



国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

Report of National Food Research Institute no.79 Suppl

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-12-20 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	https://repository.naro.go.jp/records/3061

食品総合研究所研究報告投稿要領

- 1 食品総合研究所研究報告への投稿に関し、必要な事項を定めることを目的とする。

- 2 投稿者は、次のとおりである。
 - (1) 投稿者は、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所職員（契約職員を除く。以下「職員」という。）及び元職員とする。

ただし、機構特別研究員、食研特別研究員、流動研究員、依頼研究員、日本学術振興会特別研究員、日本学術振興会外国人特別研究員、連携大学院生、国連大学生、インターン等は、当該研究員の受け入れ職員（元職員を含む。）を責任著者（コレスポンディングオーサー等）とすることにより、投稿できるものとする。
 - (2) 投稿者は、責任著者とする。ただし、筆頭著者が責任著者と異なる際には、職員（元職員を含む。）である責任著者の了承の下、筆頭著者が投稿できるものとする。
 - (3) 投稿する内容は、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所において得られた研究成果とし、そのうち学術的または技術的に価値のある原著論文とする。
 - (4) (1)から(3)の内容に関して、特段の問題が生じた際には、編集委員会において、調整できるものとする。

- 3 投稿できる論文の内容は、次のとおりである。
 - (1) 独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所研究報告（以下「研究報告」という。）には、原著（「報文」、「研究ノート」、及び「技術報告」）、「国連大学生研究成果」、及び学会誌発表研究論文の「抄録」を登載する。
 - (2) 原著は食品分野の研究及び産業等に寄与するもので、他誌に未発表のものに限る。「報文」は独創的な研究に基づいて得られた新しい事実と価値ある結論を有するもの、「研究ノート」は報文にまとめて得ないが学術的に公表する価値のある事実または結論を含むもの、「技術報告」は報文にまとめて得ないが有用なデータを含むものとする。
 - (3) 「国連大学生研究成果」として、当所の国連大学生が実施した研究成果の抄録を登載する。
 - (4) 前年度に当所の職員が学会誌に発表したすべての研究論文について、「抄録」を登載する。

- 4 食品総合研究所研究報告の著作権は、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構刊行物著作権取扱規程（14規程第56号）によるものとする。

- 5 原稿の執筆に当たっては、別に定める食品総合研究所刊行物執筆要領に基づくものとする。使用する言語は日本語または英語とする。編集委員会で扱うその他の刊行物については、この執筆要領を準用する。

- 6 原稿の提出
 - (1) 原著論文の投稿に際しては、事前に所属領域長の承認及び内容の確認を得て行う。

- (2) 原著原稿は、正1部を提出し、電子ファイルを併せて提出する。なお、図及び写真で電子化できないものは、正原稿とは別に原図1部を提出する。
- (3) 「国連大学生研究成果」抄録原稿は、原稿1部を提出する。
- (4) 抄録原稿は、原稿1部を提出する。
- (5) 印刷用の最終原稿として電子化ファイルを提出する。ただし、図表等が電子化されていない場合は、この限りではない。
- (6) 原著については、原稿、原稿の電子ファイルとともに、著者、事務局双方でバックアップを保管する。

7 原著論文については、編集委員会が選定した査読者が査読を行う。

8 食品総合研究所研究報告の発行回数は原則として年1回とするが、所長の判断により追加できるものとする。

9 食品総合研究所研究報告の別刷は原則として作成しない。ただし、執筆者等の希望がある場合は、研究ユニット等の経費負担により作成できるものとする。

10 その他、ここに定められていない事項は、編集委員会で決定する。

附則 この要領は、平成26年6月17日から実施する。

「食品総合研究所研究報告」の編集については、廃止する。

「日本食品科学工学会誌」

投稿論文記載要領

(平成 25 年 4 月改正)

1 はじめに

この記載要領は投稿規程により、論文投稿に当たって原稿を執筆するさいの指針として作成したものである。執筆に当たっては投稿規程とともによく読んで、体裁の整った理解しやすい論文を作成するように努めていただきたい。

2 投稿論文

2.1 用紙は A4 判とし、縦長に置き、上下左右に各 3 cm 程度の余白を設け、11 ポイント程度の字の大きさで 26 字×27 行 (=702 字) を横書きする。

2.2 投稿論文の構成と提出部数

投稿論文の構成は、(1)表紙、(2)英文要旨およびその和訳、(3)本文、(4)表、(5)図（写真を含む）、(6)図（写真を含む）の説明原稿とする。

著者は投稿原稿の完全な控えを手元に保存する。なお審査の過程で変更があった場合は、それらの控えもすべて保存する。

3 投稿方法

論文の投稿はオンライン投稿システムの指示に従い行う。（URL : <http://www.editorialmanager.com/nskkk/>）

4 表紙

4.1 表紙には**4.5** の例のように、和文で欄外見出し、題名、著者名、所属、キーワード（日本語）、脚注の順に書く。

4.2 欄外見出しへは著者名（姓のみ、2 名の場合は併記し、3 名以上の場合は「筆頭著者の姓・他」とする）に続いて、題名を**15字**以内にまとめて書く。なお、欄外見出しへは会誌の表紙題名としても使用される。

4.3 共著者の所属が筆頭著者のそれと異なる場合は、共著者の氏名の右肩に「¹」「²」「³」を付け、所属（著者の正式な所属機関名）と対応させる。内容に関する質疑、別刷り請求等のための連絡先代表者を指定する場合は、当該氏名に「*」を付け、脚注と対応させる。

4.4 脚注には著者の所属機関の郵便番号と住所を書く。なお、連絡先代表者を指定した場合、「連絡先（Corresponding author）」としメールアドレスを記載する。

4.5 表紙記載例

〔欄外見出し〕

食品・他：麹菌および鶏卵の量と魚醤油の品質

醤油麹量と鶏卵添加量がイカおよびイワシ魚醤油の品質に及ぼす影響[†]食品花子¹、深海潜太²、水産勝尾^{2*}、
畜産育雄³、農業営子³¹独立行政法人機能食材研究所²太平洋大学農林水産学系³全国県農業畜産試験場

キーワード：5語以内

.....〔脚注〕.....

¹〒929-0808 能登県いしる市薄口台 4-5-67²〒288-9999 西南県南総市黒潮岬 3-2-1³〒123-4567 全国県風見鶏市大豆が丘 5432-10

*連絡先（Corresponding author），abcd@efg.hijk

5 英文要旨およびその和訳

5.1 英文要旨は報文および技術論文では、200 語程度とし、研究ノートおよび速報では**100** 語程度とする。

5.2 下記**5.4** の例のように、題名、次いで 3 行あけて著者名（名、姓の順とし、先頭文字のみ大文字とする）、所属機関名および住所、所在地、次に 1 行あけて要旨本文を書く。

5.3 英文要旨には研究の目的、方法、結果および結論を述べる。キーワードを 5 語以内で付ける。

5.4 英文要旨記載例

Effects of Concentrations of "Shoyu Koji" and Egg on Quality of Fish Sauces of Squid and Sardine

Hanako Shokuhin¹, Senta Fukami², Katsuo Suisan^{2*},
Ikuo Chikusan³ and Eiko Nogyo³

¹National Functional Food Stuff Institute, 4-5-67
Usukuchidai, Ishiru, Noto 929-0808

²Institution of Agriculture, Forestry and Fisheries,
Taiheiyou University, 3-2-1 Kuroshiomisaki, Nansou,
Seinan 288-9999

³Zenkoku Prefectural Agricultural and Livestock
Experiment Station, 5432-10 daizugaoka, kazamidori,
Zenkoku 123-4567

Fish sauces were prepared, using Japanese squid and sardine caught in the sea near Oni-ga-shima island. The quality of fish sauces was studied by changing Shoyu Koji and Ukokkei-egg concentrations during fermentation.

Keywords :

6 本文

6.1 本文の構成

6.1.1 報文および技術論文

構成区分は原則として緒言（記述に当たっては「緒言」という見出し字句は用いない）、実験方法、実験結果、考察（「実験結果および考察」としてもよい）、要約、謝辞（必要な場合、記述に当たっては「謝辞」という字句は用いない）、文献とする。記述に当たっては、構成区分の見出し字句の前後は1行ずつあけ、見出し字句は行の中央に書く。

構成区分中の大見出し、中見出しおよび小見出しあは、それぞれ1, 2, 3, ……, (1), (2), (3), ……, i), ii), iii), ……のように順次区別する。

中見出しまでは見出し字句をつけ、改行して文章を書き出す。小見出しあは見出し字句をつけ、改行して文章を書くことを原則とするが、見出し字句のあとに「:」をつけて改行しないで文章を続けてもよい。見出し字句の最後にピリオドはつけない。

6.1.2 研究ノートおよび速報

構成区分見出しを必要とせず、緒言（記述に当たっては「緒言」という見出し字句は用いない）、大見出し以下との区別で記述する。大見出しの見出し字句は原則として、直接必要な事項の字句を見出しどとする。要約は大見出しおより、文献のみは構成区分見出しどとする。

6.2 原稿の書き方

6.2.1 文章および文字

文章は平易かつ簡潔な「である」調とする。英字、数字は原則として半角とする。

6.2.2 専門用語は原則として文部科学省学術用語審議会編「学術用語集」による。略語又は記号を用いるときは、最初に用いる箇所で正式名称を書き、かっこ内に略語や記号を示す。

6.2.3 化合物名は原則として IUPAC（国際純正応用化学連合）命名法に従い日本語で書く。

本文中では化学式を用いず、名称を用いて書く。長い化合物名の場合は、**6.2.2** に準じて略語を用いてもよい。また、化合物の名称として、一般に使用されるものを用いてもよい。

6.2.4 外国の入名、会社名などはアルファベット表記とする。ただし、例のように、周知の術語となっている人名はカタカナ書きでもよい。人名には敬称をつけない。

[例] ケルダール分解法、ソモギー法、モール法、フェーリング液など

6.2.5 本文中に図、表を引用する場合、図、表が英文で書かれている場合は Fig. 1, Table 1 とし、和文で書かれている場合は図1、表1とする。挿入位置を原稿用紙の右余白に **Fig. 1**, **Table 1**, **図1**, **表1** のように指示する。

6.2.6 物理量の記号および使用上の規約は、なるべく IUPAC の勧告に従う。**付記 1** および「物理化学で用いられる量・単位・記号」((社)日本化学会標準化専門委員会監修、朽津耕三訳、(講談社サイエンティフィック、東京)(1991)、要約版は、化学と工業、42 (3), 498-506 (1989)、以下「IUPAC 手引き」と略称) を参照する。

6.2.7 単位は**付記 2** に準拠する。

6.2.8 動植物名は「文部科学省学術用語審議会編：学術用語集-動物編、植物編-大日本図書」「園芸学会編：園芸作物名編-養賢堂」などを参照し、カタカナ書きとする。学名は例1のように属（第1字目を大文字とする）、種、変種、亜変種の部分にイタリック書体とする。

[例 1] リンゴ→*Malus domestica* Borkh.

ウンシュウミカン→*Citrus unshiu* Marc.

動植物体の加工品は〔例2〕のように原則としてひらがなまたは漢字を用いる。

[例 2] コムギ→こむぎ粉、小麦粉

サケ→塩さけ

6.2.9 微生物の名称および用語については「日本細菌学会用語委員会編：最新版英和和英微生物学用語集（菜根出版、東京都千代田区平河町1-8-13 和田ビル）」などによる。また微生物の学名は、例のようにイタリック書体とする。

[例] 微生物の属名のみを記載する場合

Aspergillus sp.

属・種名を記載する場合

Aspergillus oryzae

亜種・変種などを記載する場合

(1) 空間と時間						
長さ	length	<i>l</i>	波長	wavelength	λ	
高さ	height	<i>h</i>	放射エネルギー	radiant energy	<i>Q</i>	
半径	radius	<i>r</i>	透過率	transmittance, transmission factor	τ	
直径	diameter	<i>d</i>	吸光率	absorptance, absorption factor	α, R	
面積	area	<i>A, As, S</i>	吸光度(常用対数)(decadic)	absorbance	<i>A</i>	
体積	volume	<i>V</i>	吸光係数, 吸収係数	absorption coefficient	ε	
時間	time	<i>t</i>	モル吸光係数(常用対数)	molar (decadic)		
速度	velocity	<i>v, u, w, c</i>	absorption coefficient			
(2) 力学						
質量	mass	<i>m</i>	[付記 2] 単位および単位記号の書き方			
密度	(mass) density	<i>p</i>	2.1 現在、単位は国際的に SI〔国際単位系を表す記号(symbol) であって、略号ではないので、どの国語でも SI と書く〕単位に統一されつつあるが(参考文献 1)を参照),			
相対密度	relative density	<i>d</i>	ここでは SI および慣用されている単位の主なものを記載した。論文の作成に当たっては、ここに記載した単位を選んで使用する。なお、ここに記載してない特定の量を表す単位については、著者が論文中に定義を明確に示してから用いる。			
力	force	<i>F</i>	2.2 単位記号はローマン体(立体)で印刷し、複数を意味する場合でも形を変えてはいけない。又、文末にくるとき以外はピリオドをつけない。			
圧力	pressure	<i>p, P</i>	[例] 5 cm とし、5 cms, 5 cm., 5 cms. とはしない。			
重量	weight	<i>G, W</i>	2.3 接頭語と単位記号の間にはスペースをおかない。			
運動エネルギー	kinetic energy	<i>E_k, T, K</i>	2.4 2つの単位の積を示すときはセンターピリオドをおく。			
弾性率	modulus of elasticity	<i>E</i>	[例] N·m とし Nm としない。			
粘性率・粘度	viscosity	<i>η, μ</i>	2.5 2つの単位の商はスラッシュ(/) 又は割算の横線(—), あるいは ⁻¹ で示す。/は決して2回以上使用しない。			
(3) 一般化学			[例] m/s, $\frac{m}{s}$, m·s ⁻¹			
要素粒子の数	number of entities	<i>N</i>	J/(K·mol) または J·K ⁻¹ ·mol ⁻¹ とし, J/K/mol としない。			
物質量	amount of substance	<i>n</i>	2.6 SI 接頭語			
モル質量	molar mass	<i>M</i>				
相対分子質量	relative molar mass, (分子量)	<i>Mr</i>				
相対原子質量	relative atomic mass, (原子量)	<i>Ar</i>				
(溶質) B のモル濃度	amount (of substance) concentration of B,	<i>c_B, [B]</i>				
(略して B の濃度)	(concentration of B)					
解離度	degree of dissociation	<i>α</i>				
(4) 熱力学						
熱	heat	<i>q, Q</i>				
仕事	work	<i>w, W</i>				
熱力学温度	thermodynamic temperature	<i>T</i>				
熱容量	heat capacity	<i>C_p, C_v</i>				
浸透圧	osmotic pressure	<i>H</i>				
(相対) 活量	(relative) activity	<i>a</i>				
平衡定数	equilibrium constant	<i>K</i>				
(5) 電気と磁気						
電荷	electric charge	<i>Q</i>	2.7 単位と単位記号の表			
電流	electric current	<i>I</i>	表中の *印は SI 基本単位を示し, **は SI 組立単位で固有の名称と記号をもつものを示した。			
電位	electric potential	<i>V</i>	(参考文献)			
電気容量	capacitance	<i>C</i>	1) 国際単位系(SI) -グローバル化社会の共通ルール- 日本語版国際文書第7版, 日本規格協会発行(1998)			
誘電率	permittivity	<i>ϵ</i>				
抵抗	resistance	<i>R</i>				
抵抗率	resistivity	<i>ρ</i>				
(6) 電磁放射						

単位と単位記号の表

量	単位の名称 (SI 単位の定義)	単位記号
長さ	メートル (meter)* マイクロメートル (micro meter) ナノメートル (nano meter)	m μm nm
面積	平方メートル (square meter) アール (are) ヘクタール (hectare) } (土地面積に限定)	m ² a ha
体積	立方メートル (cubic meter) リットル (liter), (dm ³) キロリットル (kiloliter), (m ³) ミリリットル (milliliter), (cm ³) マイクロリットル (microliter), (mm ³)	m ³ l, L kl, kL ml, mL μl, μL
平面角	ラジアン (radian)** 度 (degree) 分 (minute) 秒 (second)	rad ° ' ''
立体角	ステラジアン (steradian)**	sr
時間	秒 (second)* 分 (minute), (60s) 時 (hour), (3 600s) 日 (day), (86 400s)	s min h d
周波数	ヘルツ (hertz)**, (s ⁻¹) メガヘルツ (megahertz)	Hz MHz
回転数	回毎分 (revolutions per minute)	rpm
質量	キログラム (kilogram)* グラム (gram) ミリグラム (milligram) マイクログラム (microgram) トン (ton), (Mg)	kg g mg μg t mol
物質量	モル (mole)* (g 分子, g 原子, g イオン, 「当量」などの語は SI 単位では廃止された)	mol
濃度	・モル濃度 (molar concentration または molarity) … 1 L の溶液の中に含まれる溶質のモル数) (規定濃度 N は用いない) ・パーセント (percent) … (溶液中の 2 つの量の比) × 100, を意味する。パーセントを使う時は、次のように、重量と重量の比か、容量と容量の比かを明確にして用いる。 ・重量パーセント ・容量パーセント ・(重量 / 容量) パーセント ・(容量 / 重量) パーセント ・溶液 100 g 当たりの溶質のミリグラム ・溶液 100 mL 当たりの溶質のミリグラム (mg% は用いない) ・parts per million ・parts per billion } (何の比率か明示する) ・parts per trillion }	mol/l, mol/L % % (w/w) % (v/v) % (w/v) % (v/w) mg/100 g mg/100ml, mg/100mL ppm ppb ppt

量	単位の名称 (SI 単位の定義)	単位記号
力	ニュートン (newton)**, ($\text{kg} \cdot \text{m} \cdot \text{s}^{-2}$)	N
圧力・応力	パスカル (pascal)**, ($\text{N} \cdot \text{m}^{-2}$)	Pa
粘度	パスカル秒	Pa·s
エネルギー・熱量	ジュール (joule)**, ($\text{kg} \cdot \text{m}^2 \cdot \text{s}^{-2}$)	J
温 度	カロリー (calorie), (4.184 J) (栄養・代謝に限定)	cal
温 度	ケルビン (Kelvin)*	K
	摂氏 (Celsius), ($0^\circ\text{C} = 273.15\text{K}$)	°C
電 流	アンペア (ampere)*	A
電荷・電気量	クーロン (coulomb), ($\text{s} \cdot \text{A}$)**	C
電位差, 電位, 起電力	ボルト (volt), ($\text{J} \cdot \text{A}^{-1} \cdot \text{s}^{-1}$)**	V
静電容量	ファラド (farad), ($\text{A} \cdot \text{s} \cdot \text{V}^{-1}$)**	F
電気抵抗	オーム (ohm), ($\text{V} \cdot \text{A}^{-1}$)**	Ω
工率, 放射束	ワット (watt)**	W
インダクタンス	ヘンリー (henry), ($\text{V} \cdot \text{A}^{-1} \cdot \text{s}$)**	H
コンダクタンス	ジーメンス (siemens), ($\text{A} \cdot \text{V}^{-1} = \Omega^{-1}$)**	S
光 度	カンデラ (candela)*	cd
光 束	ルーメン (lumen), ($\text{cd} \cdot \text{sr}$)**	lm
照 度	ルクス (lux), ($\text{m}^{-2} \cdot \text{cd} \cdot \text{sr}$)**	lx
光の波長	マイクロメートル (micrometer)	μm
	ナノメートル (nanometer)	nm
放射能, 放射線	ベクレル (becquerel, 放射性核種の放射能)**, (s^{-1})	Bq
	グレイ (gray, 吸収線量)**, ($\text{m}^2 \cdot \text{s}^{-2} (= \text{J} \cdot \text{kg}^{-1})$)	Gy
	カウント毎分 (counts per minute)	cpm
	シーベルト (sievert; 線量当量)**	Sv

[付記 3] 数と数式

- 3.1 小数点は 0.101 とし, .101 とはしない.
- 3.2 けた数の区切りは 5 530 000 とし, 5,530,000 としない.
- 3.3 積は 101.325×10^8 とし $101.325 \cdot 10^8$ としない.
- 3.4 範囲を示す場合は $(1.0 \sim 1.5) \times 10^8$ 又は $(25 \pm 0.5)^\circ\text{C}$ と書く.
- 3.5 数学的演算子 (d , Δ など) および数学的定数 (e , π , i など) は, ローマン体で印刷する.
- 3.6 商を表わす斜線 (/) を用いるとき, 混同を避けるためかっこを必要とする.
- ・ $a+b/c+d$ ($= a+bc^{-1}+d$ と混同する) とせずに $(a+b)/(c+d)$ とする.
 - ・ $(a/b)/c$ は $a/b/c$ としてはならない.
- 3.7 二重の添字になる書き方はできる限り避ける.

[付記 4] 引用文献の記載法

4.1 著者名

和文著者名は, 姓名共に書き, 英文著者名は姓を先にし, ついで first および middle name のイニシャルを書く. 著者が複数の場合は, 各著者名の間に「,」を入れる. ただし,

英文の場合, 最後の名前の前は and のみを入れる.

4.2 論文題名

引用論文の題名を書く.

4.3 雑誌名

和文雑誌名は原則として略さない. 欧文雑誌の略名は原則として最近の国際規格の ISO 4, およびそれに準拠して ISSN 国際センターが作成する目録マニュアル「ISSN Manual. Cataloguing Part」と略語表「List of Title Word Abbreviations」(<http://www.issn.org/2-22661-LTWA-online.php>) に従う. 略記形が不明の場合は, 略記せずに完全誌名を記述する.

同じ雑誌が連続して引用される場合も “同上”, “ibid.” は用いないで繰返して書く.

4.4 卷数, 頁数, 発行年

卷数はボールド体で書く. 卷数を表記しない雑誌では, 卷数の位置に発行年を西暦で書く. 頁数は引用論文の最初と最後の頁数を - で結んで書き, 次いで発行年を () で書く.

4.5 単行本の場合

著者名, 章のタイトル, 書名, 版数, 卷数, 編集者名, 出版社, 発行地, 頁数 (最初と最後), 発行年の順に書く.

4.6 特許の場合

特許権者または出願者名、題名、特許番号または公告番号、年月日の順に書く。

4.7 学会講演要旨集等の場合

学会要旨等は原則として引用しない。やむを得ず引用する場合は、講演者名、題名、学会大会資料名、頁数（複数頁の場合には最初と最後の頁数を-で結ぶ）、開催地、開催年の順に書く。

4.8 文献記載例

- 1) 三ヶ日温子、薩摩橙大、温州みかんのカロチノイドに関する研究（第2報）近赤外線照射による温州ミカン果皮カロチノイドの変質、日本食品科学工学会誌、**48**, 123-456 (2001).
- 2) Yoshida, K., Kirimura, O. and Danna, G., Change in the amount of SDS-insoluble membrane components by oxidants during breadmaking. *J. Food Sci. Technol. Res.*, **9**, 99-999 (2001).
- 3) 佐藤昌康、味の知覚、「味覚の生理学」、第1版（朝倉書店、東京）、pp. 1-22 (1991).
- 4) Mendel, D.S., Gene and chromosome. In "Introduction to quantitative genetics," 1st ed. (Ronald Press Co.), pp. 9-99 (1999).
- 5) 三井清司、色素分析一般、「植物色素-実験・研究への手引き」、第2版、林 孝三編、(養賢堂、東京)、pp. 93-150 (1988).
- 6) Yokota, T., Brassinosteroids. In "Comprehensive natural products chemistry," Vol. 8, eds. Barton, D.H. R., Nakanishi, K. and Meth-Cohn, O. (Vol. ed., Mori, K.), Pergamon, pp. 99-107 (1999).
- 7) 藤山京司、早乙女成弘、上島輝光、小谷悠久、浸透圧の測定方法及び装置、特許第2802344号 (2001.1.11).
- 8) 深海潜太、食品花子、水産勝尾、畜産育雄、東京湾雑魚の魚種および異なる醤油麹が魚醤油の品質と成分に及ぼす影響、日本食品科学工学会第48回大会講演要旨集、p. 47、香川 (2001).

4.9 雜誌略名例

ボールド部分のみ残し、イタリックの部分は略す。単語の途中で略した場合はピリオドを打つ。

Agricultural and Biological Chemistry

Analytical Biochemistry

Analytical Chemistry

Applied and Environmental Microbiology

Archives of Biochemistry and Biophysics

Bakers Digest

Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry

Biochemical and Biophysical Research Communications

The Biochemical Journal

Biochemistry

Biochimica et Biophysica Acta

Biotechnology and Bioengineering

Carbohydrate Research

Cereal Chemistry

European Journal of Biochemistry

FEBS Letters

Federation Proceedings

Food Science and Technology International, Tokyo

Food Science and Technology Research

Food Technology

Food Technology in Australia

HortScience

International Journal of Food Science and Technology

Journal of Agricultural and Food Chemistry

The Journal of Applied Bacteriology

Journal of Bacteriology

The Journal of Biochemistry

The Journal of Biological Chemistry

The Journal of Cell Biology

Journal of Chromatographic Science

Journal of Chromatography

Journal of Dairy Science

Journal of Fermentation and Bioengineering

Journal of Food Science

Journal of Food Technology

Journal of General Microbiology

Journal of Lipid Research

Journal of Molecular Biology

Journal of Nutrition

Journal of Stored Products Research

Journal of Texture Studies

Journal of the American Chemical Society

Journal of the American Oil Chemists Society

Journal of the American Society for Horticultural Science

Journal of the Association of Official Analytical Chemists

Journal of the Science of Food and Agriculture

Lipids

Nature

Phytochemistry

Plant and Cell Physiology

Plant Physiology

The Rice Journal

Science

Zeitschrift für Lebensmittel-Untersuchung und Forschung

4.10 引用 URL

データベースやホームページなどは更新・削除され、参照できなくなる恐れがあるので、引用はできるだけ避ける。

引用する際には、引用 URL 番号は引用順に通し番号とし、本文中の該当箇所に、「ⁱ⁾ⁱⁱ⁾」、「^{i)ii)~iii)}」、「^{i)ii)~iv)vi)}」のように上付きで指示する。「文献」の次に「引用 URL」と書き、URLをまとめて書く。なお、該当する情報を入手した年月日を括弧内に記入する。

記載例

引用 URL

- i) <http://www.jsfst.or.jp/journal/index.html> (2008. 9. 3)

[付記 5] 印刷上の活字の指示

特別な理由のない限り、立体のギリシャ文字は次のものに限る。

$\Gamma, \Delta, \alpha, \beta, \gamma, \delta, \mu, \Pi, \pi, \Sigma, \Omega$

上付き又は下付き記号としては、原則として次のものを用いることができる。

マル	'	"	∞	*	,
$^+$	-	\dagger	\ddagger	$\ddot{\Phi}$	ダガードガーダブルダガープリムソル

付 表

付表1 カラー（原色版）印刷料金（円）

カラー印刷 1頁 60 000 円	・2頁以上で表裏印刷とならない場合、 追加1頁当たり 30 000 円 ・表裏印刷となる場合は、1枚2頁で $2 \times 60 000$ 円
2色カラー印刷 1頁 40 000 円	・2頁以上で表裏印刷とならない場合、 追加1頁当たり 20 000 円 ・表裏印刷となる場合は、1枚×2頁で $2 \times 40 000$ 円

付表2 掲載料 (円)

頁 数	報文、技術論文	研究ノート、速報
2 以下	5 000	5 000
3	5 000	17 000
4	5 000	29 000
5	5 000	41 000
6	17 000	*
7	29 000	*

*以後1頁加えるごとに12 000 円を加算する

付表3 別刷価格表（抜粋） (円)

	50 部（表紙なし）	100 部（々）	150 部（々）	200 部（々）
2 頁	2 800	3 800	5 300	6 800
4 頁	3 800	5 300	7 300	8 800
6 頁	4 800	6 800	9 300	10 800
8 頁	5 800	8 300	11 300	12 800
表紙付き加算	3 000	3 800	4 700	5 600

(注) 一件につき手数料 800 円含む

フルカラー頁を含む別刷りの場合は、1部につき 40 円を加算する

2色カラー頁を含む別刷りの場合は、1部につき 30 円を加算する

付表4 英文校閲料 (円)

1 編	2 650
-----	-------