

研究業績書

平成 年 月 日

氏名

印

著書, 学術論文等の名称	単著・ 共著の別	発行又は 発表の年月	発行所, 発表雑誌等 又は発表学会等の名称	著者名・概要
(学位論文) ミンクの皮膚組織に関する研究－成長と毛周期に伴う変化－	単著	1990年2月	●●●大学 博士論文 1-137頁	毛皮生産動物の換毛と毛周期に関する基礎的知見を明らかにした。ミンクの成長と毛周期に伴う毛・毛包の変化を定量的に初めて明らかにし, 皮膚構成成分であるコラーゲンやエラスチンの生化学的変化との関連性を詳細に検討した。
(著書) 1. High Pressure Bioscience 分担部分: Chapter 26 Application of high-pressure treatment to enhancement of functional components in agricultural products and development of sterilized foods. pp. 567-589 2. 3.	共著	2015年9月	Springer	編者 K. Xxxxx, H.Xxxxx 分担部分の著者 Xxxxx, E., Xxxxx, M., Xxxxx, M., Xxxxx, E., Xxxxx, A., Xxxxx, J., Xxxxxi, A., <u>Xxxxxx, T.</u> 高圧処理による物性変換および機能性富化 技術に関する最近の研究を紹介すると共に, 芽 胞の不活性化に対する高圧効果についての新 たな知見を示した。共同研究につき分担部分抽 出不可能
(学術論文) 1. * Effects of high-pressure processing on the cooking loss and gel strength of chicken breast actomyosin containing sodium alginate. 2. 3. ・	共著	2014年12月	Food Bioprocess Technology, Vol. 7, No.12 pp. 3608-3617	Xxxx, X., Xxx, P.-J., <u>Xxxxx, T.</u> , Xxxxx, T., Xxxxxi, A., Xxxx, C.-G. 高圧食肉製品製造技術の開発のためにアル ギン酸ナトリウムを添加して高圧処理すると, アクトミオシゲルの物性が向上することを見 出した。共同研究につき分担部分抽出不可能
(総説) 1. 高圧処理によるタンパク 質の改質と食品の物性改 善。 2. 3. ・	単著	2013年4月	冷凍, 88 巻, 1026 号, 263-268 頁	高圧処理によるタンパク質の構造ならびに機 能変化について論述すると共に, 食品の物性変 換との関わりについて総説した。
(その他) 1. Isolation and purification of decorin from bovine skeletal muscle and its structural changes under high pressure. 2. 3. ・	共著	2014年9月	Bull. Facul. Agric. Niigata Univ., Vol. 67, No. 1, pp. 43-49	Xxxxxx, T., Xxxxx, Y., Xxxxx, T., Xxxxxxx, T., <u>Xxxxxxx, T.</u> ウシ骨格筋からデコリンを単離精製する技術 を確立し, 骨格筋デコリンの高圧下の構造変化 を明らかにした。共同研究につき分担部分抽出 不可能