

【おいしさ・調理効果研究の主な学会発表】

- 1. 水蒸気蒸留抽出による鰹節香気成分が塩味、うま味に及ぼす影響**
小笠原靖, 持丸慎介, 上田玲子, 伴正保, 加太希哉, 阿部啓子
日本食品科学工学会 2013
- 2. 酸刺激に応答する酸味受容体候補 PKD1L3/2L1 の活性評価法の改良**
石井翔, 岸幹也, 山上圭吾, 石井翔, 黒川あずさ, 岡田晋治,
石丸喜朗, 阿部啓子, 三坂巧
日本農芸化学会大会 2011
- 3. 酢酸刺激に対する培養細胞の応答の蛍光イメージングによる解析**
石井翔, 岸幹也, 山上圭吾, 石井翔, 三坂巧, 石丸喜朗, 阿部啓子
日本農芸化学会大会 2010
- 4. 酢酸に対する酸味受容体候補分子 PKD1L3/PKD2L1 の応答測定条件の最適化**
石井翔, 岸幹也, 加賀孝之, 三坂巧, 石丸喜朗, 阿部啓子
日本農芸化学会大会 2009
- 5. 加熱調理における食酢の肉軟化効果の検討**
小笠原靖, 赤野裕文, 岡田千穂, 畑江敬子
日本調理科学会大会 2009
- 6. 鰹だしを中心とした各種だしにおける官能評価用語の体系化**
有富菜穂子, 岸幹也, 東雅子, 加太希哉, 國枝里美
日本調理科学会大会 2008
- 7. 料理における食酢の減塩効果に関する研究**
吉田達郎, 小笠原靖, 赤野裕文, 岡田千穂, 押賀佐知子, 畑江敬子
日本調理科学会大会 2008
- 8. 各種食酢添加が食塩の検知・認知閾値へ及ぼす影響**
坂本真里子, 赤野裕文, 岡田千穂, 井上あゆみ, 畑江敬子
日本家政学会大会 2007
- 9. 3種のだしにおける各種食酢添加による減塩効果**
坂本真里子, 赤野裕文, 岡田千穂, 井上あゆみ, 畑江敬子
日本調理科学会大会 2007

10. 初代培養した味らい細胞における細胞形態と細胞間接着の細胞外カルシウム依存性
岸幹也, 塚本義則, 榎森康文, 阿部啓子
日本農芸化学会大会 2002