

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2018年11月	食肉の熟成に伴う味改善に対するヒポキサンチン影響(II)	市村さやか <sup>1</sup> , 高橋真佐郎 <sup>1</sup> , 中村幸信 <sup>1</sup> , 吉田由香 <sup>1</sup> , 猪口由美 <sup>1</sup> , 服部昭仁 <sup>2</sup> (1一般社団法人食肉科学技術研究所, 2 北海道大学)	平成29年度食肉に関する助成研究調査成果報告書(公財)伊藤記念財団	<a href="https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf</a>
2018年11月	加熱肉に生じる赤色に対するカルノシンの影響	中村幸信, 江田芳崇, 吉田由香, 猪口由美	平成29年度食肉に関する助成研究調査成果報告書(公財)伊藤記念財団	<a href="https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf</a>
2017年11月	食肉の熟成に伴う味改善に対するヒポキサンチン影響	市村 さやか, 中村 幸信, 吉田 由香, 服部 昭仁	平成28年度食肉に関する助成研究調査成果報告書(公財)伊藤記念財団	<a href="https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol35.pdf">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol35.pdf</a>
2016年11月	食肉製品の塩漬熟成に伴う呈味性発現に関する研究(II)ーヒポキサンチンによる呈味性発現機構ー	市村 さやか, 中村 幸信, 吉田 由香, 服部 昭仁	平成27年度食肉に関する助成研究調査成果報告書(公財)伊藤記念財団	<a href="https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol34.pdf">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol34.pdf</a>

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2016年5月	Hypoxanthine enhances the cured meat taste	ICHIMUA Sayaka <sup>1</sup> , NAKAMURA Yukinobu <sup>1</sup> , Yoshida Yuka <sup>1</sup> , HATTORI Akihito <sup>1</sup> 1: Japan Meat Science and Technology Institute	Animal Science Journal doi: 10.1111/asj.12625	<a href="http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview">http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview</a>
2016年2月	Inosine-5'-monophosphate is a candidate agent to resolve rigor mortis of skeletal muscle	MATSUISHI Masanori <sup>1</sup> , TSUJI Mariko <sup>1</sup> , YAMAGUCHI Megumi <sup>1</sup> , KITAMURA Natsumi <sup>1</sup> , TANAKA Sachi <sup>1</sup> , NAKAMURA Yukinobu <sup>2</sup> , OKITANI Akihiro <sup>1</sup> (1Department of Food Science and Technology, Nippon Veterinary and Life Science University, 2Japan Meat Science and Technology Institute)	Animal Science Journal doi: 10.1111/asj.12562	<a href="http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview">http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview</a>
2015年11月	食肉製品の塩漬熟成に伴う呈味性発現に関する研究	市村 さやか, 中村 幸信, 吉田 由香, 服部 昭仁	平成26年度食肉に関する助成研究調査成果報告書(公財)伊藤記念財団	<a href="https://www.itokenen-zaidan.or.jp/pdf/vol33.pdf">https://www.itokenen-zaidan.or.jp/pdf/vol33.pdf</a>
2014年3月	IMP improves water-holding capacity, physical and sensory properties of heat-induced gels from porcine meat	NAKAMURA Yukinobu <sup>1</sup> , MIGITA Koshiro <sup>2</sup> , OKITANI Akihiro <sup>2</sup> , MATSUIISHI Masanori <sup>2</sup> (1Japan Meat Science and Technology Institute, 2Department of Food Science and Technology, Nippon Veterinary and Life Science University)	Animal Science Journal, first published online January 17, 2014	<a href="http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview">http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview</a>

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2014年1月	生ハムにおけるListeria monocytogenesの増殖に及ぼす水分活性とナイシンの影響	森岡豊 <sup>1</sup> , 小谷健二 <sup>1</sup> , 小齊喜一 <sup>1</sup> , 大森康雄 <sup>2</sup> , 府中英孝 <sup>2</sup> , 三明清隆 <sup>2</sup> , 後藤清太郎 <sup>3</sup> , 渡辺至 <sup>3</sup> , 上崎(堀越)菜穂子 <sup>4</sup> , 鮫島隆 <sup>4</sup> , 中島誠人 <sup>5</sup> , 猪口由美 <sup>5</sup> , 西坂嘉代子 <sup>5</sup> , 五十君静信 <sup>6</sup> , 新村裕 <sup>5</sup> , 服部昭仁 <sup>5</sup> (1 伊藤ハム(株),2 丸大食品(株),3 日本ハム(株),4 プリマハム(株),5 (一社)食肉科学技術研究所,6 国立医薬品食品衛生研究所)	日本食品科学工学会誌,60(11),619-627,2013	<a href="https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/</a>
2014年1月	生ハムにおけるListeria monocytogenesの挙動に対する水分活性とくん煙の影響	後藤清太郎 <sup>1</sup> , 渡辺至 <sup>1</sup> , 大森康雄 <sup>2</sup> , 府中英孝 <sup>2</sup> , 三明清隆 <sup>2</sup> , 森岡豊 <sup>3</sup> , 小谷健二 <sup>3</sup> , 小齊喜一 <sup>3</sup> , 上崎(堀越)菜穂子 <sup>4</sup> , 鮫島隆 <sup>4</sup> , 猪口由美 <sup>5</sup> , 中島誠人 <sup>5</sup> , 西坂嘉代子 <sup>5</sup> , 五十君静信 <sup>6</sup> , 新村裕 <sup>5</sup> , 服部昭仁 <sup>5</sup> (1 日本ハム(株),2 丸大食品(株),3 伊藤ハム(株),4 プリマハム(株),5 (一社)食肉科学技術研究所,6 国立医薬品食品衛生研究所)	日本食品科学工学会誌,61(1),9-18,2014	<a href="https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/</a>
2013年12月	市販非加熱食肉製品の理化学的・微生物学的プロファイル-東京都内における市販品の実態調査から-	柴田清弘, 吉田由香, 松永孝光, 中島誠人, 猪口由美, 新村裕, 服部昭仁(一般社団法人食肉科学技術研究所)	食肉の科学,54(2),165-174,2013	日本食肉研究会 事務局にお問い合わせください 電話 03-3444-1408
2013年8月	生ハムにおける水分活性と乳酸ナトリウムによるListeria monocytogenesの制御	上崎(堀越)菜穂子 <sup>1</sup> , 鮫島隆 <sup>1</sup> , 大森康雄 <sup>2</sup> , 府中英孝 <sup>2</sup> , 三明清隆 <sup>2</sup> , 森岡豊 <sup>3</sup> , 小谷健二 <sup>3</sup> , 小齊喜一 <sup>3</sup> , 後藤清太郎 <sup>4</sup> , 渡辺至 <sup>4</sup> , 中島誠人 <sup>5</sup> , 猪口由美 <sup>5</sup> , 西坂嘉代子 <sup>5</sup> , 五十君静信 <sup>6</sup> , 新村裕 <sup>5</sup> , 服部昭仁 <sup>5</sup> (1 プリマハム株式会社,2 丸大食品株式会社,3 伊藤ハム株式会社,4 日本ハム株式会社,5 一般社団法人食肉科学技術研究所,6 国立医薬品食品衛生研究所)	日本食品科学工学会誌,60(7),347-356,2013	<a href="https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/</a>

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2013年6月	Mode of IMP and pyrophosphate enhancement of myosin and actin extraction from porcine meat	NAKAMURA Yukinobu <sup>1</sup> , MIGITA Koshiro <sup>2</sup> , OKITANI Akihiro <sup>2</sup> , MATSUIISHI Masanori <sup>2</sup> ( <sup>1</sup> Japan Meat Science and Technology Institute, <sup>2</sup> Department of Food Science and Technology, Nippon Veterinary and Life Science University)	Bioscience Biotechnology and Biochemistry.,77(6),1214-1218,2013	<a href="https://www.istage.jst.go.jp/browse/bb">https://www.istage.jst.go.jp/browse/bb</a>
2012年9月	Enhancing effect of IMP on myosin and actin extraction from porcine meat	NAKAMURA Yukinobu <sup>1</sup> , MIGITA Koshiro <sup>2</sup> , OKITANI Akihiro <sup>2</sup> , MATSUIISHI Masanori <sup>2</sup> ( <sup>1</sup> Japan Meat Science and Technology Institute, <sup>2</sup> Department of Food Science and Technology, Nippon Veterinary and Life Science University)	Bioscience Biotechnology and Biochemistry 76(9) 1611-1615	<a href="https://www.istage.jst.go.jp/browse/bb">https://www.istage.jst.go.jp/browse/bb</a>
2006年11月	イタリア産乾塩生ハム“クラテッロ・ディ・ジッペロ”の品質特性	松永孝光 <sup>1</sup> ・柴田清弘 <sup>1</sup> ・雑賀 愛 <sup>2</sup> ・賀来由夏 <sup>1</sup> ・河原礼人 <sup>1</sup> ・岡本 武 <sup>1</sup> ・中島誠人 <sup>1</sup> ・西村敏英 <sup>3</sup> ・新村裕 <sup>1</sup> ( <sup>1</sup> 一般社団法人食肉科学技術研究所, <sup>2</sup> 日本ハム株式会社, <sup>3</sup> 日本獣医生命科学大学)	日本畜産学会報, 77 (3) : 417-424, 2006	<a href="https://www.istage.jst.go.jp/browse/c/hikusan/-char/ja/">https://www.istage.jst.go.jp/browse/c/hikusan/-char/ja/</a>
1999年10月	A quick and simple method for the identification of meat species and meat products by PCR assay.	Matsunaga T <sup>1</sup> , Chikuni K <sup>2</sup> , Tanabe R <sup>2</sup> , Muroya S <sup>2</sup> , Shibata K <sup>1</sup> , Yamada J <sup>1</sup> , Shinmura Y <sup>1</sup> .( <sup>1</sup> Japan Meat Processors Association, <sup>2</sup> National Institute of Animal Industry)	Meat Sci. 1999 Feb;51(2):143-8.	<a href="http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740">http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740</a>

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
1999年3月	マルチプレックスPCR法による食肉及び食肉製品の肉種鑑別	松永孝光,柴田清弘,山田順一,新村裕(社)日本食肉加工協会	日本食品科学工学会誌 : 46(3), 187-194, 1999-03-15	<a href="https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/">https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/</a>
1998年12月	18SリボソームRNAによる獣肉, 鳥肉, 魚肉の特定	松永孝光 <sup>1</sup> ,柴田清弘 <sup>1</sup> ,山田順一 <sup>1</sup> ,新村裕 <sup>1</sup> ,千国幸一 <sup>2</sup> (1(社)日本食肉加工協会、2畜産草地研究所)	日本食品科学工学会誌 : 45(12), 719-723, 1998-12	<a href="https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/">https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/</a>
1998年5月	Determination of mitochondrial cytochrome B gene sequence for red deer ( <i>Cervus elaphus</i> ) and the differentiation of closely related deer meats.	Matsunaga T <sup>1</sup> , Chikuni K <sup>2</sup> , Tanabe R <sup>2</sup> , Muroya S <sup>2</sup> , Nakai H <sup>2</sup> , Shibata K <sup>1</sup> , Yamada J <sup>1</sup> , Shinmura Y <sup>1</sup> . (1Japan Meat Processors Association, 2National Institute of Animal Industry)	Meat Sci. 1998 Aug;49(4):379-85.	<a href="http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740">http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740</a>
1998年2月	HLA-DRB1 及び DQB1 プローブを用いた牛肉の品種特定	松永孝光 <sup>1</sup> ,佐藤忠之 <sup>2</sup> ,辻公美 <sup>2</sup> (1一般社団法人食肉科学技術研究所,2 東海大学)	日本食品科学工学会誌 : 45(2), 155-157, 1998-02-15	<a href="https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/">https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/</a>
1984年2月	水分活性測定法に及ぼすエタノールの影響	山田順一 <sup>1</sup> 、田中篤 <sup>1</sup> 、新村裕 <sup>1</sup> 、粟飯原景昭 <sup>2</sup> (1(社)日本食肉加工協会、2 国立予防衛生研究所)	食品衛生学雑誌 Vol. 25 (1984) No. 2 P 118-124_1	<a href="https://www.istage.ist.go.jp/browse/skokuishi/-char/ia">https://www.istage.ist.go.jp/browse/skokuishi/-char/ia</a>