

科技文献索引

(特种文献部份)

輕 工 业

0801—1600

2

1964

中国国外科学技术文献編譯委员会
中国科学技术情报研究所

2

科技文献索引

(特种文献部)

轻工业

1964年

第2期

編輯者: 中国科学技术情报研究所

出版者: 中国科学技术情报研究所

(北京朝内大街117号)

印刷者: 北京东单印刷厂

总发行处: 新华书店北京发行所

訂購处: 全国各地新华书店

1965年1月出版

定价: 0.40元

目 录

食物, 营养	(0801—0802)
致冷与液化技术	(0803—0850)
畜产品, 畜产工业	(0851—0899)
水产, 渔业	(0900—0917)
印刷, 出版, 书业	(0918—0925)
发酵, 酿造, 饮料, 嗜好品	(0926—1016)
食品工业	(1017—1332)
油脂工业	(—)
轻工业一般	(1333—1334)
贵金属与珠宝制品	(—)
木材与木器工业	(1335—1336)
皮革工业	(1337—1339)
造纸工业	(1340—1392)
橡胶与塑料制品	(1393—1395)
精密机械与仪器	(1396—1403)
车俱, 家俱与细木工, 内部装饰	(—)
鞍具, 鞋靴, 旅行, 体育与娱乐用品	(1404—1406)
书籍装订, 鍍金, 玻璃工, 文具	(—)
服装工业, 化粧用品	(1407—1411)
照相(摄影), 电影技术	(1412—1600)

食 物, 营 养

- 0801**
特殊营养品
(Specific nutrients)—Scrimshaw N. S.; Chemical and biological hazards in food, (Proc. of the int. symp. on food protection, 1962/5/10-12, Ames, Iowa), 27-49 (英文) 4041013
- 0802**
大麦养份中大麦芽碱和谷氨酸的分布
(Die Verteilung des Hordeins und der Glutaminsäure in der Gerstenähre) — Szilvinyi A., Klaushofer H.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 80-88 (德文) 4048417
- 致冷與液化技术**
- 0803**
炎热气候下致冷与加温的质量与比热因素
(Mass and specific heat factors in building cooling and heating in hot climates)—Woolrich W. R., Long W.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0804**
为避免致冷空间上相邻边区中冷凝缺点所采取的措施
(Mesures pour éviter les inconvénients de la condensation dans les locaux de bord adjacents aux espaces réfrigérés) — Sarchiola G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris, vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0805**
家庭主妇的致冷学教育
(Education of housewives in refrigeration) — Fenton F.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0808**
英国国立工艺职业学校中致冷技术的高等教育
(L'enseignement supérieur des techniques du froid au conservatoire national des arts et métiers) — Ragey L., Laine P. ...; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0807**
英国国立供热, 通风, 致冷及通风工程学院及其对英国技术教育的发展所起的作用
(National College for Heating, Ventilating, Refrigeration and Fan Engineering, its function with reference to the development of technolo-
- gical education in the United Kingdom)—Ingall D. H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0808**
致冷剂的容积热函公式
(A volume-enthalpy equation for refrigerants) — Landsberg R., Shavit A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0809**
从法令的观点看法国的致冷运输
(Sur les transports frigorifiques en France au point de vue réglementaire et juridique) — Herold F.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0810**
液体再冷冻的方法
(Procédés pour le refroidissement de masses liquides)—Stradelli A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0811**
在生物学模型上考察冷藏可逆性的一些问题
(Questions of refrigeration reversibility examined on biological models) — Török G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0812**
致冷分析教育用热力学概論
(Thermodynamic generality for education in refrigeration analysis) — Hutchinson F. W.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724

- 0813**
 蒸发过程自动检验用新型浸液折射計
 (Новый погружной фоторефрактометр для автоматического контроля процесса выпаривания)—
 Дикий Б. Ф.; Биохимия консервирования. Общая химия. (Тр. Одесского технологического ин-та пищевой и холодильной промышленности, том 9, вып. 2), 1959, 143—198 (俄文)
 2015358
- 0814**
 利用 Peltier 效应的露点湿度計
 (Hygromètre à point de rosée avec utilisation de l'effet peltier)—Mattarolo L.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0815**
 用冷却法使空气防湿
 (Dehumidification of air by means of cooling)—
 Glaser H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0816**
 湿空气的性質及图表
 (Properties and charts of moist air)—Jennings B. H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0817**
 低温下快速测定絕緣材料的导热性
 (Mesures rapides de conductibilité thermique à basse température des matériaux isolants)—
 Codegone C.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0818**
 热漏入冷藏火車
 (Heat leakage into refrigerated rail cars)—
 Hicks E. W.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0819**
 关于同分异构体油酸甲基醚硫(代)氰酸盐的析出和一些特性
 (О выделении и некоторых свойствах роданидов метиловых эфиров изомерных олеиновых кислот)—
 Жила Л. А.; Биохимия консервирования. Общая химия. (Тр. Одесского технологического ин-та пищевой и холодильной промышленности, том 9, вып. 2), 1959, 123—126 (英文)
 2015358
- 0820**
 一些油酸酯和反油酸酯的合成和特性
 (Синтез и свойства некоторых эфиров олеиновой и элаидиновой кислот)—
 Жила Л. А.; Биохимия консервирования. Общая химия. (Тр. Одесского технологического ин-та пищевой и холодильной промышленности, том 9, вып. 2), 1959, 115—122 (英文) 2015358
- 0821**
 某些金属的热收缩
 (La contraction thermique de quelques métaux)—
 Fraser D. B., Hallett A. C. H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0822**
 热电冷藏的能量效率
 (On the energy efficiency of thermoelectrical refrigeration)—
 Martynovsky V. S., Naer V. A.; Progress in refrigeration science and technology vol. II, (Proc. of the 10th. int. cong. of refrigeration, 1959, Copenhagen), 1960, 103—109 (英文) 4028182
- 0823**
 在隔热作用中水影响下, 由于内部再加热和再冷却作用, 冷藏車内壁交換系数的幅度
 (Mesure du coefficient d'échange des parois d'un véhicule frigorifique par refroidissement et réchauffement intérieur influencé de la présence d'eau dans l'isolation)—
 Darlot A., Perrin J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0824**
 貨船冷却設備—不同工作下每年工作小时估計
 (Cooling of cargo ship accommodations—An estimate of the annual hours of operation in different services)—
 Norgaard-Nielsen N.; Progress in refrigeration science and technology vol. II, (Proc. of the 10th. int. cong. of refrigeration, 1959, Copenhagen), 1960, 470—472 (英文) 4028182
- 0825**
 貨船冷却設備的制造成本与操作費用
 (Cooling of cargo ship accommodations—Initial and operational costs)—
 Norgaard-Nielsen N.; Progress in refrigeration science and technology vol. II, (Proc. of the 10th. int. cong. of refrigeration, 1959, Copenhagen), 1960, 473—476 (英文) 4028182

- 0826**
冷藏仓库的气味组成成份
(Odorous components in refrigerating warehouses) — Tanikawa E., Motohiro T.; Progress in refrigeration science and technology vol. III, (Proc. of the 10th int. cong. of refrigeration, 1959, Copenhagen), 1960, 442—447 (英文) 4028183
- 0827**
废热利用—空气对空气热交换
(Waste heat utilization—Air-to-air heat exchange)—Marshall H. C.; (17th engineering conf., 1962/10/15-18, Montreal, Quebec), 93—95(英文) 4044557
- 0828**
冷藏库里某些食物中细菌数量的变化
(Variations du nombre de germes dans quelques aliments conservés en entrepôt frigorifique) — Torre G. D.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0829**
通过船壁的热传递的研究
(Étude de la transmission de la chaleur à travers les parois des navires) — Barrillon P.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0830**
用电似法进行冷藏仓库的热流分析
(Heat flow analysis of a cold storage plant by electrical analogy)—Kayan C. F.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0831**
在冷藏间内壁上, 在空气水蒸汽的冷凝中的物体及热的传递
(Transmission de chaleur et masse dans la condensation de la vapeur d'eau de l'air, sur une paroi froide)—Trapanese G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0832**
在冷藏库内可作为低温温度计使用的两用温度计
(Le thermomètre commun employé comme catathermomètre dans les locaux réfrigérés) — Codegone G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0833**
用电容-电阻湿度计衡量冷藏库中的水份
(The measurement of humidity in cold stores by means of the capacitance-resistance hygrometer) — Jason A. C.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0834**
低温冷藏间的空气中湿度的测定
(Dosage de l'humidité dans l'atmosphère des chambres froides à basse température) — Lainé P.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0835**
冷藏库管理用空气系统推广使用的具体情况的叙述 (管状空气系统和 birail 空气系统)
(Description d'un cas concret d'application généralisée des réseaux aériens aux manutentions en entrepôt frigorifique (Réseau aérien birail et réseau aérien tubulaire)) — Meller J., Saint-Cirons G.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0836**
开普敦预冷仓库使用空运制度
(Air delivery systems in use in the cape town precooling store) — Dreosti G. M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0837**
测量热漏入船内致冷间的简单方法
(About a simple method to measure heat leaking into refrigerated spaces of ships) — Niemann H. H. R.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0838**
热漏入冷冻船舱
(Heat leakage into refrigerated ships holds) — Lorentzen G., Brendeng E.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0839**
苏联氨致冷系统的法令
(Safety code for ammonia refrigerating systems in the U. S. S. R.) — Gorbunov M.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723

- 0840**
Fréon-22 致冷机用潤滑油
(Lubrifiants pour machines frigorifiques au fréon-22)—Steinle H.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0841**
法国工业致冷研究所中工业致冷机器的实际工程的組織
(L'organisation des travaux pratiques de machines frigorifiques industrielles à l'Institut Français du Froid Industriel) — Clément P.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0842**
肯塔基大学热泵的間歇与連續对应操作
(Intermittent versus continuous operation of the University of Kentucky heat pump no. 1 on the heating cycle) — Penrod E. B., Thorpe J. F.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (英文) 406724
- 0843**
关于迴流冷凝器的分析理論
(Sur la théorie analytique des condenseurs à ruissellement)—Véron M., Trèves F.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0844**
关于菲利普致冷循环
(Sur le cycle frigorifique philips) — Codegone C.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0845**
两相致冷循环用最准确的中間加压
(La pression intermédiaire la plus corrective

- pour les cycles frigorifiques à deux phases) — Rasi A.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (法文) 406723
- 0846**
在起霜的条件下空气冷却器中热和質量传递
(Heat and mass transfer in an air cooler under frosting conditions) — Prins L.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0847**
使用气体致冷机的小型液态氮工厂
(A small liquid nitrogen plant, using a gas refrigerating machine)—Köhler J. W. L., Van Der Ster J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723
- 0848**
防止致冷机四周的表面上冷凝作用的設備
(Dispositif destiné à éviter les condensations sur les faces extérieures des enceintes froides) — Dubois E., Rechou J.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 2), v. p. (法文) 406724
- 0849**
汽輪式冷冻压缩机起动机轉动的实验研究
(Etude expérimentale de l'écoulement dans un prérotary de turbo-compresseur frigorifique) — Prouhet J.; Progress in refrigeration science and technology vol. II, (Proc. of the 10th. int. cong. of refrigeration, 1959, Copenhagen), 1960, 135—140 (法文) 4028182
- 0850**
冷藏压缩机的功率要求
(Power requirement of refrigerating compressors) — Christensen B.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文) 406723

畜產品, 畜產工業

- 0851**
从国家与国际观点看乳制品工业的市場关系
(Die marktverhältnisse in der molkereiwirtschaft in nationaler und internationaler sicht)—Esche E. V. W.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 377—397 (德文) 4041022
- 0852**
第十六届国际乳品會議, 1962年9月3日—7日,

- 丹麦
(16th international dairy congress 1962/9/3-7, Denmark); 912p.(英文) 4041022
- 0853**
乳品工业現在和未来的經濟地位和社会地位
(The present and future economic and social position of the dairy industry) — (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 645—661 (英文) 4041022

- 0854**
世界各地提高牛奶和乳制品消费的途径
(Ways to increase consumption of milk and dairy products in various parts of the world)—Procter F.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 530—542 (英文)
4041022
- 0855**
世界各地提高牛奶和乳制品消费的途径
(Ways to increase the consumption of milk and dairy products in various parts of the world)—Verlinsky N.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 523—529 (英文)
4041022
- 0856**
牛奶和乳制品的营养生理价值
(The Nutritional-Physiological value of milk and dairy products)—Kon S. K.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark) 613—642 (英文)
4041022
- 0857**
奶制品射线照射的一些研究
(Some studies on the irradiation of dairy products)—Andersen K. P.; (Papers presented at the 1st Nordic meeting on food preservation by ionizing radiations, 1960/4/25-26, Risö), 61—64 (英文)
4017085
- 0858**
气候炎热国家乳品工业发展的途径和方法
(Ways and means of developing the dairy industry in warm countries)—Kesteven K. V. L.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 545—548 (英文)
4041022
- 0859**
气候炎热国家乳品工业发展的途径和方法
(Ways and means of developing the dairy industry in warm countries)—Ramirez A.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 555—562 (英文)
4041022
- 0860**
气候炎热国家乳品工业发展的经济情况
(Economic aspects of dairy development in warm countries)—Lamer M.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 549—554 (英文)
4041022
- 0861**
奶品工厂的组织与结构
(Organization and construction of creameries and cheese factories)—Farrington E. H., Benkendorf G. H.; U. of Wisconsin Agric. Experiment Station bull. no. 244, 1915, 51p. (英文)
4047219
- 0862**
生产率提高后的乳制品的生产和分配
(Production and distribution of dairy products with reference to increased productivity)—Davies J. L.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 401—411 (英文)
4041022
- 0863**
我们就这样地多生产了牛奶
(So erzeugen wir mehr Milch)—Landwirtschaftsausstellung der DDR; 1961, 19p. (德文)
409753
- 0864**
牛奶分泌, 特别关于影响牛奶中脂肪与蛋白质比率的因素的生理学和生物化学
(The physiology and biochemistry of milk secretion with special reference to factors influencing the fat/protein ratio in milk)—Smith J. A. B.; (16th international dairy congress 1962/9/3-7, Denmark), 7—31 (英文)
4041022
- 0865**
从现代动物心理学的角度来看乳牛
(The dairy cow in the perspective of modern animal psychology)—Petersen W. E.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 573—581 (英文)
4041022
- 0866**
乳牛传染病防治组织
(Organization of the fight against infectious diseases in dairy cattle)—Bendixen H. C.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark) 585—609 (英文)
4041022
- 0867**
测定牛奶与乳制品的脂肪含量的重量分析法
(Gravimetric methods for the determination of the fat content of milk and milk products)—Walstra P.; Dissertation, (Landbouwhogeschool, 1961), 69p. (荷兰文)
4035242
- 0868**
根据日常的牛乳蛋白测定法来检验牛乳中的蛋白含量
(Untersuchungen über den Eiweißgehalt der Milch auf Grund täglicher Milcheiweißbestimmungen)—Senft B.; Dissertation, (Rheinische Friedrich Wilhelms-Universität zu Bonn, 1958), 78p. (德文)
408075

- 0868**
測定原料牛奶中細菌指標的方法和原理
(Methods and principles for the determination of the bacteriological quality of milk as a raw material)—Pette J. W.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 333—348 (英文) 4041022
- 0870**
牧場條件對牛奶衛生質量的影響(牛房、擠奶設備、冷卻設備的設計)
(The influence of conditions on the farm on the hygienic quality of milk (Design of Cow Shed, Milking Equipment, Cooling))—Johns C. K.; (16th international dairy congress 1962/9/3-7, Denmark), 35—55 (英文) 4041022
- 0871**
現代加工方法對流質牛奶的細菌指標和保存性能的影響
(The influence of modern processing methods on the bacteriological and keeping qualities of liquid milk)—Gould I. A.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 91—111 (英文) 4041022
- 0872**
飲用牛乳內氧化的產生和類似異味的問題
(Probleme im Zusammenhang mit der Entstehung von Oxydations- und damit verwandten Geschmacksfehlern in der Trinkmilch)—Ritter W.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 61—87 (德文) 4041022
- 0873**
在鍋中和乳酪收集時混和牛奶的脂肪含量對於牛奶質量的影響
(The influence of the milk quality on the fat content of mixed milks in the kettle and on the cheese yield)—Kněz V.; Sborník vědeckých prací potravinářského průmyslu, 1953, 87—98 (捷克文) 4015838
- 0874**
抗生素、殺菌劑、殺菌菌藥、殺蟲藥以及其他有害於牛奶和牛奶製品質量的類似物質的檢定
(Detection of antibiotics, disinfectants, fungicides, insecticides, and similar substances harmful to the quality of milk and milk products)—Kosikowski F. V.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 351—371 (英文) 4041022
- 0875**
熱帶國家所產牛奶的保存性能，特別關於加工和長途運輸
(The keeping quality of milk produced in tropical countries with special reference to processing and long distance transport)—Iya K. K.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 435—458 (英文) 4041022
- 0876**
乳品工藝中的腐蝕問題
(Corrosion problems in dairy technology)—Arup H.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 301—312 (英文) 4041022
- 0877**
流質牛奶包裝(回收和不回收的容器)
(Liquid milk packaging (returnable and Non-Returnable Containers))—Nesbitt J. M.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 461—479 (英文) 4041022
- 0878**
影響煉乳和奶粉的風味和保存性能的因素(牛奶質量、加工、包裝和儲藏)
(Factors influencing the flavour and keeping quality of condensed milk and milk powder (Milk Quality, Processing, packing and storing))—Pijanowski E.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 227—258 (英文) 4041022
- 0879**
奶粉的生理化學性質及其影響的因素
(Propriétés physico-chimiques du lait en poudre et les facteurs les influencent)—Borgeaud P.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 207—224 (法文) 4041022
- 0880**
起動器和熟奶油的細菌學和生物化學
(The bacteriology and biochemistry of starters and ripened cream)—Galesloot TH. E.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 143—167 (英文) 4041022
- 0881**
黃油的融化和組織性能，它們的物理化學特徵以及改變這些性能的技术措施
(The rheological and textural properties of butter, their physico-chemical characterisation and technical measures by which these properties may be changed)—McDowall F. H.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 117—139 (英文) 4041022
- 0882**
黃油現代連續製成法的優點和缺點
(Advantages and disadvantages of modern methods of continuous buttermaking)—Belousov A. P.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 483—500 (英文) 4041022

- 0883**
铜、铁与锰对奶油冷藏缺点的发展的影响
(The influence of copper, iron and manganese on the development of cold-storage defects of butter)—Menger J. W.; Dissertation, (Landbouwhogeschool, 1961), 79p. (荷兰文) 4035243
- 0884**
干酪工厂制作乳清黄油
(Making whey butter at cheddar cheese factories)—Sammis J. L.; U. of Wisconsin Agric. Experiment Station bull. no. 246, 1915, 24 p. (英文) 4047219
- 0885**
酪酪成熟过程中牛奶的酪朊系统、凝結酶对它的影响和連續解朊分裂
(The casein system of milk and the influence upon it of coagulating enzymes and the continued proteolytic disintegration during the maturation process of cheese)—Lindqvist B.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 173—188 (英文) 4041022
- 0886**
联邦食物, 药品, 化粧品法令規定的乳酪和乳酪制品的定义和标准
(Cheeses and cheese products, definitions and standards under federal food, drug, and cosmetic act); USC Publ., (Food and Drug Administration F. D. C. regs. pt. 19, 1959), v. p. (英文) GP 60-8431
- 0887**
連續制乳酪最新方法的优缺点
(Vor- und Nachteile der neuesten methoden zur kontinuierliche Butterherstellung)—Eisenreich L.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark) 495—500 (德文) 4041022
- 0888**
改进乳油乳酪的香味与保持其质量的方法
(A method for improving the flavor and keeping quality of creamed cottage cheese)—Mather D. W.; Dissertation, (Purdue U., 1959). (英文) M402047
- 0889**
无皮干酪—技术方面和经济方面
(Rindless cheese—technical and economic aspects)—Johnso A. H.; (16th international dairy congress 1962/9/3-7, Denmark), 503—510 (英文) 4041022
- 0890**
酸性发展对干酪性质的影响
(The effect of the acid development on proper-
- ties of cheese)—Solberg P.; (16th int. dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark) 191—202 (英文) 4041022
- 0891**
制造无皮干酪的发展水平和将来研究发展工作的重点
(Der stand der Entwicklung der Herstellung von rindenlosem Käse und die Schwerpunkte der zukünftigen Forschungs- und Entwicklung-sarbeit)—Schulz M. E.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 511—519 (德文) 4041022
- 0892**
美国干肉餅作为紧急食物的探討
(Reconsideration of pemmican as an emergency ration)—Drury H. F.; PB Report, (Technical note AAL-TN-56-6, 1956), 5p. (英文) PB 153512M
- 0893**
卫生对屠宰場的现代化及技术应用的影响
(Le rôle de l'hygiène dans la modernisation et dans l'application des procédés techniques des Abattoirs)—Bartels; Modernisation des Abattoirs, (2^e cong. int. des Directeurs d'Abattoirs, 1958/5/17-18, Metz), 45—48 (法文) 4052491
- 0894**
牛肉质量研究, X, 温度、冷冻、冷藏、融化和 pH 值对 Hypo-Anthine 生长速度的影响
(Studies on beef quality. X. Effect of temperature, freezing, frozen storage, thawing, and pH on the rate of hypo-anthine production)—Lee C. A., Webster H. L.; Commonwealth Scientific and Industrial Division of Food Preservation Technical Paper № 30, 1963, 10p. (英文) 4040158
- 0895**
物理状态对羊肉糜干燥的影响
(Effects of physical conditions on the drying of minced mutton)—Prater A. R., Coote G. G.; CSIRO Division of Food Preservation Technical Paper № 28, 1962, 30p. (英文) 4034817
- 0896**
鸡肉与青豆的长期饲养研究
(A long term feeding study on chicken and green beans)—Richardson L. R.; PB Report, (Texas Agricultural Experiment Station Progress rept. 2; AD-150174, 1957), 11p. (英文) PB 146848M

- 0897**
 鸡肉与青豆的长期饲养研究
 (A long term feeding study on chicken and green beans)—Richardson L. R.; PB Report, (Texas Agricultural Experiment Station Progress rept. 1, 1957; AD-144188), 9p. (英文)
 PB 146847M
- 0898**
 无内脏全鸡的 γ -綫巴氏杀菌
 (Gamma ray pasteurization of whole eviscerated chickens)—Nelson, A. I., Kempe L. L.; 1958/3/31, 75—79 (英文)
 4039570
- 0899**
 用照射的鸡肉、牛肉与果酱的长期饲养試驗
 (Long term feeding experiment on irradiated chicken, beef and jam)—Blood F. R.; PB Report, 1958, 13p. (英文)
 PB 146822M
- ## 水 產 漁 業
- 0900**
 鱼类和渔业
 (Fish and the fishing industry)—Anderson A. W.; Food—The yearbook of agric. 1959, 353—370 (英文)
 4016378
- 0901**
 关于魚糕的粘性(第10报)加热条件
 (かまぼこの足について第10报加熱の条件)—清水亘, 志水寛…; 京都大学食糧科学研究所报告第23号, 1960, 1—6 (日文)
 301714
- 0902**
 魚糕的研究 2. 各种防腐剂的保藏效果以及对魚糕粘性的影响
 (かまぼこに関する研究[第2报]各种防腐剂的保藏效果并に「足」に及ぼす影响)—福富康; 广島县食品工业試驗場报告第5号, (昭和32年度), 1958, 62—65 (日文)
 301659
- 0903**
 魚肉的导热性和比热
 (The specific heat and thermal conductivity of fish muscle)—Jason A. C., Long R. A. K.; (Proc. of the 9th int. cong. of refrigeration, 1955/8/31-9/7, Paris: vol. 1), v. p. (英文)
 406723
- 0904**
 魚肉中的蛋白分解酶
 (魚肉中の蛋白分解酵素について)—秦忠夫, 浅尾俊夫…; 京都大学食糧科学研究所报告第24号, 1960, 43—48 (日文)
 301717
- 0905**
 魚肉腐敗菌产生組胺的作用(1)
 (魚肉腐敗細菌のヒスタミン生成作用(1))—木俣正夫, 河合章; 京都大学食糧科学研究所报告第12号, 1953, 29—33 (日文)
 301729
- 0906**
 水产肉类的研究 15. 魚肉味唑体的增长特別与瘦魚肉味道的关系
 (水产物肉肉に関する研究 15. 魚肉のイミダール体の消長, 特に赤身魚肉の味との関連について(その1))—清水亘·东興光…; 京都大学食糧科学研究所报告第10号, 1952, 78—82 (日文)
 301705
- 0907**
 魚的鮮度与肉中的組胺(I)魚肉的自耗及組胺的产生(1)
 (魚の鮮度と肉中のヒスタミン I 魚肉の自家消化とヒスタミンの生成(其の1))—木俣正夫, 河合章; 京都大学食糧科学研究所报告第5号, 1951, 21—28 (日文)
 301720
- 0908**
 魚的鮮度与肉中的組胺量(II)魚肉的自耗及組胺的产生(2)
 (魚の鮮度と肉中のヒスタミン量(II)魚肉の自家消化とヒスタミンの生成(その2))—木俣正夫, 河合章; 京都大学食糧科学研究所报告第6号, 1951, 23—29 (日文)
 301727
- 0909**
 魚肉的鮮度与肉中的組胺量(III)魚肉的腐敗与組胺的产生(1)
 (魚肉の鮮度と肉中のヒスタミン量(III)魚肉の腐敗とヒスタミンの生成(その1))—木俣正夫, 河合章; 京都大学食糧科学研究所报告第10号, 1952, 83—88 (日文)
 301705
- 0910**
 魚肉的鮮度与肉中的組胺量(IV)魚肉的腐敗与組胺的产生(2)
 (魚肉の鮮度と肉中のヒスタミン量(IV)魚肉の腐敗とヒスタミンの生成(その2))—木俣正夫·河合章; 京都大学食糧科学研究所报告第10号, 1952, 89—98 (日文)
 301705

0911
魚肉の鮮度と肉中の組胺量(V); 魚肉の自耗与組胺的产生(3)

(魚肉の鮮度と肉中のヒスタミン量(V) 魚肉の自家消化とヒスタミンの生成(その3))—木俣正夫, 河合章; 京都大学食糧科学研究所報告第11号, 1953, 88—95 (日文) 301730

0912
魚の鮮度と肉中の組胺量(VI) 魚肉の自耗与組胺的产生(4)

(魚の鮮度と肉中のヒスタミン量(VI) 魚肉の自家消化とヒスタミンの生成(その4))—木俣正夫・河合章; 京都大学食糧科学研究所報告第12号, 1953, 24—28 (日文) 301729

0913
魚の鮮度と肉中の組胺量(VII) 魚肉の腐敗与組胺的产生(3)

(魚の鮮度と肉中のヒスタミン量(VII) 魚肉の腐敗とヒスタミンの生成(その3))—木俣正夫・河合章; 京都大学食糧科学研究所報告第12号, 1953, 34—39 (日文) 301729

0914
魚の鮮度と肉中の組胺量(VIII) 魚肉の腐敗与組胺的产生(4)

(魚の鮮度と肉中のヒスタミン量(VIII) 魚肉の腐

敗とヒスタミンの生成(その4))—木俣正夫・河合章; 京都大学食糧科学研究所報告第14号, 1954, 25—35 (日文) 301709

0915
关于水产动物肉的研究(第17部分) 魚肉の咪唑体的增长特别是同瘦魚肉的味道关系

(水产动物肉に関する研究(17) 魚肉のイミダゾール体の消長・特に赤身魚肉の味との関連について(その2))—清水亘・黒川慶昭; 京都大学食糧科学研究所報告第12号, 1953, 40—48 (日文) 301729

0916
关于水产动物肉的研究(18) L-Histamine decarboxylase

(水产动物肉に関する研究(18) L-Histamine decarboxylase について)—清水亘・池田・静徳; 京都大学食糧科学研究所報告第12号, 1953, 49—56 (日文) 301729

0917
魚肉の保水性(I) 保水力の快速測定法

(魚肉の保水性 I. 保水力の簡易測定法について)—志水寛・藤田功夫; 京都大学食糧科学研究所報告第21号, 1958, 51—58 (日文) 301710

印刷, 出版, 書業

0918
印刷工业的国际合作

(International co-operation in the printing industry)—Lefort-Lavauzelle F.; Int. Congress of Printing, Publishing, Paper Trade Assn. Executives no. 8, 1959, v. p. (英文) 408746

0919
从印刷的观点看气候的影响

(Klimaeinfluss aus der Sicht der Druckereipraxis)—Matuschke W.; Klima und Papier in europäischer Sicht, (7. EUCEPA-Symp., 1963/4/1-4, Darmstadt), 166—185 (德文) 4051101

0920
印刷业务的訓練

(Vocational training in printing)—Saroglia E.; Int. Congress of Printing, Publishing, Paper Trade Assn. Executives no. 11, 1959, v. p. (英文) 408749

0921
印刷油墨的物理机械性能与“非轉动”作用

(Физико-механические свойства печатных кра-

сок и явление “невозвращения”)—Шахмелев Б. Н.; (Научные труды Московского полиграфического ин-та Министерства высшего образования, сборник 4), 1956, 137—153 (俄文) 208622

0922
1961年度論文、報告、作者の目录与文摘: 印刷技术的研究措施

(昭和36年度論文・講演・著者の題目と抄録: 印刷技术研究施設); 东京工业大学学报特別号, 1962, 71—72 (日文) 301976

0923
印刷用的金属

(Printing metals)—Paul Bergsøe & Søn; 1956, 48 (英文) 400797

0924
印刷及裝訂机

(Printing and bookbinding machinery)—Board of Trade; The rept. on the census of production for 1954, vol. 4: Industry H., 1958, v.p. (英文) 400625

- 石印
(Lithographic printing) — British Productivity Council; 1951, 120 (英文) 400042
400066

發酵, 釀造, 飲料, 嗜好品

- 0925
新型乳酸菌
(—新型乳酸菌に就て)—北原覚雄; 京都大学食糧科学研究所報告第2号, 1949, 23—26 (日文) 301723
- 0927
克拉斯諾雅爾工厂飼料酵母連續法产生
(Производство кормовых дрожжей непрерывным методом на Красноярском заводе) — Морозова В. П.; Непрерывное брожение и выращивание микроорганизмов /Материалы совещания, проведенного Институтом микробиологии АН СССР, Октябрь 1958 г./, 1960, 89 (俄文) 209496
- 0928
飼料酵母連續生产过程中純粹培养的意义
(Значение чистых культур при непрерывном процессе производства кормовых дрожжей) — Крючкова А. П.; Непрерывное брожение и выращивание микроорганизмов /Материалы совещания, проведенного Институтом микробиологии АН СССР, Октябрь 1958 г./, 1960, 85—88 (俄文) 209496
- 0929
从世界各国中收集了的面包酵母菌种的实用性能比較試驗(第2部分)实用性能的比較
(世界各国より収集したパン酵母菌株の实用的性質の比較研究(第2報)实用的性質の比較)—佐藤友太郎, 津村信藏…; 食糧研究所研究报告第17号, 1963, 104—111 (日文) 301782
- 0930
非食品原料培养基上的酵母生物量累积的連續过程
(Непрерывный процесс накопления биомассы дрожжей на средах из непищевого сырья) — Фишер П. Н.; Непрерывное брожение и выращивание микроорганизмов /Материалы совещания, проведенного Институтом микробиологии АН СССР, Октябрь 1958 г./, 1960, 84 (英文) 209496
- 0931
关于面包酵母的耐糖性的研究(第2部分)面包酵母的耐糖性和轉化酶的关系
(パン酵母の耐糖性に関する研究(第2報)パン酵母の耐糖性とインベルターゼとの关系)—佐藤友太郎, 田中康夫; 食糧研究所研究报告, 第17号, 1963, 98—103 (日文) 301782
- 0932
掺有聚酰胺的酵母发酵罐的消毒条件
(Disinfection's conditions of yeast fermenting vats lined with polyamide) — Bachman B., Nowakowska A. …; Politechnika Łódzka, Zeszyty naukowe № 48, Chemia sprożycza № 7, 1962, 101—114 (波兰文) 4041251
- 0933
丁基丙酮連續发酵的研究
(Исследования по непрерывному ацетонобутиловому брожению)—Нахманович Б. М.; Непрерывное брожение и выращивание микроорганизмов /Материалы совещания, проведенного Институтом микробиологии АН СССР, Октябрь 1958 г./, 1960, 110—112 (英文) 209496
- 0934
制造檸檬酸的研究 2.有机酸发酵
(クエン酸製造に関する研究[第2報]醱酵有机酸について)—清水剛, 鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場報告第5号(昭和32年度), 1958, 17—22 (日文) 301659
- 0935
有关己酸发酵的研究
(カプロン酸醱酵に就て)—北原覺雄, 村田卯一; 京都大学食糧科学研究所報告第5号, 1951, 60—73 (日文) 301720
- 0936
鋁盐类对酶的活动力和发酵力的影响
(アルミニウム盐类的酵素力醱酵力に及ぼす影响について)—佐伯宏; 广島县食品工业試驗場報告第1号, 1953, 29—32 (日文) 301662
- 0937
关于苹果汁的連續发酵
(О непрерывном сбраживании яблочных соков)—Винтика Я.; Непрерывное брожение и выращивание микроорганизмов /Материалы совещания, проведенного Институтом микробиологии АН СССР, Октябрь 1958 г./, 1960, 109 (英文) 209496

- 0938**
連續发酵及其科学根据
 (Continuous fermentation and its scientific basis)—Hough J. S., Rudin A. D.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 208—216 (英文) 4048417
- 0939**
影响日本酒麴的酵素作用与发酵作用的物理条件 16. 麴中分解生成成分对酵素的作用及影响
 (清酒膠の酵素作用及び醱酵作用に及ぼす物理的条件の影響(第16報) 麴中分解生成成分の酵素作用に及ぼす影响に就いて)—鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場報告, 第1号, 1953, 45—64 (日文) 301662
- 0940**
影响日本酒麴的酵素作用与发酵作用的物理条件 17. 蒸米的吸收作用对酵素作用的影响
 (清酒膠の酵素作用及び醱酵作用に及ぼす物理的条件の影響(第17報) 蒸米の吸收作用の酵素作用に及ぼす影响に就いて)—鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場報告第1号 1953, 65—69 (日文) 301662
- 0941**
影响日本酒麴的酵素作用与发酵作用的物理条件 13—15. 蒸米吸收作用的基础研究
 (清酒膠の酵素作用及び醱酵作用に及ぼす物理的条件の影響(第13—15報) 蒸米の吸收作用に関する基础的研究)—鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場報告第1号, 1953, 33—44 (日文) 301662
- 0942**
日本酒麴发酵的研究 5. 糊精对日本酒酵母死亡的影响
 (清酒膠の醱酵に関する研究[第5報] 糊精の清酒酵母の死亡に対する影响)—鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場報告第6号, (昭和34, 35年度), 1961, 95—96 (日文) 301660
- 0943**
发酵工业糖化的考察
 (醱酵工业に於ける糖化に就ての一考察)—北原觉雄·久留島通俊…; 京都大学食糧科学研究所報告第3号, 1950, 72—81 (日文) 301722
- 0944**
发酵工业中麦芽浆的进料
 (Feeding of mashes in fermentation industry)—Tomeček D.; Sborník vědeckých prací potravinářského průmyslu, 1953, 99—109 (捷克文) 4015838
- 0945**
酿造工业利用放射綫的研究 1.
 (酿造工业への放射綫利用に関する研究(第1報))—石川正人; 静岡県工业試驗場報告第7号, 1962, 121—126 (日文) 301811
- 0946**
关于酿造企业中的洗瓶問題
 (Beitrag zum Problem der Flaschenreinigung im Brauereibetrieb)—Willmar H.; Dissertation, (Technische Hochschule München, 1959), 57p. (德文) 4017484
- 0947**
哥本哈根会议后混浊研究小组的活动报告
 (Rapport sur l'activité du Groupe des Troubles depuis le Congrès de Copenhague)—Scriban R. (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 303—306 (法文) 4048417
- 0948**
酿造原料鉄分含量的測定(定量法)
 (酿造原料中の鉄分について(定量法について))—大津正記, 小田進; 广島县食品工业試驗場報告第5号, (昭和32年度), 1958, 89 (日文) 301659
- 0949**
酿造业中价值变换的效果
 (Die Auswirkungen der Währungsumstellung im Braugewerbe)—Strigl H.; Dissertation, (Technische Hochschule München, 1959), 102p. (德文) 4016895
- 0950**
葡萄汁氨基酸分析色层分离法
 (Хроматографический метод анализа аминокислот виноградного сока)—Щербакова Е. В.; Биохимия консервирования. Общая химия. (Тр. Одесского технологического ин-та пищевой и холодильной промышленности, том 9, вып. 2), 1959, 65—76 (英文) 2015358
- 0951**
葡萄酒酿制試驗
 (L'expérimentation dans l'élaboration des grands vins rouges)—Ribéreau-Gayon J. et P.; (10^e cong. int. des industries agricoles et alimentaires, 1954/6, Madrid); 5p. (法文) 403083
- 0952**
葡萄酒的成份. I. 有机組份
 (Composition of wines. I. Organic constituents)—Amerine M. A.; Advances in food research vol. 5, 1954, 353—510 (英文) 4014094

- 0953**
 欧洲啤酒会大委员会
 (The Barley Committee of the European brewery convention)—van Veldhuizen H., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 61—64 (英文) 4048417
- 0954**
 啤酒中可还原的二硫化物, I. 分析方法
 (Reducible disulfides in beer. I. Analytical method) — Brenner M. W., Owades J. L. ..., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 239—245 (英文) 4048417
- 0955**
 玻璃瓶, 强度及設計
 (Glass bottles, strength and design)—simming-sköld B., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 228—238 (英文) 4048417
- 0956**
 电化测定法在测定溶解于啤酒中的氧气时的实际应用
 (Die praktische Anwendung der elektrochemischen Bestimmung des gelösten Sauerstoffs im Bier) — Silbereisen K., Weymar C., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 345—357 (德文) 4048417
- 0957**
 啤酒科学目前情况的評論
 (Review of the present state of brewing science) — Cook A. H., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 381—397 (英文) 4048417
- 0958**
 啤酒混浊問題及其解决方法
 (Beer haze—the problem and a solution)—Harris G., Ricketts R. W., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 290—302 (英文) 4048417
- 0959**
 把麦芽和啤酒中的蛇麻苦酸及其轉化产物的碘仿反应作为其定量测定的新法基础
 (Die Jodoformreaktion der Hopfenbittersäuren und deren Umwandlungsprodukte in Würze und Bier, als Grundlage einer neuen Methode zu deren quantitativen Bestimmung)—Mikechik E., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 138—148 (德文) 4048417
- 0960**
 欧洲啤酒分析会議
 (Analytical European brewery convention); 1953, v. p. (英文) 407922
- 0961**
 啤酒中冷渾濁液的成份
 (Über die Zusammensetzung der Kältetrübung im Bier)—Ljungdahl L., Sandegren E., (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 98—108 (德文) 4010023
- 0962**
 酶处理啤酒的稳定特性
 (Stability characteristics of enzyme-treated beers)—Gray P. P., Saletan L. T. ..., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 307—321 (英文) 4048417
- 0963**
 保护啤酒原料及啤酒不受放射性微尘的伤害
 (Protection of brewing materials and beer from radioactive fallout)—Trumpy B., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 149—156 (英文) 4048417
- 0964**
 利用废料制造国内啤酒的滤餅
 (DIE FABRIKATION DER INLANDISCHEN BIERFILTERMASSE AUS ABFALLROHSTOFFEN)—Masior S., Kruszyński H., Zeszty naukowe politenchiki łódzkiej № 5: Chemia spożywcza zeszyt 1, 1955, 61—71 (波兰文) 4030629
- 0965**
 酒花的碱預处理
 (Die alkalische Vorbehandlung des Hopfens)—Kolbach P., (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 153—157 (德文) 4010023
- 0966**
 酒花浓汁——生产和分析方法
 (Hops concentrates, production and analytic methods)—Masior S., Politechnika łódzka, Zeszty naukowe № 48, Chemia spożywcza № 7, 1962, 5—100 (波兰文) 4041251
- 0967**
 啤酒厂中啤酒花的利用, III. α-酸損失的估計
 (The utilization of hops in the brew-house. III. Evaluation of the loss of α-acids) — Djurtoft R., Aunstrup K. ..., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 128—137 (英文) 4048417

- 0968**
Frauenheim 連續重力制麥芽法
(The Frauenheim process for continuous gravity malting)—Frauenheim E. E. Jr., (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 100—104 (英文) 4048417
- 0969**
制麥芽生产中科学控制方面的实践研究
(Practical studies on scientific control in commercial malting)—Macey A., Stowell K. C.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 105—112 (英文) 4048417
- 0970**
关于泡沫稳定性的测定
(Über die Bestimmung der Haltbarkeit des Schaumes)—Blom J., (European Brewery Convention—Proc. of the cong., 1957/5, Copenhagen), 51—56 (德文) 406467
- 0971**
有助于前部保留的某些啤酒组份的离析
(The isolation of some beer constituents contributing to head retention)—Pierce J. S., Pursell A. J. R.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 246—265 (英文) 4048417
- 0972**
啤酒酿造和制麥芽中的赤霉酸
(Gibberellic acid in malting and brewing)—Sandegren E., Beling H.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 278—289 (英文) 4048417
- 0973**
无酒精的透明的啤酒的制造
(DIE FABRIKATION DER ALKOHOLFREIEN, HELLEN BIERE)—Masior S., Nowakowski L.; Politechnika Łódzka zeszyty naukowe № 24: Chemia spożywcza zeszyt 3, 1959, 33—44 (波兰文) 4030681
- 0974**
活性炭对日本酒色泽香味的影响
(清酒の色泽香味に及ぼす活性炭の影響)—井出公, 清水剛; 广島县食品工业試驗場报告第5号 (昭和32年度), 1958, 83—88 (日文) 301659
- 0975**
日本酒酿造中磷、鉀、鈉的作用
(清酒醸造工程中のリン, カリウム, ナトリウムの挙動について)—藤谷健; 广島县食品工业試驗場报告第7号 (昭和36年度), 1963, 51—54 (日文) 301982
- 0976**
日本酒的調熟研究
(清酒の調熟に関する研究)—井出公, 清水剛...; 广島县食品工业試驗場报告第6号 (昭和34、35年度), 1961, 87—89 (日文) 301660
- 0976**
醸造日本酒的研究計劃 1. 蒸米的浸漬時間与原料水的影响
(清酒醸造の規画化に関する研究 [第1報] 蒸米の浸漬時間および原料水による影响)—古浦二郎, 清水剛; 广島县食品工业試驗場报告第5号 (昭和32年度), 1958, 1—3 (日文) 301659
- 0978**
醸造日本酒的研究計劃 2. 不同蒸米对麴菌的生长
(清酒醸造の規画化に関する研究 [第2報] 蒸米の差異と麴菌の発育)—清水剛, 古浦二郎; 广島县食品工业試驗場报告第5号 (昭和32年度), 1958, 4—6 (日文) 301659
- 0979**
制造日本酒的研究計劃 3. 以变性蛋白質判断蒸米的質量
(清酒製造の規格化に関する研究 [第3報] 变性蛋白質量による蒸米の判定について)—古浦二郎, 清水剛; 广島县食品工业試驗場报告第6号 (昭和34、35年度), 1961, 81—83 (日文) 301660
- 0980**
制造日本酒的研究計劃 4. 浸漬原料米的吸水状态
(清酒製造の規画化に関する研究 [第4報] 原料米の浸漬による吸水状态)—古浦二郎, 清水剛; 广島县食品工业試驗場报告第6号, (昭和34、35年度), 1961, 84—86 (日文) 301660
- 0981**
制造日本酒用米麴的研究 3.
(清酒用米麴の製造に関する研究 (第3報))—出雲永槌, 斎上竹次郎...; 静岡县工业試驗場报告第7号, 1962, 117—120 (日文) 301811
- 0982**
合成啤酒的研究
(合成ビールに関する研究)—大津正記, 唐木功...; 广島县食品工业試驗場报告第6号 (昭和34、35年度), 1961, 97—101 (日文) 301660
- 0983**
关于啤酒和酒精稀溶液收益性的比較实验分析
(Vergleichende experimentelle Untersuchungen über die Bekömmlichkeit von Bier und verdünnten Alkohollösungen)—Just F.; (European brewery convention, 1955, Baden-Baden), 1959, 311—317 (德文) 4010023

- 土耳其二列和六列酿造大麦的特性
(Über die Eigenschaften der türkischen zwei- und sechszehiligen Braugersten)—Yazicioglu T.; (Proc. of the cong. of the European Brewery Convention, 1959, Rome), 65—79 (德文) 4048417 0984
- 以热带甜菜为原料的酒类
(暖地ビートを原料とする酒类について)—大津正記, 井出公; 广島县食品工业試驗場报告第7号(昭和36年度), 1963, 65—66 (日文) 301982 0985
- 从酵母的增殖与发酵探讨酿造用水
(酵母の増殖, 醸酵からみた醸造用水の検討)—藤谷健, 鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場报告第6号(昭和34、35年度), 1961, 90—94 (日文) 301660 0986
- 酿造用水的研究 3. 处理原料的水質对酶和酵素生成的关系
(醸造用水に関する研究(第3报)原料の処理用水の水質と麴成分及び酵素生成との关系(2))—鼓尙夫; 广島县食品工业試驗場报告第2号, 1955, 37—39 (日文) 301661 0987
- 以电气处理酿造用水进行酿造日本酒的基础試驗(2)
(醸造用水の電気的処理による清酒醸造基础試驗(第2报))—斎上竹次郎, 石川正人; 静岡县工业試驗場报告第7号, 1962, 109—112 (日文) 301811 0988
- 以电气处理酿造用水进行酿造日本酒的基础試驗(3)
(醸造用水の電気的処理による清酒醸造基础試驗(第3报))—斎上竹次郎, 石川正人; 静岡县工业試驗場报告第7号, 1962, 113—116 (日文) 301811 0989
- 冰淇淋的細菌指标和卫生質量以及控制的原理
(The bacteriological and hygienic quality of Ice Cream and Principles of Control)—Reid W. H. E.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 279—296 (英文) 4041022 0990
- 冰淇淋工厂, 冷藏器容积每桶2½加仑, 每冷藏室容积80加仑, 220/440伏60周交流电, FSN4110-142-1244, FSN 4110-203-1931, FSN 4110-256-7252, 操纵与维修
(Ice cream plant, freezer capacity 2 1/2 gallons per batch, 1 refrigeration cabinet, 80 gallons capacity, AC 220/440 volts, 60 cycles, FSN 4110-142-1244, FSN 4110-203-1931, FSN 4110-256-7252, operation and maintenance); USG Publ., (Marine Corps TM-00934-15, 1961), 81 p. (英文) GP 61-15738+ 0992
- 稳定剂和乳化剂, 及其对冰淇淋質量的重要性和影响
(Stabilizers and emulsifiers Their importance and influence on Ice Cream Quality) — Sjetne O.; (16th international dairy cong. 1962/9/3-7, Denmark), 263—275 (英文) 4041022 0993
- 蕃茄汁和葡萄汁中黑蛋白素形成的过程
(Процессы меланоидинообразования в томатном и виноградном соках)—Марк А. Т. Цвиллинг А. Я.; Биохимия консервирования. Общая химия. (Тр. Одесского технологического ин-та пищевой и холодильной промышленности, том 9, вып. 2), 1959, 21—28 (俄文) 2015358 0994
- 天然果汁的冷冻浓缩与貯藏的研究
(天然果实汁の冷冻浓缩并に貯藏に関する研究)—松本熊市, 黒崎敏晴; 京都大学食糧科学研究所报告第17号, 1955, 1—12 (日文) 301706 0995
- 果汁生产的新近进展
(Recent advances in fruit juice production)—Charley V. L. S.; Commonwealth Bureau of Horticulture and Plantation Crops tech. communication № 21, 1950, 176p. (英文) 4018487 0996
- 谷物抽提物作为果汁发酵的催化劑
(Cereal extracts as the catalysts of the fruit musts fermentation)—Masior S., Czyżycki A.; Annals of food technology and chemistry tom 8, 1961, 99—117 (波兰文) 4026525 0998
- 关于食品的嗜好研究(第2部分)印度地区的嗜好
(食品の嗜好に関する研究(第2报)インド地区)—西丸震哉, 吉川誠次; 食糧研究所研究报告第17号, 1963, 8—13 (日文) 301782 0997
- 可可消費的經濟狀況
(Les aspects économiques de la consommation du cacao)—Viton A.; (Assemblée générale des membres de l'Office Int. du Cacao et du Chocolat, 1955/4/18-20, Amsterdam; Compte rendu officiel), 469—548 (法文) 409684 0999