

第16章 出芽酵母 <i>Saccharomyces cerevisiae</i> の細胞骨格に及ぼす高圧ストレスの効果 (嶋田昇二・浜田和広・佐藤真美子・小堀洋美・大隅正子) ...120	
第17章 魚肉加工への高圧処理応用——高圧処理によるコイ筋肉の微細構造変化—— (吉岡慶子) ...129	
第5編 高圧と微生物 135	
第18章 酵母における静水圧, 熱, 酸化ストレス阻害の類似性 (岩橋 均・大淵 薫・藤井真介・S.C.カウル・小松泰彦) ...136	
第19章 加圧培養大腸菌の挙動 (田村勝弘) ...144	
第20章 深海高水圧下の微生物の分離とその性質 (加藤千明・畠 修一・鈴木聖子・ マリア スモラウインスカ・掘越弘毅) ...152	
第21章 ウイルスに及ぼす高圧処理の影響 (中上辰芳・重久 保・大森 丘) ...164	
第6編 高圧食品化学 173	
第22章 加圧製法ジャムと加熱製法ジャムの保存性の比較 —— 香り成分・色調・栄養成分の保存中の変化—— (大村邦男・井田雅夫・吉田泰博・ 大亀邦仁・福本隆行・佐久井徳広) ...174	
第23章 加圧が牛乳の脂肪球および脂肪球膜の性質・物性に及ぼす影響 (菅野長右エ門・内村貴彦・萩原敏夫・ 飴谷美智子・東 徳洋) ...182	
第24章 高圧処理した乳脂肪の性状に及ぼす加熱温度の影響 (橋口 亮・鈴木和威) ...190	
第25章 加圧処理がアクトミオシンと乳清タンパク質濃縮物(WPC)共存系の 加熱ゲル形成に与える影響 (多田耕太郎・鈴木敏郎) ...200	
第26章 高圧処理した氷核菌(<i>X. campestris</i> INXC-1)の食品加工への利用 (本間一男・小倉雅彦・檜垣 仁) ...210	
第27章 カカオ豆の高圧発酵 (安田篤史・望月恵三) ...218	
第7編 加圧殺菌 225	
第28章 高圧殺菌効果の予測に関する検討 (落合信哉・高橋麻子・中川善博) ...226	
第29章 抗菌性物質と高圧処理の併用によるトマトジュース中の菌の挙動 (佐藤 哲・岡本誉充・稲熊隆博・石黒幸雄) ...234	
第30章 耐熱性細菌胞子の加圧加熱殺菌——食品の殺菌技術として加熱と加圧の併用処理—— (岡崎 尚・米田達雄・鈴木寛一) ...242	
第31章 高圧処理によるウニの殺菌・加工 (柚木崎千鶴子・河野幹雄・城 信俊・河野喜美子) ...248	

第8編 畜肉・魚肉の高圧加工 257	
第32章 加圧に伴う魚肉の体積変化 (磯 直道・水野治夫・小川廣男・ 望月義範・三堀友雄・磯 慎一) ...258	
第33章 高圧処理を施した豚挽き肉の加工特性に及ぼす塩漬剤の影響 (吉野見子・芳賀聖一) ...264	
第34章 食肉加工への高圧処理の応用 (野瀬正敏・岩城 朗・服部真之) ...272	
第35章 畜肉半調理加工品の開発 (松竹寛康・山崎剛之・原口雅行・波多野敬一) ...280	
第36章 種々の物性を有する魚肉加工食品の開発 (又平芳春・良知昭吾・坂口幸政・ 山口孝司・坂井和男・石川正人) ...288	
第37章 各種方法により変性させた魚肉水溶性タンパク質の高圧処理による組織化 (岡崎美恵子) ...296	
第38章 冷凍水産物の高圧解凍 (村上哲也・木村郁夫・宮川 寿・杉本昌明・佐竹幹雄) ...304	
第9編 農産物への高圧利用 313	
第39章 野沢菜漬およびわさび加工食品の高圧処理効果 (栗林 剛・宮下 勉) ...314	
第40章 白味噌の高圧処理 (早川 潔・上野義英・中西貞博・ 宮野要一・菊島 直・荘 咲子) ...320	
第41章 高圧処理を利用した餅の製造——物性の改良と原材料の無菌化への適用—— (山崎 彬・笹川秋彦・杵淵美倭子・山田明文) ...328	
第42章 高圧処理を利用した米菓の製造 (笹川秋彦・杵淵美倭子・山崎 彬・山田明文) ...336	
第43章 圧力利用不凍結保存法による生鮮食品の品質保持 (大出昭夫・亀山有一・岩田直樹・ 内尾良輔・狩野征明・完山成祚) ...344	
第10編 高圧処理技術 353	
第44章 細胞および細胞機能成分に対する衝撃波の影響 (大島敏久・手島光司) ...354	
第45章 超音波を組み込んだ高圧容器の必要性和その試作 (月向邦彦) ...360	
第46章 食品の高圧力処理技術の経済性について (神田 剛・山本誠一・直井利勝・山内孝紀・藤沼一信) ...366	
第11編 各地加工食品研究会の現状 373	
第47章 農水省技術研究組合による高圧処理応用研究 (望月恵三) ...374	
第48章 新潟県高圧応用食品研究会の活動状況 (鈴木敦士・小笠原長宏) ...380	
第49章 財京都産業技術振興財団の高圧食品に関する R & D (西鉢輝美・早川 潔) ...383	

第 50 章 鳥取県における地域特産物加工への高圧利用技術
…………… (山下昭道・松本通夫・秋田幸一・野口 誠・小谷幸敏) ……385

第 51 章 熊本県高圧食品研究会の活動
…………… (林田安生・水上浩之・湯之上雅子・犬飼直樹・
松田茂樹・西村賢了・林 力丸) ……391

索 引 …………… 393