

発表日時 ポスター番号: 奇数 9月6日(金) 9:00~10:00

偶数 9月7日(土) 9:00~10:00

ポスター番号	筆頭著者	演題名
P-001	西田 健太郎	Oxaliplatin投与ラットにおける甘味感受性の変化について
P-002	高尾 哲也	唾液腺細胞株における味覚受容体の発現性及び味物質への応答性
P-003	伊藤 隼	唾液中Histatin 5濃度と苦味受容体遺伝子発現の関連
P-004	日下部 裕子	マウス甘味感受性の系統差とT1r3の構造機能の関係に関する解析
P-005	河野 彰代	亜鉛欠乏ラットの苦味刺激に対する受容・伝達の変化—亜鉛正常食再投与後の効果—
P-006	益田 勝吉	甘味物質と甘味受容体との相互作用解析
P-007	小島 至	膵β細胞に発現する甘味受容体が活性化するシグナル伝達系の多様性
P-008	山下 純平	マウス孤立化学感覚細胞産生における転写因子Pou2f3/Skn-1aの機能
P-009	豊野 孝	絶食条件下での味蕾における味覚情報伝達系に関わる分子の発現調節
P-010	権田 彩	マーモセット盲腸における味覚情報伝達物質の発現
P-011	大坪 義孝	マウス軟口蓋味蕾の成長に伴う変化
P-012	安藤 宏	カエル茸状乳頭に分布するニューロペプチドY免疫反応神経線維
P-013	安尾 敏明	ビタミンC欠乏はラットの鼓索神経応答に影響する可能性がある
P-014	勝又 絵理	マウス味蕾由来株細胞の酸味受容のメカニズムの解析
P-015	豊嶋 麻里	ビール飲料摂取による気分状態及び自律神経活動の変化
P-016	伊藤 友紀	マウス味蕾におけるCl ⁻ トランスポーターの発現解析
P-017	石丸 正	うま味刺激に対する舌の光学的レスポンスの記録
P-018	畝山 寿之	消化管うま味受容の胃外分泌応答メカニズムの解明
P-019	北田 泰之	加齢と随意性嚥下誘発能力
P-020	水谷 諭史	GLP-1中枢投与による反射性嚥下修飾作用

P-021	安松 啓子	mGluR4-KOマウスを用いた鼓索神経および舌咽神経領域における舌のうま味受容体の解析
P-022	松本 惇平	サル海馬体および海馬傍回における空間依存的報酬関連ニューロン
P-023	高井 信吾	マウス味蓄における甘味特異的なGLP-1の分泌
P-024	蘆田 一郎	市販菓子の喫食による味覚-眼瞬応答
P-025	高橋 芳梨	甘味摂取がヒト中枢神経系に与える影響-ショ糖とアスパルテームの比較
P-026	松岡 俊輔	他感覚によって誘発される味認識の神経機構
P-027	小嶋 忠之	味覚障害モデルショウジョウバエの行動学的解析
P-028	八坂 美沙	CCKのマウス鼓索神経活動に及ぼす効果
P-029	木田 久美子	亜鉛欠乏食給餌動物の空間記憶・摂食行動における行動生理学的検討
P-030	吉岡 正隆	苦味認知閾値刺激に対する自律神経反応
P-031	仁木 麻由	マウスの甘味感受性に及ぼす血漿レプチン濃度の影響
P-032	吉田 竜介	T1R3発現味細胞におけるATP感受性K ⁺ チャネルの薬理学的解析
P-033	尾崎 まみこ	摂食調節ペプチドの作用と局在
P-034	勝守 汐美	グリシン嗜好性に関与するT1R3非依存的甘味受容機構の存在
P-035	土岡 由季	舌スライス標本を用いたマウス味細胞の高速膜電位イメージング
P-036	上村 浩信	生理学的指標と計算課題に及ぼす温かい飲料摂取の影響
P-037	中村 整	クロキンバエのフ節D4型味覚毛の各種アミノ酸に対する応答
P-038	峯積 博之	マウスの膝神経節神経細胞をカルシウムイメージングする試み
P-039	菅野 菜月	鼓索神経がコードする情報空間:ステレオトロード法による塩味表現様式の解明
P-040	實松 敬介	ギムネマ酸の甘味抑制メカニズム
P-041	小林 陽太郎	ラット味神経を用いた新規味修飾物質に関する研究
P-042	朝比奈 洋子	制限給餌下のマウスの体重によるショ糖嗜好性の制御メカニズムへの扁桃体の関与
P-043	淵本 潤	味覚感受性の世代間比較に関する研究
P-044	片川 吉尚	ヒトにおける混合味溶液の味質強度とおいしさの評定

P-045	坂本 和洋	低濃度油脂と高濃度油脂における嗜好メカニズムの違い
P-046	小林 実夏	粥を用いたうま味嗜好性・感受性測定－青年女性の事例－
P-047	市川 玲子	味覚感受性に対するVNUT遺伝子の解析
P-048	八十島 安伸	自由給餌下マウスにおける嗜好性飼料の間歇呈示による日内摂食パターン変化と視床下部機能
P-049	大沼 卓也	カテゴリーとしてのブランドが炭酸飲料のおいしさ評価に及ぼす影響
P-050	小野間 統子	ノンアルコール飲料による醜味感の心理学的検討
P-051	河合 美佐子	うま味嗜好性評価系の構築の試み
P-052	西 栄美子	ニホンザルのスクラロースとシヨ糖の感受性の差
P-053	今田 純雄	甘味嗜好は向社会性パーソナリティ特性を予測させる
P-054	河合 崇行	うま味を嗜好するマウスを用いたうま味修飾物質の力価測定
P-055	加藤 健二	共食時に互いの親密性をより強く感じることで食物に感じるおいしさは高まる
P-056	上地 加容子	幼若ラットと成熟ラットにおける高濃度甘味溶液に対する嗜好性について
P-057	村田 裕子	トリメチルアミン (TMA) に対するマウスの嗜好性
P-058	乾 賢	ラット腹側淡蒼球GABA _A 受容体活性化による嫌悪性味覚反応様行動の表出
P-059	上田 甲寅	継続的カゼイン摂取制限による味覚嗜好性の変化
P-060	乾 千珠子	精神疾患モデルラットの味覚嗜好性の変化の行動学的解析
P-061	小木曾 加奈	発芽玄米酒粕中の有機酸がパンの呈味に及ぼす影響
P-062	伊藤 久美子	慢性閉塞性肺疾患患者の味覚認知閾値の変化に対する呼吸リハビリテーションの影響
P-063	藤本 祐子	加熱方式の違いが、煮物調理の味・テクスチャー・色に及ぼす影響
P-064	宮岡 洋三	グミの呈味成分による咬筋活動パターンの分類
P-065	中野 久美子	オリーブオイルの嗜好性に寄与している油脂の酸化アロマ
P-066	関根(早川) 有紀	鶏だしの官能特性に関する定量的記述分析と重要特性に寄与する候補成分の探索
P-067	及川 翔大	ヒト苦味受容体発現細胞の苦味応答に及ぼす食塩及びシヨ糖の影響
P-068	清水 英憲	3型細胞の機能分化と味蕾でのATP受容体分布

P-069	今井 美子	アミノ酸分析から見た鰹節の各種切削前処理の意義
P-070	佐野 優子	トロミ調整剤及びその原料が飲料の呈味に与える影響
P-071	岡庭 就祐	栄養条件が鶏もも肉の脂質とその風味に与える影響
P-072	村田 芳博	大学生のカプサイシンに対する感受性と辛味嗜好性
P-073	白杉(片岡) 直子	有機酸がクロキンバエ味細胞の塩応答に及ぼす影響 —チップレコーディング法による電気生理学実験—
P-074	堀江 秀樹	ナスの蒸し料理に関するグアニル酸含量に基づく考察
P-075	村 絵美	非接触型嚥下運動計測システムを用いたおいしさ評価法の構築
P-076	齋藤 弘貴	ジペプチドの苦味感受性の個人差をもたらす苦味レセプターの一塩基多型
P-077	土門 さや香	雑味成分を低減した高濃度クロロゲン酸類含有コーヒーの連続感覚強度測定による風味特徴の解析
P-078	山口 静子	一般人の多数決原理による食品の感覚評価の妥当性に関する一考察
P-079	後藤 知子	亜鉛欠乏食給餌ラットにおける摂食および自発行動量の解析
P-080	島崎 伸子	唾液中亜鉛結合タンパク質を用いた味覚障害のスクリーニング法 —イムノクロマト測定値と血清亜鉛値との関連—
P-081	藤島 義之	改良型簡易型グルタミン酸センサーの開発
P-082	荒木 茂樹	高精度QCM(Quartz Crystal Microbalance)システムを用いたビールのコク評価
P-083	関 丙賛	Effect of the Mental Load of Addition Tasks on Alpha-Amylase While Driving a Vehicle Graphic Driving Simulator
P-084	佐藤 しづ子	小唾液腺における「うま味—唾液分泌反射」について
P-085	立野 勝巳	免疫陽性味蕾細胞の自動計数アルゴリズム
P-086	中島 広基	栄養成分データとケモメトリクスを用いた食品の識別方法
P-087	古山 昭	ショウジョウバエ味覚ニューロンに発現させたマウスTRPV4受容体の機能解析
P-088	福島 宙輝	日本酒の味わいを記述する
P-089	志賀 英明	嗅神経脳内輸送解析のためのトレーサーペプチドの検討
P-090	橋本 香保子	アリルアルコール類から合成した新規非対称エーテルの香気特性
P-091	原 武史	ジアセチルは様々な体臭に寄与している
P-092	加藤(難波) 綾	ヒト嗅覚受容体のアンタゴニストが官能に及ぼす影響

P-093	西田 秀史	転写因子Bcl11bによる鋤鼻神経細胞分化の制御機構の解析
P-094	岩田 哲郎	枯草菌ゲノムベクターを用いたマウス水棲型嗅覚受容体遺伝子の発現制御領域の解析
P-095	李 興	イモリ嗅上皮に発現する「匂い分子結合タンパク質」のシステイン残基の働き
P-096	鈴木 里奈	匂い分子結合タンパク質Cp-Lip1のバレル構造の入口付近に存在するアミノ酸残基の匂い分子結合に関わる役割
P-097	杉浦 康裕	匂い分子結合タンパク質Cp-Lip1のバレル内腔に存在するアミノ酸残基の匂い分子結合にかかわる役割
P-098	横須賀 誠	アズマモグラ Small Japanese mole の嗅球の組織構造について
P-099	横内 久美子	嗅覚識別に必要な最小の再生僧帽細胞数は1側で正常の約20%である
P-100	森泉 哲次	嗅覚識別に必要な最小の大脳皮質の大きさは1側の嗅皮質の約12%である
P-101	土屋 貴大	Crmp4ノックアウトマウスで見られた嗅球の形態学的・生理学的異常
P-102	守屋 敬子	鋤鼻器の形態学的解析より推察するコモンマーモセットの鋤鼻感覚能
P-103	中牟田 信明	変態期ツメガエルにおける嗅上皮再構築の免疫組織化学的解析
P-104	野口 智弘	マウス副嗅球出力神経の集団発火特性解析
P-105	小金澤 雅之	ショウジョウバエの求愛と攻撃を制御するフェロモン感受性介在ニューロンの同定
P-106	宇津木 千鶴	嗅覚機能維持のための咀嚼による感覚入力的重要性
P-107	安東 裕未	食事の提示がマウスの流動食の胃排出に及ぼす影響
P-108	辻 忠孝	桂花の匂いが摂食関連ペプチドの発現及び咀嚼筋活動へ与える影響
P-109	染川 慎治	食欲を促す食品の匂いの特性
P-110	杉本 弘文	Cp-Lip1タンパク質の有無による嗅神経細胞の匂い応答の違い
P-111	宮園 貞治	アミロイドβ によるマウス嗅球における神経活動の低下
P-112	笹島 仁	ミトコンドリア阻害剤ロテノンの鼻腔内投与による急性期の嗅球内アポトーシス誘導と亜急性期の嗅覚障害
P-113	富 研一	香気吸入したtetrahydrozereboneの立体化学がヒトの唾液アミラーゼ量に及ぼす影響
P-114	櫻井 健志	性フェロモン受容体遺伝子ノックアウトカイコガの生理・行動学的解析
P-115	中野 詩織	オノマトペによるニオイの言語的コミュニケーション
P-116	安藤 史織	音がニオイの印象に及ぼす影響

P-117	奥谷 文乃	高齢者の嗅覚機能の特性—日本人向けの嗅覚同定能力研究用カードキットの測定結果から
P-118	小林 剛史	嗅覚／視覚／嗅覚・視覚刺激による自伝的記憶の想起時間
P-119	新村 芳人	哺乳類進化における嗅覚受容体遺伝子ファミリーの膨張と収縮:13種の真獣類を用いた比較解析
P-120	榊原 清美	匂い質評価の一検討
P-121	綾部 早穂	ニオイ刺激の強度及び快不快度評定尺度の検討
P-122	松本 彩和	エナジードリンクが認知活動に及ぼす心理的影響の検討
P-123	神田 光栄	香りが人物の印象に与える影響—NIRSによる検討—
P-124	小早川 達	連続強度評定装置の開発と筋電による嚙下動作モニタリング
P-125	小池 裕子	高温貯蔵に伴うワインフレーヴァー構成成分の変化
P-126	飯泉 佳奈	風味と辛味の調和する組み合わせが唾液腺血流応答を増強する
P-127	藤原 聡	甘味阻害剤が砂糖に対する唾液腺血流応答を抑制する
P-128	鈴木 真奈美	隔離飼育と群飼育マウスのストレス反応におけるコーヒー揮発性成分の作用について
P-129	森 恵莉	片側性嗅覚障害についての検討
P-130	小林 正佳	外傷性嗅覚障害の予後因子
P-131	鈴木 元彦	アレルギー性鼻炎モデルマウスにおける嗅覚と嗅粘膜の検討
P-132	駒木 亮一	桂花(<i>Osmanthus fragrans</i>)の香りの食欲抑制効果
P-133	満山 知恵子	当院における感冒罹患後の嗅覚障害について
P-134	藤岡 宏樹	ソムリエ表現法を使った匂いセンサーによるプロファイリング
P-135	原田 祐希	非負値行列因子分解(NMF)法を用いた近似臭作成方法における距離尺度の検討
P-136	光野 秀文	匂いセンサ素子としての昆虫嗅覚受容体を発現させたSf21細胞系統の長期匂い検出性能の評価
P-137	竹井 義法	側抑制型に結合されたセンサ-アクチュエータ対を有する匂い源探索ロボット
P-138	岩松 琢磨	イオノトロピック受容体を発現させたSf21細胞の匂いセンサ素子としての性能評価
P-139	畑中 恒夫	ミツバチの磁気—吻伸展反射連合学習への照明の影響
P-140	高橋 邦子	嗅覚・味覚異常症例に対する医学コミック応用の試み