

2011年 日本食品微生物学会雑誌掲載記事へのアクセス状況(トップ50)

巻_開始頁	記事種別	タイトル 著者	月数	月平均アクセス数	総アクセス数	
1	28_001	総説	微生物制御に使用される食品添加物 小磯 博昭	9	46.67	420
2	28_149	総説	放射線殺菌と食品微生物 伊藤 均	3	39.33	118
3	28_079	シンポ	食品メーカーにおける微生物リスク管理 山田 敏広, 河野 吉男	7	36.29	254
4	28_075	シンポ	腐敗・変敗を中心とした検査法 吉田 信一郎	7	35.71	250
5	26_163	シンポ	日本の衛生指標菌試験法のあるべき姿 浅尾 努	12	35.08	421
6	26_092	シンポ	食品における耐熱性芽胞形成菌の生育特性と制御 宮本 敬久	12	31.67	380
7	27_171	技術	カンピロバクター増菌培地の検討: 簡易に調製可能な培地「ブチットカンピロ(プレストン)」の非好気培養の検討 梅迫 誠一, 百武 晃宏, 加藤 孝広, 青柴 孝宏, 金子 常雄	12	31.42	377
8	27_115	教育講演	非加熱殺菌法を中心とした新規殺菌技術 五十部 誠一郎	12	28.08	337
9	27_075	シンポ	新しい食中毒菌 五十君 静信	12	25.33	304
10	26_060	教育講演	カット野菜の安全性と微生物制御技術 泉 秀実	12	24.50	294
11	28_070	シンポ	食品流通業界における微生物学的苦情の現況 日野 亮一	7	24.14	169
12	28_016	教育講演	消費者視点の食の安全と安心 日和佐 信子	9	22.89	206
13	28_057	総説	下痢原性大腸菌のPathotypeと病原因子について 三宅 真実, 松澤 健志	7	22.86	160
14	26_076	シンポ	次亜塩素酸による洗浄・殺菌機構と細菌の損傷 福崎 智司	12	22.33	268
15	26_086	シンポ	低温下で細菌の受けるストレス・損傷とその耐性機構 木村 凡	12	20.17	242
16	27_163	調査	市販の生食用カット野菜, カット果実およびスプラウトの微生物汚染調査 森 哲也, 田中 廣行, 和田 真太郎, 伊藤 武, 宇田川 藤江, 工藤 由起子	12	19.83	238
17	28_139	短報	リアルタイムRT-PCR法によるノロウイルスの定量的迅速検出 藤井 聖士, 山本 純子, 向井 博之, 藤田 雅弘, 塚越 博之, 吉住 正和, 斉藤 美香, 小澤 邦壽, 木村 博一	7	19.57	137
18	26_159	シンポ	ICMSFによる微生物規格基準設定の考え方 春日 文子	12	19.00	228
19	28_201	書評	微生物胞子制御と対策 渡部一仁, 土戸 哲明, 坂上 吉一 編 川本 伸一	3	19.00	57
20	27_123	教育講演	微生物制御への予測モデルの活用 小関 成樹	12	18.92	227
21	24_134	資料	食品の細菌学的試験法の現状と問題点(日本食品微生物学会 食品の細菌検査法問題検討委員会報告) 浅尾 努	12	18.42	221
22	27_185	総説	魚介類の乳酸発酵食品 一能登のナレズシと加賀のカプラズシー 久田 孝, 矢野 俊博	12	17.92	215
23	28_021	原著	Ethidium Monoazideを用いた腸炎ピリオ生菌の迅速定量法に関する検討 嶋 智子, 磯部 順子, 木全 恵子, 金谷 潤一, 倉田 毅, 綿引 正則	9	17.67	159
24	26_168	シンポ	食品の微生物試験標準法に関する国内の動向 五十君 静信	12	16.25	195
25	27_047	総説	真菌の分類と検査 矢口 貴志	12	16.17	194
26	28_104	原著	Characterization of Saccharomyces cerevisiae Isolated from Flower and Algal Beach Casts in Ishikawa, Japan, Using the One-step Small Moromi Model Takashi KUDA, Akira MATSUDA, Hiroki YASUNAKA and Toshihiro YANO	7	16.00	112
27	28_175	原著	飼料中のサルモネラ検査に用いる選択増菌培地の検討 千原 哲夫, 田中 里美, 八木 寿治	3	15.67	47
28	28_186	原著	リアルタイムPCR法を用いたCampylobacter jejuniとC. coli 検出のための選択増菌培地の評価 伊達 佳美, 浅井 良夫, 古川 一郎, 相川 勝弘, 石原 ともえ, 黒木 俊郎	3	15.67	47
29	27_137	シンポ	環境真菌, 耐熱性カビの分類と制御 上田 成一	12	15.00	180
30	28_167	原著	市販食品を用いたEnterobacteriaceae(腸内細菌科)測定用ペトリフィルムEBプレートの有効性の確認 齋藤 明美, 原田 保子, 北原 章生, 守山 隆敏, 田中 廣行	3	15.00	45
31	28_123	原著	市販鶏肉および市中病院外来患者におけるESBL産生菌の検出状況 石原 ともえ, 古川 一郎, 黒木 俊郎, 神山 務	7	14.86	104
32	25_056	シンポ	市販食品のカビ汚染とその防止対策 諸角 聖	12	14.83	178
33	26_049	総説	好塩性・好アルカリ性乳酸菌の多様性と特性 石川 森夫	12	14.75	177
34	27_146	調査	腸管出血性大腸菌感染症の原因として考えられる食肉の生食に関する実態調査 磯部 順子, 清水 美和子, 嶋 智子, 木全 恵子, 金谷 潤一, 倉田 毅, 綿引 正則	12	14.50	174
35	25_018	シンポ	微生物試験の標準化・日本の状況と今後 五十君 静信	12	13.75	165
36	26_001	総説	予測微生物学の最新の展開 小関 成樹	12	13.58	163
37	28_086	シンポ	ジェジュニ, コリ以外の無視できないカンピロバクター関連細菌 山崎 伸二	7	13.29	93
38	27_001	総説	食品媒介寄生虫による食中毒 杉山 広	12	13.25	159
39	28_009	教育講演	近江のなれずし 堀越 昌子	9	13.00	117
40	26_081	シンポ	酸性条件下で受けるストレス・損傷に対する細菌の挙動とその制御 指原 信廣	12	12.75	153
41	26_130	書評	食品危害微生物のターゲット制御 抗菌剤・日持ち向上剤の効果的利用 松田敏生 著 宮本 敬久	12	12.67	152
42	28_029	原著	培養併用蛍光 in situ ハイブリダイゼーション法を用いた黄色ブドウ球菌の迅速定量検出 清水 茂雅, 久保沢 洋介, 松浦 美里, 川合 祐史, 山崎 浩司	9	12.56	113
43	28_092	シンポ	非定型下痢原性大腸菌の疫学と検査法 西川 禎一	7	12.43	87
44	28_073	シンポ	食品に関する相談への行政対応 山形 哲夫	7	12.29	86
45	28_133	原著	チーズにおける腸管出血性大腸菌の増菌培養法の比較 神吉 政史, 勢戸 和子, 原田 哲也, 久米田 裕子	7	12.14	85
46	26_150	教育講演	食中毒細菌の検出・同定システムの新展開—カクテル増幅法をつかった食品中の生きた菌の網羅的な遺伝子検査法— 江崎 孝行	12	12.08	145
47	27_109	総説	ノロウイルス食中毒の最近動向 林 志直	12	12.00	144
48	25_023	シンポ	サルモネラ, 黄色ブドウ球菌と腸炎ピリオの食品における標準検査法の検討 宮原 美知子	12	11.83	142
49	27_133	シンポ	PCRによる食品有害カビの分類と同定 矢口 貴志	12	11.83	142
50	27_152	調査	低温保持式殺菌乳の微生物学的品質とその微生物叢 荻原 博和, 桐部 奈美, 星野 麻美, 小田 好恵, 古川 壮一, 森永 康	12	11.58	139