

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2023年1月	食肉加工品の塩漬熟成に認められる「塩なれ」に関する研究	中村幸信, 内海寛子, 吉田由香, 猪口由美(一般社団法人食肉科学技術研究所)	令和3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	https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol40.pdf#page=38
2022年7月	ドライエイジングビーフの香気に及ぼす真菌の影響	中川 麻衣・小室 春菜・中島 誠人・猪口 由美・高鳥 浩介*(一般社団法人食肉科学技術研究所, *NPO法人カビ相談センター)	防菌防黴学会誌, Vol.50, No.7, pp.271-275(2022)	https://www.saaaj.jp/magazine/abstract/magazine_5007abstract01.html
2020年11月	ドライエイジングビーフの香気に及ぼす真菌の影響	中川 麻衣・小室 春菜・中島 誠人・猪口 由美・高鳥 浩介*(一般社団法人食肉科学技術研究所, *NPO法人カビ相談センター)	平成31年度(令和元年度)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	vol38.pdf (itokinen-zaidan.or.jp)
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1, 高橋真佐郎1, 中村幸信1, 吉田由香1, 猪口由美1, 服部昭仁2 (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	https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
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	https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf
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	https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol35.pdf
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	https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol34.pdf
2016年5月	Hypoxanthine enhances the cured meat taste	ICHIMUA Sayaka ¹ , NAKAMURA Yukinobu ¹ , Yoshida Yuka ¹ , HATTORI Akihito ¹ 1: Japan Meat Science and Technology Institute	Animal Science Journal doi: 10.1111/asj.12625	http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2016年2月	Inosine-5'-monophosphate is a candidate agent to resolve rigor mortis of skeletal muscle	MATSUISHI Masanori ¹ , TSUJI Mariko ¹ , YAMAGUCHI Megumi ¹ , KITAMURA Natsumi ¹ , TANAKA Sachi ¹ , NAKAMURA Yukinobu ² , OKITANI Akihiro ¹ (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	http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview
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	https://www.itokenen-zaidan.or.jp/pdf/vol33.pdf
2014年3月	IMP improves water-holding capacity, physical and sensory properties of heat-induced gels from porcine meat	NAKAMURA Yukinobu ¹ , MIGITA Koshiro ² , OKITANI Akihiro ² , MATSUIISHI Masanori ² (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	http://onlinelibrary.wiley.com/journal/10.1111/(ISSN)1740-0929/earlyview
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 ¹ , 小谷健二 ¹ , 小齊喜一 ¹ , 大森康雄 ² , 府中英孝 ² , 三明清隆 ² , 後藤清太郎 ³ , 渡辺至 ³ , 上崎(堀越)菜穂子 ⁴ , 鮫島隆 ⁴ , 中島誠人 ⁵ , 猪口由美 ⁵ , 西坂嘉代子 ⁵ , 五十君静信 ⁶ , 新村裕 ⁵ , 服部昭仁 ⁵ (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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/

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の挙動に対する水分活性とくん煙の影響	後藤清太郎 ¹ , 渡辺至 ¹ , 大森康雄 ² , 府中英孝 ² , 三明清隆 ² , 森岡豊 ³ , 小谷健二 ³ , 小齊喜一 ³ , 上崎(堀越)菜穂子 ⁴ , 鮫島隆 ⁴ , 猪口由美 ⁵ , 中島誠人 ⁵ , 西坂嘉代子 ⁵ , 五十君静信 ⁶ , 新村裕 ⁵ , 服部昭仁 ⁵ (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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/
2013年12月	市販非加熱食肉製品の理化学的・微生物学的プロフィール-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 ¹ , 鮫島隆 ¹ , 大森康雄 ² , 府中英孝 ² , 三明清隆 ² , 森岡豊 ³ , 小谷健二 ³ , 小齊喜一 ³ , 後藤清太郎 ⁴ , 渡辺至 ⁴ , 中島誠人 ⁵ , 猪口由美 ⁵ , 西坂嘉代子 ⁵ , 五十君静信 ⁶ , 新村裕 ⁵ , 服部昭仁 ⁵ , (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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/
2013年6月	Mode of IMP and pyrophosphate enhancement of myosin and actin extraction from porcine meat	NAKAMURA Yukinobu ¹ , MIGITA Koshiro ² , OKITANI Akihiro ² , MATSUISHI Masanori ² (1Japan Meat Science and Technology Institute, 2Department of Food Science and Technology, Nippon Veterinary and Life Science University)	Bioscience Biotechnology and Biochemistry.,77(6),1214-1218,2013	https://www.istage.ist.go.jp/browse/bbb

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2012年9月	Enhancing effect of IMP on myosin and actin extraction from porcine meat	NAKAMURA Yukinobu ¹ , MIGITA Koshiro ² , OKITANI Akihiro ² , MATSUISHI Masanori ² (1Japan Meat Science and Technology Institute, 2Department of Food Science and Technology, Nippon Veterinary and Life Science University)	Bioscience Biotechnology and Biochemistry 76(9) 1611-1615	https://www.istage.ist.go.jp/browse/bbb
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 ¹ ・柴田清弘 ¹ ・雑賀 愛 ² ・賀来由夏 ¹ ・河原礼人 ¹ ・岡本 武 ¹ ・中島誠人 ¹ ・西村敏英 ³ ・新村 裕 ¹ (1一般社団法人食肉科学技術研究所, 2 日本ハム株式会社, 3 日本獣医生命科学大学)	日本畜産学会報, 77 (3) : 417-424, 2006	https://www.istage.ist.go.jp/browse/chikusan/-char/ja/
1999年10月	A quick and simple method for the identification of meat species and meat products by PCR assay.	Matsunaga T ¹ , Chikuni K ² , Tanabe R ² , Muroya S ² , Shibata K ¹ , Yamada J ¹ , Shinmura Y ¹ . (1Japan Meat Processors Association, 2National Institute of Animal Industry)	Meat Sci. 1999 Feb;51(2):143-8.	http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740
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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
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 ¹ , 柴田清弘 ¹ , 山田順一 ¹ , 新村裕 ¹ , 千国幸一 ² (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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/
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 ¹ , Chikuni K ² , Tanabe R ² , Muroya S ² , Nakai H ² , Shibata K ¹ , Yamada J ¹ , Shinmura Y ¹ . (1Japan Meat Processors Association, 2National Institute of Animal Industry)	Meat Sci. 1998 Aug;49(4):379-85.	http://www.sciencedirect.com/science/journal/03091740
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 ¹ , 佐藤忠之 ² , 辻公美 ² (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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/nskkk/-char/ia/
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 ¹ , 田中篤 ¹ , 新村裕 ¹ , 粟飯原景昭 ² (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	https://www.istage.ist.go.jp/browse/shokueishi/-char/ia/