連の様々な分野の情報を収録)
収録内容	書誌情報, 抄録, 索引情報
レコード構成	文献単位
収録件数	1,134,000 件以上
収録期間	1969 年～
更新頻度	毎週 (アラート : 毎週)

・ 収録源

- 収録源の 70% 以上は雑誌論文からの情報であるが, 食品に関する特許や規格, 法律など様々な収録源の情報を収録している.
- 雑誌論文 : 収録対象雑誌は 4,500 誌以上
- 特許 : WO, EP, US, JP, DE の収録が多い. (ただし, 収録は網羅的ではない)
- 規格 : 国際規格や欧州規格のほか, Codex 規格やイギリスやフランスなど各国の規格情報を収録している.

* 以下のサイトから収録源リストをダウンロードできる.
<http://info.ifis.org/download-the-2015-coverage-list>

・ 収録分野

- 食品や飲料などの製品に加え, 食品に関連する技術や学問も収録している.

製品関連分野		
アルコール飲料とノンアルコール飲料	穀物, パン製品	魚, 海産物
果物, 野菜, ナッツ類	脂肪, 油脂, マーガリン	肉類
ココア, チョコレート製品	牛乳, 酪農品	食品添加物, 香辛料
砂糖, シロップ, スターチ	卵, 卵製品	

関連技術・関連学問		
食品加工	基礎食品科学	一般食品の経済学と統計学
食品包装	食品微生物学	食品の法律, 規制, 規格
商品技術一般	食品衛生学と毒性	食品の特許

FSTA ファイル

レコード例

■ レコード例 (ALL 表示形式)

・ 雑誌

レコード番号 AN 2010:T1915 FSTA [Full-text](#)
 資料番号 DN 2010-10-Te1915
 標題 TI Antimicrobial activity of essential oils against Escherichia coli 0157:H7 in organic soil.
 著者名 AU Yossa, N.; Patel, J.; Miller, P.; Lo, Y. M.
 所属機関名 GS Correspondence address, J. Patel, USDA, Agricultural Research Service, Environmental and Microbial Food Safety Laboratory, 10300 Baltimore Avenue, BARC-East, Bldg. 201, Beltsville, MD 20705-2350, USA. Tel. +1 301 504 7003. Fax +1 301 504 8438. E-mail jitu.patel@ars.usda.gov
 収録源 SO Food Control (2010), Volume 21, Number 11, pp. 1458-1465
 ISSN: 0956-7135
 DOI: 10.1016/j.foodcont.2010.03.016
 資料種類 DT Journal
 言語 LA English
 入力日 ED Entered STN: 19 Jul 2010
 Last updated on STN: 16 May 2012
 抄録 AB Soil can be a significant source of preharvest contamination of produce by pathogens. Demand for natural pesticides in organic farming continues to increase. We examined the antimicrobial activity of essential oils against Escherichia coli O157:H7 (cinnamaldehyde and eugenol), two bio-pesticides containing essential oils, and an organic acid (acetic acid) at 0.5%, 1.0%, 1.5% and 2.0%, were mixed with organic sandy soil and inoculated with five different strains of E. coli O157:H7. Soils were incubated at room temperature (22°C) and samples obtained at 1, 7 and 28 days were enumerated to determine survival. E. coli O157:H7 populations in soil were reduced by up to 5 log cfu/g after 24 h incubation at room temperature with 2% cinnamaldehyde, Ecotrol, Sporan or vinegar. Reduction in E. coli O157:H7 by eugenol was not significantly different from control. Overall, E. coli O157:H7 strain 4406 was the most sensitive of all the five strains tested and cinnamaldehyde was superior to other treatments in reducing E. coli O157:H7 in soil. In general, increases in essential oil concentrations corresponded to reduced survival of E. coli O157:H7 with all oils used in the study. Our results suggest that oils can reduce the survival of E. coli O157:H7 in soil inadvertently contaminated with this pathogen.
 Te Additives, spices and condiments : Spices and essential oils
 分類コード CC ACETIC ACID; ALDEHYDES; ANTIBACTERIAL ACTIVITY; AROMA COMPOUNDS; AROMATIC COMPOUNDS; BACTERIA; CINNAMALDEHYDE; ESCHERICHIA; ESCHERICHIA COLI; EUGENOL; INHIBITION; MICROORGANISMS; PESTICIDES; PHENOLS; SOILS
 統制語 CT
 商品名 TN Ecotrol; Sporan

デジタルオブジェクト識別子 (DOI)
(/FTDOI)

標題, 抄録中の数値を検索できる
=> S 10 >PER
=> S 22 C/TEMP

分類コード (/CC)
文献の主題を示すコード

統制語 (/CT)
文献の主題を表す語

商品名 (/TN)
文献中で述べられている商品名

FSTA ファイル

レコード例

・ 特許

レコード番号 AN 2014:W0315 FSTA [Full-text](#)
 資料番号 DN 2014-12-Wv0315
 標題 TI Multi layer extrusion.
 発明者 IN Axelrod, G. S.; Ajay Gajria
 特許出願人 PA T.F.H. Publications Inc.; T.F.H. Publications, Neptune, NJ, USA
 特許情報 PI US 8771775 B2
 優先権情報 PRAI US 2009-422544 20090413
 収録源 SO United States Patent (2014)
 資料種類 DT Patent
 言語 LA English
 入力日 ED Entered STN: 22 Sep 2014
 Last updated on STN: 22 Sep 2014
 抄録 AB A pet chew may be manufactured by co-extruding multiple compositions to form a layered construction. Separate extruders may be provided to tailor processing conditions to heat and/or shear sensitive compositions, such as nutritional additives, and the respective extrudates may be combined such that relatively higher levels of nutritional compositions may be provided as an outer layer.
 分類コード CC Wv Pet foods : Patents
 統制語 CT ADDITIVES; EXTRUSION; NUTRIENTS; PATENTS; PET FOOD ADDITIVES; PET FOODS

レコードは公報別に作成される
(これは登録特許のレコード)

特許発行日は収録されていない

収録源フィールドには公報の種類と
発行年が収録されている

統制語 (/CT)
文献の主題を表す語

AN 2011:W0022 FSTA [Full-text](#)
 DN 2011-01-Wv0022
 TI Multi layer extrusion.
 IN Axelrod, G. S.; Ajay Gajria
 PA TFH Publications Inc.; TFH Publications, Neptune City, NJ, USA
 PI US 20100260905 A1
 PRAI US 2009-422544 20090413
 SO United States Patent Application Publication (2010)
 DT Patent
 LA English
 ED Entered STN: 2 Nov 2010
 Last updated on STN: 16 May 2012
 AB A pet chew is described, which may be manufactured by co-extruding multiple compositions to form a layered construction. Separate extruders may be provided to tailor processing conditions to heat and/or shear sensitive compositions, such as nutritional additives, and the respective extrudates may be combined such that relatively higher levels of nutritional compositions may be provided as an outer layer.
 CC Wv Pet foods : Patents
 CT PATENTS; PROCESSED FOODS; PET FOODS; EXTRUDED PET FOODS; PET CHEWS

US 8771775 B2 の
公開公報由来のレコード

■ 主な定型表示形式

表示形式	内容
TRIAL	レコード番号, 標題, 分類コード, 統制語
BIB (デフォルト)	書誌情報
ABS	レコード番号, 抄録
IND	レコード番号, 分類コード, 統制語, 商品名
ALL	書誌情報, 抄録, 索引情報

FSTA ファイル

基本索引

■ 基本索引 (/BI またはなし)

- ・ 主題に関するキーワードは基本索引フィールドで検索する。下記のフィールドから切り出された単語が検索対象となる。
 - 標題 (TI), 抄録 (AB), 統制語 (CT), 商品名 (TN)
- ・ 検索の前に複数形, 英米での綴り違いを自動的に含める設定をする。

=> SET PLU ON; SET SPE ON

・ 基本索引における近接演算子の範囲

	AN	2015:A0051	FSTA Full-text	
	DN	2015-01-Ad0051		
標題	TI	Probiotics and prebiotics - emerging role of gut microbiota in the treatment of metabolic disorders.		(L)
	AU	Stenman, L.		
	SO	Innovations in Food Technology (2014), pp. 44-46, No. 64, 17 refs. ISSN: 1465-0460		
	DT	Journal		
	LA	English		
	ED	Entered STN: 6 Oct 2014 Last updated on STN: 6 Oct 2014		
抄録	AB	This article discusses the role of gut microbiota in the treatment of metabolic disorders, with particular reference to the impact of probiotics and prebiotics. Aspects considered include: the endotoxemia hypothesis; health benefits of Bifidobacterium lactis 420; use of the prebiotic, Litesse® polydextrose, for improving metabolic markers; and impact of health claims on development of global markets.		(L)
	CC	Ad Food sciences : Microbiology		(S)
統制語	CT	CARBOHYDRATES; GASTROINTESTINAL TRACT; HEALTH CLAIMS; HUMAN PHYSIOLOGY; LABELLING; MARKETS; METABOLIC DISORDERS; MICROFLORA; MICROORGANISMS; PREBIOTICS; PROBIOTICS		(L)
商品名	TN	Litesse		(L)

FSTA ファイル

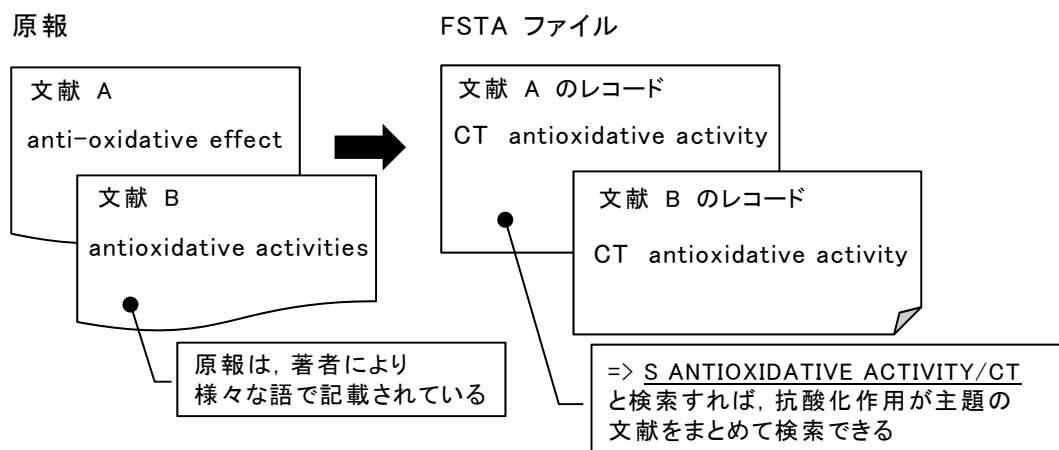
統制語 (/CT)

■ 統制語 (/CT)

- ・ CT フィールドには文献の主題に関連する統制語が索引されている。
- ・ 統制語とは一つの概念を一つの語で表現するように、データベース中で統制された語である。
 - 統制語はシソーラスで確認する。
 - 主題はより具体的な統制語で索引される。統制語の検索では下位語は自動的に含まれないため、質問式には必要な統制語をすべて含める。

例：抗酸化作用が主題である文献の場合

抗酸化作用の統制語は“antioxidative activity”。したがって抗酸化作用が主題である文献の場合、CT フィールドに“antioxidative activity”が収録される。



・ アレルギー (ALLERGY) に関する統制語の確認

```

=> E ALLERGY/CT                ← 思いついた語を /CT で EXPAND する
E#  FREQUENCY  AT  TERM
---  -
E1   2151      5   ALLERGENS/CT
E2   5378     13  ALLERGIES/CT
E3   385       2 --> ALLERGY/CT      ← 関係語 (AT) が存在する
E4    2        6   ALLETHRIN/CT
:
=> E E3+ALL                    ← 確認したい語 (E 番号) に +ALL を付けて展開
E1   385      --> Allergy/CT
                        HNTD heading up to vol. 24 (1992)
E2   5378     USE  ALLERGIES/CT    ← 現行の統制語 (USE)
***** END *****
    
```


FSTA ファイル

統制語 (/CT)

=> E E2+ALL ← 統制語 (E2) に +ALL をつけて展開
 E1 39283 BT1 DISEASES/CT ← 上位語 (BT)
 E2 5378 --> ALLERGIES/CT ← 統制語
 HNTE heading from vol. 25 (1993); under Allergy up to vol. 24 (1992)
 ↑ ヒストリーノート (HNTE) で有効な年代を確認できる

ALLERGIES は 1993 年以降から有効。
 1992 年までは ALLERGY が使われていた。

E3 385 UF Allergy/CT ← 非優先語 (UF)
 E4 987 NT1 ALLERGENICITY/CT }
 E5 2151 NT1 ALLERGENS/CT } 下位語 (NT)
 E6 230 NT1 ANAPHYLAXIS/CT }
 E7 400 RT ANTIALLERGIC ACTIVITY/CT }
 E8 161 RT CROSS-REACTIVITY/CT }
 : }
 E11 132 RT IMMUNOTHERAPY/CT } 関連語 (RT)
 E12 134 RT INTOLERANCE/CT }
 E13 340 RT METABOLIC DISORDERS/CT }
 ***** END *****

=> S E2+NT, UF ← 統制語 (E2) に +NT, UF をつけて検索
 L1 5412 ALLERGIES+NT, UF/CT (5 TERMS) (統制語に下位語, 非優先語を含めた検索)

=> D ALL ← 最新の 1 件を ALL 表示形式で出力

L1 ANSWER 1 OF 5412 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
 AN 2015:T1002 FSTA [Full-text](#)
 DN 2015-04-Tb1002
 TI Steviol glycoside safety: are highly purified steviol glycoside sweeteners food allergens?
 :
 AB Steviol glycoside sweeteners are extracted from the plant *Stevia rebaudiana* (Bertoni), a member of the Asteraceae (Compositae) family. Many plants from this family can induce hypersensitivity reactions via multiple routes of exposure (e.g., ragweed, goldenrod, chrysanthemum, echinacea, chamomile, lettuce, sunflower and chicory). Based on this common taxonomy, some popular media reports and resources have issued food warnings alleging the potential for stevia allergy. To determine if such allergy warnings are warranted on stevia-based sweeteners, a comprehensive literature search was conducted to identify all available data related to allergic responses following the consumption of stevia extracts or highly purified steviol glycosides. Hypersensitivity reactions to stevia in any form are rare. . . .
 :
 CC Tb Additives, spices and condiments. Additives
 CT **ALLERGENICITY; ALLERGIES**; EXTRACTS; IMMUNOLOGY; PLANTS; REVIEWS; STEVIA REBAUDIANA; STEVIOL; TERPENOIDS

参考 : FSTA ファイルの主な関係コード

関係コード	内容	関係コード	内容
ALL	すべての関係語 (BT, SELF, HNTE, NOTE, USE, UF, NT, RT)	RT	関連語
BT	上位語	UF	非優先語
NT	下位語	USE	優先語

FSTA ファイル

分類コード (/CC)

■ 分類コード (/CC)

- ・ 分類コードは、収録内容の分野を 1~2 文字のコードで表したものである。
(コードの定義は EXPAND または APPENDIX 参照)
- ・ 分類コードは 2 種類あり、それぞれ付与年代が異なる。
 - 1 文字コード : 1969 ~ 1997 年
 - 2 文字コード : 1998 年以降
- ・ 全年代を検索対象とする場合は、トランケーション記号 # を使って両方のコードを含めて検索する。

=> FILE FSTA

=> E B/CC

← コードを /CC で EXPAND する

E1	1567	AV/CC
E2	1567	AV FOOD SCIENCES : PATENTS/CC
E3	19116	--> B/CC
E4	19116	B BIOTECHNOLOGY/CC ●
E5	1298	BA/CC
E6	1298	BA BIOTECHNOLOGY : GENERAL ASPECTS/CC
E7	90715	BAKERY/CC ●
E8	2304	BC/CC
E9	2304	BC BIOTECHNOLOGY : GE
E10	592	DNA TECHNOLOGY/CC
E10	592	BE/CC
E11	592	BE BIOTECHNOLOGY : PROTEIN ENGINEERING/CC
E12	9270	BEER/CC

← 入力したコード

コードの定義を確認できる

コードの定義から切り出された単語も検索できる
例) M : CEREALS AND BAKERY PRODUCTS

=> S B#/CC

← バイオテクノロジーに関して全年代を対象に検索

L1 47701 B#/CC (トランケーション記号 # で 2 文字コードも含めて検索)

=> D IND

← 最新のレコードの索引情報を表示

L1 ANSWER 1 OF 47701 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
AN 2015:B0364 FSTA
CC **Bc** Biotechnology : Genetics, molecular biology and recombinant DNA technology
CT ALCOHOLS; AROMA COMPOUNDS; BACTERIA; CAROTENOIDS; CYANOBACTERIA; DITERPENES;
DRINKING WATER; FISH; FLAVOUR COMPOUNDS; FOOD SAFETY; GEOSMIN; HYDROCARBONS;
IONONES; KETONES; 2-METHYLISOBORNEOL; PCR; STRAIN IDENTIFICATION; TERPENOIDS;
TOXINS; VOLATILE COMPOUNDS

- CC フィールドでは、コードの定義から切り出された単語を使って検索できる。
=> S B?/CC のようにトランケーション記号 ? を使って検索すると、B から始まる分類コード以外のレコード (ノイズ) も得られる。
- ・ 分類コードは一つのレコードに一つ付与される。内容が複数の分野に関係していても付与されるコードは一つである。

FSTA ファイル

テキスト中の数値検索

■ テキスト中の数値検索機能 (Version2 *)

- ・ テキスト中の数値を単位とリンクさせて検索できる STN 独自の検索機能。
 - 特定の数字で書かれた値だけではなく、数値範囲で書かれた値も検索できる。
 - 単位の自動換算も行うため、検索に用いた単位と異なる単位で書かれた値もヒットする。



* FSTA ファイル以外のデータベースでもテキスト中の数値検索機能を利用できる。
詳細は http://www.jaici.or.jp/stn/stn_doc.html#08 参照

- ・ 標題 (TI) と抄録 (AB) 中の数値データを検索できる。

AN	2014:J15837	FSTA	Full-text
DN	2014-11-Jv15837		
TI	Container-packed julienne cabbage and method for producing the same.		
IN	Yamakawa, M.; Fujimura, R.; Chiyoda, M.		
PA	Q P Corp.		
PI	JP 2013243986	A	
PRAI	JP 2012-121425	20120528	
SO	Japanese Patent Application (2013)		
DT	Patent		
LA	Japanese		
ED	Entered STN: 25 Aug 2014 Last updated on STN: 25 Aug 2014		
AB	Problem to be solved. To provide container-packed sterilized finely cut cabbage pieces are container-like that of julienne cabbage even when preserved, and a method for producing the same. Solution. Container-packed julienne cabbage comprises finely cut cabbage pieces having widths of 0.2-5 mm and lengths of 3 cm . The amount of adhered organic substances after storage at 0-15°C for one day is not more than 40 ppm , determined as COD of washing water obtained by dipping and washing 50 g of the julienned cabbage with 500 mL of fresh water. A method for producing the same is also provided.		
CC	Jv Fruits, vegetables and nuts : Patents		
CT	CABBAGES; CONTAINERS; CUTTING; PATENTS; PRESERVATION; TEXTURE		

抄録に含まれる物性データ

- ・ 長さ (/LEN) ・ 温度 (/TEM)
- ・ 割合 (/PER) ・ 体積 (/VOL)
- ・ 重量 (/M)

FSTA ファイル

テキスト中の数値検索

■ 入力方法

=> S 数値 単位/数値検索フィールド

=> S 数値検索フィールド/PHP 指定した物性の数値が記載されたレコードがすべてヒットする

単位を省略すると、デフォルト単位での検索となる。

入力例 : => S 60 C/TEMP ← 温度 60 °C の検索
 => S 50<=PER ← 濃度 50 % 以上の検索
 => S 100-300/MFR ← 質量流量 100-300 kg/s の検索
 => S M/PHP ← 質量の数値が記載されているレコードをすべて検索

■ 数値検索フィールド一覧 (Version 2)

- ・ 54 種類の数値を 94 の単位から検索できる。

検索フィールド	物性名	デフォルト単位
/AOS	Amount of substance (物質質量)	mol
/BIR	Bit Rate (ビットレート)	bit/s
/BIT	Stored Information (保存情報)	bit
/CAP	Capacitance (静電容量)	F
/CDN	Current Density (電流密度)	A/m**2
/CMOL	Molarity, Molar Concentration (モル濃度)	mol/L
/CON	Electrical Conductance (コンダクタンス)	S
/DB	Decibel (デシベル)	db
/DEG	Degree (角度)	degree
/DEN	Density, Mass Concentration (密度, 質量濃度)	kg/m**3
/DEQ	Dose Equivalent (線量当量)	Sv
/DOS	Dosage (投与量)	mg/kg
/DV	Viscosity, dynamic (動的粘度)	Pa*s
/ECH	Electric Charge (電荷)	C
/ECD	Electric Charge Density (電荷密度)	C/m**2
/ECO	Electrical Conductivity (電気伝導率)	S/m
/ELC	Electric Current (電流)	A
/ELF	Electric Field (電場)	V/m
/ENE	Energy (エネルギー)	J
/ERE	Electrical Resistivity (電気抵抗率)	ohm*m
/FOR	Force (力)	N
/FRE	Frequency (周波数)	Hz

FSTA ファイル

テキスト中の数値検索

■ 数値検索フィールド一覧（続き）

検索フィールド	物性名	デフォルト単位
/IU	International Unit (国際単位)	IU
/KV	Viscosity, kinematic (動粘度)	m**2/s
/LEN	Length (長さ)	m
/LUMI	Luminous Intensity (光度)	cd
/LUME	Luminous Emittance, Illuminance (照度)	lx
/LUMF	Luminous Flux (光束)	lm
/M	Mass (質量)	kg
/MCH	Mass to Charge Ratio (質量電荷比)	m/z
/MFD	Magnetic Flux Density (磁束密度)	T
/MFR	Mass Flow Rate (質量流量)	kg/s
/MM	Molar Mass, Molecular Weight (モル質量, 分子量)	g/mol
/MOLS	Molarity of Substance (重量モル濃度)	mol/kg
/MVR	Melt Volume Rate (メルトフローレート)	g/10 min
/NUC	Nutrition Content (栄養素含量)	g/100*kcal
/PER	Percent (パーセント)	%
/PERA	Permittivity, Absolute (誘電率)	F/m
/PHV	pH Value (水素イオン指数)	ph
/POW	Power (電力)	W
/PRES	Pressure (圧力)	Pa
/RAD	Radioactivity (放射能)	bq
/RES	Electrial Resistance (電気抵抗)	Ohm
/RSP	Rotational Speed (回転速度)	rpm
/SAR	Area (面積)	m**2
/SOL	Solubility (溶解度)	g/100g
/STSC	Surface Tension, Spring Constant (表面張力, ばね定数)	J/m**2
/TCO	Thermal Conductivity (熱伝導率)	W/m*K
/TEMP	Temperature (温度)	K
/TIM	Time (時間)	s
/VEL	Velocity (速度)	m/s
/VELA	Velocity, angular (角速度)	rad/s
/VLR	Volumetric Flow Rate (体積流量)	m**3/s
/VOL	Volume (体積)	m**3
/VOLT	Voltage (電圧)	V

FSTA ファイル

検索例1 : 統制語を使った検索

■ 検索例1 : 緑茶の抗菌作用に関する文献の調査

=> FILE FSTA ← FSTA ファイルに入る

=> SET PLU ON; SET SPE ON ← 複数形, 綴り違いを自動的に含める設定
SET COMMAND COMPLETED

=> E ANTIBACTERIAL ACTIVITY/CT ← 抗菌作用の統制語を確認

E#	FREQUENCY	AT	TERM
E1	491	2	ANTIATHEROGENIC ACTIVITY/CT
E2	0	1	ANTIBACTERIAL/CT
E3	6746	6	ANTIBACTERIAL ACTIVITY/CT ← 関係語 (AT) が存在する
E4	397	4	ANTIBACTERIAL COMPOUNDS/CT

=> E E3+ALL ← +ALL をつけて EXPAND し, すべての関係語を確認

E1	19113	BT2	INHIBITION/CT
E2	42625	BT2	microorganisms/CT
E3	3717	BT1	ANTIMICROBIAL ACTIVITY/CT
E4	42625	BT2	microorganisms/CT
E5	55262	BT1	bacteria/CT
E6	6746	-->	ANTIBACTERIAL ACTIVITY/CT

抗微生物作用の統制語が
“ANTIBACTERIAL ACTIVITY” の
上位語 (BT) にあった

***** END *****

=> E E3+ALL ← E3 に +ALL をつけて EXPAND し, すべての関係語を確認

E1	19113	BT1	INHIBITION/CT
E2	42625	BT1	microorganisms/CT
E3	3717	-->	ANTIMICROBIAL ACTIVITY/CT
E4	6746	NT1	ANTIBACTERIAL ACTIVITY/CT
E5	1888	NT1	ANTIFUNGAL ACTIVITY/CT
E6	334	NT1	ANTIVIRAL ACTIVITY/CT

***** END *****

=> S E3+NT ← 統制語に +NT を付けて検索 (下位語を含めた検索)

L1 12472 "ANTIMICROBIAL ACTIVITY"+NT/CT (4 TERMS)

=> E GREEN TEA/CT ← 緑茶の統制語を確認

E#	FREQUENCY	AT	TERM
E1	136	9	GREEN PEAS/CT
E2	177	8	GREEN PEPPERS/CT
E3	2744	8	GREEN TEA/CT ← 関係語 (AT) が存在する
E4	148	7	GREEN VEGETABLES/CT

=> E E3+ALL ← +ALL をつけて EXPAND し, すべての関係語を確認

E1	22709	BT4	plants/CT
E2	2853	BT3	CROPS/CT
E3	69152	BT4	foods/CT
E4	1411	BT3	PLANT FOODS/CT
E5	33622	BT3	beverages/CT
E6	2809	BT2	TEAS/CT
E7	8983	BT1	tea/CT
E8	2744	-->	GREEN TEA/CT ← 緑茶の統制語

***** END *****

FSTA ファイル

検索例1 : 統制語を使った検索

=> S L1 AND GREEN TEA ← 緑茶に関するものに限定する
L2 115 L1 AND GREEN TEA

統制語を基本索引フィールド (/BI) で検索すると、
標題や抄録も検索対象となり網羅的に検索できる。

=> D TRI 1-115 ← すべての回答を TRIAL 表示形式で確認

:
L2 ANSWER 5 OF 115 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
AN 2015:F0388 FSTA
TI Antioxidant and antimicrobial properties of ethylene vinyl alcohol copolymer films based
on the release of oregano essential oil and **green tea** extract components.
CC Fe Packaging : Materials and packages
CT ACTIVE PACKAGING; ALCOHOL; **ANTIMICROBIAL ACTIVITY**; ANTIMICROBIAL PACKAGING FILMS;
ANTIOXIDATIVE ACTIVITY; ESSENTIAL OILS; ETHANOL; ETHYLENE; **GREEN TEA**; INHIBITION;
KINETICS; MICROORGANISMS; OREGANO OILS; PACKAGING; PACKAGING MATERIALS; POLYMERS; TEA

L2 ANSWER 6 OF 115 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
AN 2014:T3633 FSTA
TI Biochemical and antibacterial prop TRI 表示形式ではヒットタームが表示されない場合もある。
CC Te Additives, spices and condiments . Spices and essential oils
CT ACIDITY; **ANTIBACTERIAL ACTIVITY**; ANTI-OXIDATIVE ACTIVITY; BACTERIA; ESCHERICHIA;

=> D 5 ALL ← 5 番目の回答を ALL 表示形式で出力

L2 ANSWER 5 OF 115 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
AN 2015:F0388 FSTA [Full-text](#)
DN 2015-04-Fe0388
TI Antioxidant and antimicrobial properties of ethylene vinyl alcohol copolymer films based
on the release of oregano essential oil and **green tea** extract components.
:
AB Polymer films with antioxidant and antimicrobial properties were manufactured for the
active packaging of food products. **Green tea** extract (GTE) and oregano essential oil
(OEO) were incorporated in an ethylene-vinyl alcohol copolymer (EVOH). Release studies
of the main active components of the films into three food simulants, 3% acetic acid,
10% ethanol and 50% ethanol, were conducted at 4 °C and 23 °C. The total antioxidant
activity at equilibrium was measured in the food simulants and the antimicrobial capacity
of the films was tested in vitro against *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* and
Penicillium expansum. The results suggest that the release kinetics depend on the
affinity between the active agents and the food simulants. In general, the fastest
diffusion was obtained when films were exposed to 50% ethanol and . . .
CC Fe Packaging : Materials and packages
CT ACTIVE PACKAGING; ALCOHOL; **ANTIMICROBIAL ACTIVITY**; ANTIMICROBIAL PACKAGING FILMS;
ANTIOXIDATIVE ACTIVITY; ESSENTIAL OILS; ETHANOL; ETHYLENE; **GREEN TEA**; INHIBITION;
KINETICS; MICROORGANISMS; OREGANO OILS; PACKAGING; PACKAGING MATERIALS; POLYMERS; TEA

参考 : CAplus ファイルの検索結果との比較

CAplus ファイルで下記の検索を行ったところ、検索例 1 (L2) で得られた文献 115 件のうち、
70 件が得られた。

=> S ANTIMICROBIAL AGENTS+NT,OLD/CT AND GREEN TEA

L2 の残りの 45 件が CAplus ファイルで得られなかった理由は下記の通り。

- | | |
|---|--------|
| 1. CAplus ファイルには収録されていない文献 | : 25 件 |
| 2. CAplus ファイルに収録されている文献だが、上記キーワード検索でヒットしない | : 20 件 |

FSTA ファイル

検索例2 : 数値検索機能を使った検索

■ 検索例 2 : 乳製品の増粘剤について粘度が具体的な数値で記載されている文献を調査する。

```
=> FILE FSTA                                ← FSTA ファイルに入る

=> E THICKENER/CT                            ← 増粘剤の統制語を確認
E#  FREQUENCY  AT  TERM
--  -
E1      28      4  THIAMPHENICOL/CT
E2      32      7  THIAZOLES/CT
E3       0      --> THICKENER/CT          ← 関係語 (AT) が存在しない
E4     1838     70 THICKENERS/CT          ← 複数形 (THICKENERS) には関係語 (AT) がある
E5      247     4  THICKENING/CT
:
```

```
=> E E4+ALL                                  ← +ALL をつけて EXPAND し、すべての関係語を確認
E1     16295   BT1 ADDITIVES/CT          ← 上位語 (BT)
E2     1838   --> THICKENERS/CT        ← 統制語
E3      950   NT1 AGAR/CT
E4      165   NT2 AGAR GELS/CT
E5      110   NT2 AGAROSE/CT
:
E65    1476   NT2 WHEAT STARCH/CT
E66     121   NT2 YAM STARCH/CT
E67    3532   RT CELLULOSES/CT
E68    1722   RT COLLOIDS/CT
E69    2824   RT STABILIZERS/CT
E70     247   RT THICKENING/CT
:
***** END *****
```

} 下位語 (NT)
} 関連語 (RT)

```
=> S E2+NT                                  ← 統制語に +NT を付けて検索 (下位語を含めた検索)
L1      31485 THICKENERS+NT/CT (65 TERMS)
```

```
=> E DAIRY PRODUCT/CT                      ← 乳製品の統制語を確認
E#  FREQUENCY  AT  TERM
--  -
E1      4      2  DAIRY FACTORIES/CT
E2     2383     7  DAIRY INDUSTRY/CT
E3       0      --> DAIRY PRODUCT/CT    ← 関係語 (AT) が存在しない
E4     30854   368 DAIRY PRODUCTS/CT    ← 複数形 (DAIRY PRODUCTS) には
E5       51     4  DAIRY SCIENCE/CT      関係語 (AT) がある
:
```

```
=> E E4+ALL                                  ← +ALL をつけて EXPAND し、すべての関係語を確認
E1     69219   BT2 foods/CT
E2     2315   BT1 ANIMAL FOODS/CT
E3     30854   --> DAIRY PRODUCTS/CT   ← 統制語
E4      660   UF Milk products/CT      ← 非優先語 (UF)
E5        8   NT1 BREGOTT/CT
E6       32   NT1 BURFEE/CT
E7      779   NT1 BUTTERMILK/CT
E8       43   NT2 CULTURED BUTTERMILK/CT
:
E366    366   NT2 WHOLE MILK/CT
E367     88   NT2 YAK MILK/CT
E368   4041   RT LACTOSE/CT
:
***** END *****
```

} 上位語 (BT)
} 下位語 (NT)
← 関係語 (RT)

FSTA ファイル

検索例2 : 数値検索機能を使った検索

=> S E3+UF,NT ← 統制語に +UF,NT を付けて検索
 L2 118814 "DAIRY PRODUCTS"+UF,NT/CT (309 TERMS) (非優先語と下位語を含めた検索)

=> S L1 AND L2 ← 「増粘剤」「乳製品」の両方を索引している文献の検索
 L3 1708 L1 AND L2

=> S L3 AND DV/PHP ● ← L3のうち、粘度を具体的に記述している文献に限定する。
 L4 16 L3 AND DV/PHP 数値検索フィールド/PHP : 指定した物性の数値を全て検索

=> D TI 1-16 ← 全回答のタイトルを確認

L4 ANSWER 1 OF 16 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
 TI Investigation of different coating application methods on the performance of edible coatings on Mozzarella cheese.

L4 ANSWER 2 OF 16 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
 TI Physical properties and fatty acid composition of pomegranate seed oil microcapsules prepared by using starch derivatives/whey protein blends.

=> D ALL ← 最新の回答を ALL 表示形式で出力

L4 ANSWER 1 OF 16 FSTA COPYRIGHT 2015 IFIS on STN.
 AN 2014:P4999 FSTA [Full-text](#)
 DN 2014-05-Pj4999
 TI Investigation of different coating application methods on the performance of edible coatings on Mozzarella cheese.
 AU Yu Zhong; Cavender, G.; Yanyun Zhao
 CS Correspondence address, Yanyun Zhao, Department of Food Science and Technology, Oregon State University, Corvallis, OR 97331, USA. Tel. +1 541 737 9151. Fax +1 541 737 1877. E-mail yanyun.zhao@oregonstate.edu
 SO LWT -- Food Science and Technology (2014), Volume 56, Number 1, pp. 1-8 ISSN: 0023-6438
 DT Journal
 LA English
 ED Entered STN: 10 Feb 2014
 Last updated on STN: 10 Feb 2014
 AB The performance of edible coating is influenced by the properties of coating materials and execution methods. In this study, three different coating materials (chitosan, sodium alginate, and soy protein isolate) and four different coating application methods (dipping, enrobing, spraying and electrostatic spraying) ● 粘度の数値が具体的に記述 performance for coating Mozzarella cheese. The properties of coating solutions, morphology and basic quality changes of the cheese during storage at ● °C were evaluated. Results showed that sodium alginate solution was the most viscous (η = 0.155 Pa s) and had small contact angle on hydrophobic substrate surface indicating its better spreadability on cheese. Film thickness displayed obvious differences based on the coating methods (ranging from 30.6 to 83.3 μm), with two spraying methods leading to thinner coatings. Sodium alginate coated cheese possessed the best overall physicochemical properties during storage whereas the preservation effects were not significant. ● THICKENERS の下位語でヒット coating methods. This study provided valuable new information on the application methods for different coating materials. All rights reserved, Elsevier.
 CC Pj Milk and dairy products : Cheese
 CT **ALGINATES; CHEESE VARIETIES; CHITOSAN; COATING; MOZZARELLA CHEESE;**
 PHYSICAL PROPERTIES; PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES; POLYSACCHARIDES;
 PROTEIN ISOLATES; PROTEINS; REFRIGERATED STORAGE; REFRIGERATION; SOY
 PROTEINS; STORAGE COLD; STRUCTURE ● DAIRY PRODUCTS の下位語でヒット

FSTA ファイル

Appendix : 分類コード一覧

・ 分類コード (CC) 一覧

- コードの種類によって付与年代が異なる.
 1 文字コード : 1969-1997 / 2 文字コード : 1998 年以降
- 全年代を検索対象とする場合は, トランケーション記号 # を使って検索する.
 入力例 : => S B#/CC ← 全年代を対象としたバイオテクノロジー分野の検索

(2015 年 2 月現在)

分類コード	内容
FOOD SCIENCES	
A	FOOD SCIENCES
AA	FOOD SCIENCES : GENERAL ASPECTS
AC	FOOD SCIENCES : CHEMISTRY AND BIOCHEMISTRY
AD	FOOD SCIENCES : MICROBIOLOGY
AE	FOOD SCIENCES : PHYSICS AND BIOPHYSICS
AG	FOOD SCIENCES : SENSORY ANALYSIS AND CONSUMER RESEARCH
AJ	FOOD SCIENCES : COMPOSITIONAL AND NUTRITIONAL ASPECTS
AU	FOOD SCIENCES : STANDARDS AND LEGISLATION
AV	FOOD SCIENCES : PATENTS
BIOTECHNOLOGY	
B	BIOTECHNOLOGY
BA	BIOTECHNOLOGY : GENERAL ASPECTS
BC	BIOTECHNOLOGY : GENETICS, MOLECULAR BIOLOGY AND RECOMBINANT DNA TECHNOLOGY
BE	BIOTECHNOLOGY : PROTEIN ENGINEERING
BG	BIOTECHNOLOGY : ENZYME SYSTEMS
BI	BIOTECHNOLOGY : PRODUCTS OF BIOTECHNOLOGY
BK	BIOTECHNOLOGY : FERMENTATION TECHNOLOGY
BU	BIOTECHNOLOGY : STANDARDS AND LEGISLATION
BV	BIOTECHNOLOGY : PATENTS
HYGIENE AND TOXICOLOGY	
C	HYGIENE AND TOXICOLOGY
CB	HYGIENE AND TOXICOLOGY : PUBLIC HEALTH
CD	HYGIENE AND TOXICOLOGY : MICROBIOLOGICAL ASPECTS
CF	HYGIENE AND TOXICOLOGY : CONTAMINANTS AND TOXICANTS
CU	HYGIENE AND TOXICOLOGY : STANDARDS AND LEGISLATION
CV	HYGIENE AND TOXICOLOGY : PATENTS
ECONOMICS	
D	ECONOMICS
DA	ECONOMICS : POLICY AND GENERAL ASPECTS
DC	ECONOMICS : MARKET TRENDS AND STATISTICS
DE	ECONOMICS : COMPANY DEVELOPMENTS
DG	ECONOMICS : DISTRIBUTION AND RETAILING
DU	ECONOMICS : STANDARDS AND LEGISLATION
DV	ECONOMICS : PATENTS

FSTA ファイル

Appendix : 分類コード一覧

・ 分類コード (CC) (続き)

分類コード	内容
ENGINEERING	
E	ENGINEERING
EA	ENGINEERING : EQUIPMENT AND PROCESSES
EU	ENGINEERING : STANDARDS AND LEGISLATION
EV	ENGINEERING : PATENTS
PACKAGING	
F	PACKAGING
FA	PACKAGING : GENERAL ASPECTS
FC	PACKAGING : EQUIPMENT AND PROCESSES
FE	PACKAGING : MATERIALS AND PACKAGES
FG	PACKAGING : HANDLING AND TRANSPORT
FU	PACKAGING : STANDARDS AND LEGISLATION
FV	PACKAGING : PATENTS
CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS	
G	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS
GA	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS : CATERING
GC	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS : INFANT AND DIETETIC FOODS
GE	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS : PREPARED FOODS
GG	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS : PROTEIN ISOLATES
GU	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS : STANDARDS AND LEGISLATION
GV	CATERING, SPECIALITY AND MULTI-COMPONENT FOODS : PATENTS
ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES	
H	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES
HA	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES :GENERAL ASPECTS
HC	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : BEER AND OTHER BREWED BEVERAGES
HJ	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : WINES
HL	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : SPIRITS
HN	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : TEA AND COFFEE
HQ	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : PURE FRUIT AND VEGETABLE JUICES
HR	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : SOFT DRINKS
HS	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : OTHER BEVERAGES
HT	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : WATER
HU	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : STANDARDS AND LEGISLATION
HV	ALCOHOLIC AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES : PATENTS

FSTA ファイル

Appendix : 分類コード一覧

・ 分類コード (CC) (続き)

分類コード	内容
FRUITS, VEGETABLES AND NUTS	
J	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS
JA	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : GENERAL ASPECTS (FRUITS AND VEGETABLES)
JB	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : GENERAL ASPECTS (FRUITS)
JC	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : CITRUS FRUITS
JD	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : STONE FRUITS
JE	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : POME FRUITS
JF	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : BERRIES
JG	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : OTHER FRUITS
JH	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : GENERAL ASPECTS (VEGETABLES)
JJ	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : TOMATOES
JK	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : ROOT CROPS
JL	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : POTATOES
JN	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : SOYBEANS (EXCLUDING OILS, PROTEINS AND SAUCES)
JP	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : OTHER LEGUMES
JQ	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : OTHER VEGETABLES (INCLUDING MACROFUNGI)
JS	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : NUTS AND SEEDS
JU	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : STANDARDS AND LEGISLATION
JV	FRUITS, VEGETABLES AND NUTS : PATENTS
COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY PRODUCTS	
K	COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY PRODUCTS
KA	COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY PRODUCTS : COCOA, CHOCOLATE AND COCOA BUTTER
KC	COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY PRODUCTS : SUGAR CONFECTIONERY
KU	COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY PRODUCTS : STANDARDS AND LEGISLATION
KV	COCOA, CHOCOLATE AND SUGAR CONFECTIONERY PRODUCTS : PATENTS
SUGARS, SYRUPS AND STARCHES	
L	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES
LA	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : GENERAL ASPECTS
LC	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : SUGAR TECHNOLOGY
LE	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : STARCH AND STARCH-DERIVED SYRUPS
LG	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : HONEYS AND NATURAL SYRUPS
LJ	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : OTHER CARBOHYDRATE SWEETENERS
LU	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : STANDARDS AND LEGISLATION
LV	SUGARS, SYRUPS AND STARCHES : PATENTS

FSTA ファイル

Appendix : 分類コード一覧

・ 分類コード (CC) (続き)

分類コード	内容
CEREALS AND BAKERY PRODUCTS	
M	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS
MA	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : GENERAL ASPECTS
MC	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : CORN
ME	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : RICE
MG	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : MINOR CEREALS AND PSEUDOCEREALS
MJ	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : WHEAT AND RYE
MN	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : BREADMAKING
MQ	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : OTHER BAKERY AND CEREAL PRODUCTS
MU	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : STANDARDS AND LEGISLATION
MV	CEREALS AND BAKERY PRODUCTS : PATENTS
FATS, OILS AND MARGARINE	
N	FATS, OILS AND MARGARINE
NA	FATS, OILS AND MARGARINE : GENERAL ASPECTS
NC	FATS, OILS AND MARGARINE : MARGARINES AND FATTY SPREADS
NE	FATS, OILS AND MARGARINE : VEGETABLE OILS AND FATS
NG	FATS, OILS AND MARGARINE : FISH OILS
NH	FATS, OILS AND MARGARINE : OTHER OILS AND FATS
NU	FATS, OILS AND MARGARINE : STANDARDS AND LEGISLATION
NV	FATS, OILS AND MARGARINE : PATENTS
MILK AND DAIRY PRODUCTS	
P	MILK AND DAIRY PRODUCTS
PA	MILK AND DAIRY PRODUCTS : GENERAL ASPECTS
PE	MILK AND DAIRY PRODUCTS : MARKET MILK
PG	MILK AND DAIRY PRODUCTS : CREAM AND BUTTER
PJ	MILK AND DAIRY PRODUCTS : CHEESE
PL	MILK AND DAIRY PRODUCTS : CULTURED MILK PRODUCTS
PN	MILK AND DAIRY PRODUCTS : OTHER MILK PRODUCTS
PU	MILK AND DAIRY PRODUCTS : STANDARDS AND LEGISLATION
PV	MILK AND DAIRY PRODUCTS : PATENTS
EGGS AND EGG PRODUCTS	
Q	EGGS AND EGG PRODUCTS
QA	EGGS AND EGG PRODUCTS : EGGS
QC	EGGS AND EGG PRODUCTS : EGG PRODUCTS
QU	EGGS AND EGG PRODUCTS : STANDARDS AND LEGISLATION
QV	EGGS AND EGG PRODUCTS : PATENTS
FISH AND MARINE PRODUCTS	
R	FISH AND MARINE PRODUCTS
RA	FISH AND MARINE PRODUCTS : GENERAL ASPECTS
RC	FISH AND MARINE PRODUCTS : FISH AND FISH PRODUCTS
RE	FISH AND MARINE PRODUCTS : CRUSTACEANS AND MOLLUSCS

FSTA ファイル

Appendix : 分類コード一覧

・ 分類コード (CC) (続き)

分類コード)	内容
FISH AND MARINE PRODUCTS	
RG	FISH AND MARINE PRODUCTS : OTHER MARINE ANIMALS AND MACROALGAE
RU	FISH AND MARINE PRODUCTS : STANDARDS AND LEGISLATION
RV	FISH AND MARINE PRODUCTS : PATENTS
MEAT, POULTRY AND GAME	
S	MEAT, POULTRY AND GAME
SA	MEAT, POULTRY AND GAME : GENERAL ASPECTS
SG	MEAT, POULTRY AND GAME : BOVINE MEATS AND PRODUCTS
SJ	MEAT, POULTRY AND GAME : PORCINE MEATS AND PRODUCTS
SL	MEAT, POULTRY AND GAME : OVINE AND CAPRINE MEATS AND PRODUCTS
SN	MEAT, POULTRY AND GAME : POULTRY AND PRODUCTS
SP	MEAT, POULTRY AND GAME : GAME AND OTHER MEATS AND PRODUCTS
SR	MEAT, POULTRY AND GAME : SAUSAGES (INCLUDING CASINGS)
SU	MEAT, POULTRY AND GAME : STANDARDS AND LEGISLATION
SV	MEAT, POULTRY AND GAME : PATENTS
ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS	
T	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS
TA	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS : GENERAL ASPECTS
TB	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS : ADDITIVES
TC	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS : CONDIMENTS AND SAUCES
TE	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS : SPICES AND ESSENTIAL OILS
TU	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS : STANDARDS AND LEGISLATION
TV	ADDITIVES, SPICES AND CONDIMENTS : PATENTS
STANDARDS, LAWS AND REGULATIONS	
U	STANDARDS, LAWS AND REGULATIONS
PATENTS	
V ¹⁾	PATENTS
PET FOODS ²⁾	
WA	PET FOODS : GENERAL ASPECTS
WC	PET FOODS : CAT FOODS
WD	PET FOODS : DOG FOODS
WE	PET FOODS : OTHER PET FOODS
WJ	PET FOODS : PET NUTRITION AND HEALTH
WU	PET FOODS : STANDARDS AND LEGISLATION
WV	PET FOODS : PATENTS

1) V (特許) は 1986 年 7 月以降. それ以前の特許には内容によって各分類コードが付与されている. 特許に限定するには P/DT を使う (入力例 : => S L1 AND P/DT)

2) 2007 年以降のレコードに付与



ヘルプデスク



検索方法に関するご質問をお受けしております。ご不明な点がありましたら、ヘルプデスクまでお問い合わせください。

eメール	support@jaici.or.jp
TEL	0120-003-462
FAX	03-5978-4090

JAICI
化学情報協会

〒113-0021 東京都文京区本駒込6-25-4 中居ビル
TEL: 0120-003-462
E-mail: support@jaici.or.jp