

【おいしさ・調理効果研究の主な論文】

- 1. The Response of PKD1L3/PKD2L1 to Acid Stimuli is Inhibited by Capsaicin and Its Pungent Analogs**
Ishii S, Kurokawa A, Kishi M, Yamagami K, Okada S, Ishimaru Y, Misaka T.
FEBS J. 2012; 279(10): 1857-1870.
- 2. The Use of Mammalian Cultured Cells Loaded with a Fluorescent Dye Shows Specific Membrane Penetration of Undissociated Acetic Acid**
Ishii S, Kishi M, Yamagami K, Okada S, Abe K, Misaka T.
Biosci Biotechnol Biochem. 2012; 76(3): 523-529.
- 3. 魚節だしおよび煮干だしの官能評価用語の収集と整理**
有富菜穂子, 東雅子, 岸幹也, 加太希哉, 國枝里美
日本官能評価学会誌 2010; 14(1): 34-39.
- 4. 料理における食酢の減塩効果の検討**
小笠原靖, 吉田達郎, 坂本真里子, 赤野裕文, 岡田千穂, 畑江敬子
日本調理科学会誌 2009; 42(4): 238-243.
- 5. 食酢希釈液と食塩水溶液の閾値および食酢と食塩の共存が閾値に及ぼす影響**
坂本真里子, 小笠原靖, 赤野裕文, 岡田千穂, 井上あゆみ, 畑江敬子
日本調理科学会誌 2009; 42(3): 167-173.
- 6. 3種のだしにおける食酢の減塩効果の検討**
坂本真里子, 吉田達郎, 小笠原靖, 赤野裕文, 岡田千穂, 井上あゆみ, 畑江敬子
日本調理科学会誌 2009; 42(3): 159-166.
- 7. Acetic Acid Activates PKD1L3-PKD2L1 Channel--a Candidate Sour Taste Receptor**
Ishii S, Misaka T, Kishi M, Kaga T, Ishimaru Y, Abe K.
Biochem Biophys Res Commun. 2009; 385(3): 346-350.
- 8. The Role of Transient Receptor Potential Vanilloid-1 on Neural Responses to Acids by the Chorda Tympani, Glossopharyngeal and Superior Laryngeal Nerves in Mice**
Arai T, Ohkuri T, Yasumatsu K, Kaga T, Ninomiya Y.
Neuroscience. 2010; 165(4): 1476-1489.
- 9. Identification of β and γ Subunits of Laminins Localized in the Basement Membrane of Rat Circumvallate Papillae**
Kishi M, Sano K, Asano-Miyoshi M, Tsukamoto Y, Emori Y, Abe K.

Biosci Biotechnol Biochem. 2003; 67(5): 1154-1156.

10. Changes in Cell Morphology and Cell-to-cell Adhesion Induced by Extracellular Ca²⁺ in Cultured Taste Bud Cells

Kishi M, Emori Y, Tsukamoto Y, Abe K.

Biosci Biotechnol Biochem. 2002; 66(2): 484-487.

11. Primary Culture of Rats Taste Bud Cells That Retain Molecular Markers for Taste Buds and Permit Functional Expression of Foreign Genes

Kishi M, Emori Y, Tsukamoto Y, Abe K.

Neuroscience. 2001; 106(1): 217-225.

12. 食品中のカルシウム, マグネシウムおよびリンの挙動に及ぼす食酢調理の影響

深谷正裕, 山田恵美子, 高須綾子, 塚本義則, 古川勇次

日本食品科学工学会誌 1999; 46(2): 94-98.

13. 不溶性カルシウムおよび不溶性マグネシウムの可溶化に及ぼす食酢の影響

深谷正裕, 高須綾子, 山田恵美子, 塚本義則, 古川勇次

日本食品科学工学会誌 1998; 45(11): 655-662.

14. 食酢調理を利用したカルシウム補給

深谷正裕, 古川勇次

New Food Ind. 1998; 40(12): 11-17.