

年月	表題	著者等	発表先	閲覧サイト
2025年11月	ソーセージの塩漬フレーバー増強へのヒポキサンチンの関与についての研究	市村さやか1, 高橋真佐郎1、中村幸信1, 吉田由香1, 山之上稔2, 若松純一3 (1一般社団法人食肉科学技術研究所,2神戸大学,3 北海道大学)	令和6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/vol43.pdf#page=68">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol43.pdf#page=68</a>
2024年11月	ソーセージの塩漬フレーバー増強へのヒポキサンチンの関与についての研究	市村さやか1, 高橋真佐郎1、中村幸信1, 吉田由香1, 山之上稔2, 若松純一3 (1一般社団法人食肉科学技術研究所,2神戸大学,3 北海道大学)	令和5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/vol42.pdf#page=30">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol42.pdf#page=30</a>
2023年11月	乾燥熟成牛肉より分離された真菌の生理特性およびその利用に関する研究	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法人力カビ相談センター)	令和4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/vol41.pdf#page=51">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol41.pdf#page=51</a>
2023年8月	乾燥熟成牛肉より分離された真菌の生理特性およびその利用に関する研究	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法人力カビ相談センター)	防菌防黴学会 第50回年次大会(ポスター発表) 令和4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	

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	<a href="https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol40.pdf#page=38">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol40.pdf#page=38</a>
2022年7月	ドライエイジングビーフの香氣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法人力ビ相談センター)	防菌防黴学会誌, Vol.50, No.7, pp.271–275 (2022)	<a href="https://www.saaaj.jp/magazine/abstract/magazine_5007abstract01.html">https://www.saaaj.jp/magazine/abstract/magazine_5007abstract01.html</a>
2020年11月	ドライエイジングビーフの香氣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法人力ビ相談センター)	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	<a href="vol38.pdf (itokinen-zaidan.or.jp)">vol38.pdf (itokinen-zaidan.or.jp)</a>
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	<a href="https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf">https://www.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol36.pdf</a>

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	<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)－ヒポキサンチンによる呈味性発現機構－	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>
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>

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 <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.itokinen-zaidan.or.jp/pdf/vol33.pdf">https://www.itokinen-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> , MATSUISHI 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>
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> , 五十君靜信 <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>

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 <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> , 五十君靜信 <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5,五十君靜信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	<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> , MATSUISHI 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.jstage.jst.go.jp/browse/bbb">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/bbb</a>

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 <sup>1</sup> , MIGITA Koshiro <sup>2</sup> , OKITANI Akihiro <sup>2</sup> , MATSUISHI 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.jstage.jst.go.jp/browse/bbb">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/bbb</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”的品質特性	松永孝光 <sup>1</sup> ・柴田清弘 <sup>1</sup> ・雜賀 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.jstage.jst.go.jp/browse/chikusan/~char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/chikusan/~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>
1999年3月	マルチブレックス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.jstage.jst.go.jp/browse/nskk/~char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskk/~char/ja/</a>

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 <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 <sup>1-2</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.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/</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.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/nskkk/-char/ja/</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> 、栗飯原景昭 <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.jstage.jst.go.jp/browse/shokueishi/-char/ja">https://www.jstage.jst.go.jp/browse/shokueishi/-char/ja</a>