

主な研究業績

種類	著書/論文/論題名	掲載誌巻号/ 発行者/学会名	発表 年月	備考/ 執筆ページ
著書				
共編	食べ物と健康 食品の科学 改定第2版	南江堂	2018年1月	編集ならびに食生活と健康、ミネラル、官能評価、規格基準、食品の分類の執筆を担当、pp7-9, pp94-102, pp129-133, pp167-173, pp175-179
共編	くまもと食育ガイドブック	オーエムエス出版	2017年9月	編集ならびに第3章の執筆を担当、pp67-106
共編	食べ物と健康 食品の加工 増補	南江堂	2016年12月	編集ならびに食品の加工、基準、食品加工の方法の執筆を担当、pp1-3, pp28-34, pp87-97
共編	食べ物と健康 食品の加工	南江堂	2015年3月	編集ならびに食品の加工、食品加工と栄養、加工食品とその利用の執筆を担当、pp1-3, pp81-91
共編	食べ物と健康 食品の科学	南江堂	2015年3月	編集ならびに食生活と健康、ミネラル、食品の分類の執筆を担当、pp7-9, pp92-100, pp139-143
共著	食べ物と健康-食品学・食品機能学・食品加工学 第3版	医歯薬出版	2017年2月	食品の機能性、ビタミン、ミネラルおよび毒性成分の執筆を担当、pp23-24, pp64-75, pp79-81
共著	食べ物と健康-食品学・食品機能学・食品加工学 第2版	医歯薬出版	2012年3月	ビタミンおよびミネラル担当、pp63-74
共著	新カリ対応管理栄養士国家試験完全攻略○×チェック4000問2008	医歯薬出版	2007年7月	食品成分の化学構造と性質担当 pp.52-55,264-267
共著	食べ物と健康-食品学・食品機能学・食品加工学	医歯薬出版	2005年1月	ビタミンおよびミネラル担当、pp.60-75

共著	栄養学英和辞典	金原出版	2002年1月	食品学、食品分析学、食品加工分野の単語解説
論文				
共著	The human health risks assessment of mercury in soils and plantains from farms in selected artisanal and small-scale gold mining communities around Obuasi, Ghana.	Journal of applied toxicology	2021年6月	
共著	乾のりのたんぱく質含量, 抗酸化能, 水溶性食物繊維含量およびインスリン様作用の品質による相違	日本水産学会誌第86巻第5号	2020年9月	427-429
共著	乾のりのたんぱく質含量, 抗酸化能, 水溶性食物繊維含量およびインスリン様作用の品質による相違	日本水産学会誌第86巻第5号	2020年9月	427-429
共著	Acute Sleep Curtailment Increases Sweet Taste Preference, Appetite and Food Intake in Healthy Young Adults: A Randomized Crossover Trial	Behavioral sciences Vol.10 No.2	2020年2月	
共著	Antioxidant Activities of Dichloromethane Extracts from Maillard Reaction Model Systems	Archives of Food and Nutrition Vol.1 Issue 1	2019年12月	1-5
共著	Biosynthesis of novel lactate-based polymers containing medium-chain-length 3-hydroxyalkanoates by recombinant <i>Escherichia coli</i> strains from glucose.	J. Biosci. Bioeng. Vol.128 No.2	2019年8月	191-197
共著	保育所の5歳児クラスにおける歩数と生活時間との関連	小児保健研究第78巻第4号	2019年7月	354-365
共著	Cloning and Heterologous Expression of Lactate Dehydrogenase Genes from Acid-Tolerant <i>Lactobacillus acetotolerans</i> HT	Food Science and Technology Research Vol.24 No.5	2018年10月	861-868
共著	パンペイユ加熱乾燥果皮の一般成分と食物繊維の分析およびラットにおける血中グルコース濃度への影響	日本食品科学工学会誌第65巻第10号	2018年10月	471-477
共著	栽培方法の相違が樹成り熟成‘不知火’の品質におよぼす影響	果汁協会報 No.716	2018年4月	1-9
共著	Dietary D-Allose Ameliorates Hepatic Inflammation in Mice with Non-alcoholic Steatohepatitis	Food Science and Technology Research Vol.23 No.2	2017年3月	319-327
共著	Biosynthesis of poly(3-hydroxybutyrate-co-3-hydroxyalkanoates) by recombinant <i>Escherichia coli</i> from glucose.	J. Biosci. Bioeng. Vol.120, No.3	2015年8月	305-310
共著	Characterization and identification of the proteins bound to two types of polyhydroxyalkanoate granules in <i>Pseudomonas</i> sp. 61-3.	Biosci. Biotechnol. Biochem. Vol.79, No.8	2015年8月	1369-1377
共著	真空調理における調味液添加がジャガイモ（メークイン種）のテクスチャーおよびビタミンCに及ぼす影響	日本調理科学会誌第48巻第2号	2015年6月	187-192
共著	Changes in vitamin C content of different parts of broccoli (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>italica</i>) after cooking.	日本食品保蔵科学会第40巻第2号	2014年3月	71-77
単著	甘夏ミカン果皮のオーラペンとその利用	食品と容器第55巻第3号	2014年3月	154-161
共著	国産黒大豆中の総アントシアニンと総プロアントシアニジンの定量	日本食品科学工学会誌第60巻第10号	2013年10月	595-600
単著	食品の機能としてののにおいとその分析	香料第259号	2013年9月	53-63
共著	真空調理におけるジャガイモの物性およびビタミンCの変化	美味技術学会誌第11巻2号	2012年12月	29-34
共著	Biological activities of low-molecular weight compounds found in foods and plants	Journal of Food and Drug Analysis Vol. 20, Suppl. 1	2012年5月	359-365
共著	紫サツマイモの加工食品に含まれる主要アントシアニンの定量	日本食品化学工学会誌第57巻第3号	2010年3月	128-133
共著	低温貯蔵中におけるカンキツ‘不知火’果実の糖、有機酸、アミノ酸、アスコルビン酸およびカロテノイド含量の変化	日本食品保蔵科学会誌 Vol.35 No.6	2009年11月	301-308
単著	食品フレーバー分析・評価の最新の進歩（スポットレビュー）	Aroma Research Vol.10 No.3	2009年8月	17-21
共著	Toxicity to early life stages on medaka (<i>Oryzias latipes</i>) and <i>in vitro</i> estrogen intensity of bisphenol compounds	Jpn. J. Environ. Toxicol. Vol.11, No.2	2008年11月	133-142

共著	Changes in radical-scavenging activity and components of mulberry fruit during maturation.	J. Food Sci. Vol.71,Nr.1	2006年2月	C18-C22
共著	Toxicity to early life stages and an estrogenic effect of a bisphenol A metabolite, 4-methyl-2,4-bis(4-hydroxyphenyl)pent-1-ene on the medaka(<i>Oryzias latipes</i>).	Life Sci.Vol.77,No.21	2005年10月	2643-2655
共著	Effects of nonylphenol and triclosan on production of plasma vitellogenin and testosterone in male south african clawed frogs (<i>Xenopus laevis</i>).	Biol. Pharm. Bull.Vol.28,No.1	2005年9月	1748-1751
共著	Application of DNA microarray analysis to wastewater containing heavy metals discharged from university laboratories.	Jpn. J. Environ. Toxicol. Vol.8, No.1	2005年8月	44207
共著	分取ガスクロマトグラフィーによる白ワインの特徴香気成分の同定	Aroma Research Vol.6 No.2	2005年5月	80-86
共著	Effects of 17 β -estradiol on survival, growth, sexual development and molting cycles of the carine crustacean cysid shrimp, <i>Americamysis bahia</i> .	Environmental Sciences, Vol. 11, No.5	2004年11月	259-268
共著	Effects of triclosan on early life stages and reproduction of medaka <i>Oryzias latipes</i> and induction of hepatic vitellogenin	Aquatic Toxicology Vol.67,No.2	2004年4月	167-179
共著	Identification and sensory characterization of volatile flavor compounds in sesame seed oil	J. Agric. Food Chem. Vol.44 No.12	1996年12月	3909-3912
共著	脱脂粉乳の異臭の評価法の設定	日本食品科学工学会誌第43巻第1号	1996年1月	7-11
共著	Sterilization of microorganisms by the supercritical carbon dioxide micro-bubble method	Biosci. Biotech. Biochem. Vol.59 No.10	1995年10月	1949-1950
共著	Contributors to sweet and milky odor attributes of spray-dried skim milk powder	J. Agric. Food Chem. Vol.43. No.9	1995年9月	2453-2457
共著	Comparison of the odor concentrates by SDE and adsorptive column method from green tea infusion	J. Agric. Food Chem. Vol.43 No.6	1995年6月	1616-1620
共著	Comparison of volatile compounds among different grades of green tea and their relations to odor attributes	J. Agric. Food Chem. Vol.43 No.6	1995年6月	1621-1625
共著	Off-flavor compounds in spray-dried skim milk powder	J. Agric. Food Chem. Vol.42 No.6	1994年6月	1323-1327
共著	Volatile flavor compounds in spray-dried skim milk powder	J. Agric. Food Chem. Vol.42 .4	1994年4月	984-988
共著	Flavor deterioration of nonfermented coarse-cut sausage during storage. Flavor as a factor of quality for nonfermented sausage. 2	J. Agric. Food Chem. Vol.41 No.6	1993年6月	946-950
共著	Isolation and identification of volatile Flavor compounds in nonfermented coarse-cut sausage. Flavor as a quality factor of nonfermented sausage. 1	J. Agric. Food Chem. Vol.41 No.4	1993年4月	647-652
その他				
単著	脱脂粉乳のフレーバー（プロシーディング）	Milk Science Vol.53,No.3	2005年3月	175-181
共著	熊本学のススメー地域学入門ー	熊本県立大学	2008年4月	pp.183
共著	タマネギに含まれるケルセチンとその配糖体の定量	九州農業研究第66号	2004年5月	52
共著	脱脂粉乳の香気特性（総説）	FFIジャーナル Vol.208,No.1	2003年1月	26-45
共著	新ガイドラインの考え方-公立養成校の食品科学研究者の立場から	臨床栄養第101巻第6号	2002年12月	661-663
共著	九州・沖縄地域における食品バイオテクノロジー最新情報	九州バイオテクノロジー研究会	2000年12月	202-211