

CiNii Research で論文を探す

CiNii Research は、国立情報学研究所が提供するデータベースで、論文検索の他、外部関連機関・機関リポジトリ等の研究データや KAKEN の研究プロジェクト情報などを調べることができます。今まで論文検索で使用した CiNii Articles は、2022 年 4 月 CiNii Research に統合されました。

([図書館 HP](#) > [電子資料](#) > [データベース](#) > [CiNii Research](#))

検索画面

◎詳細検索画面

論文・データを探す 大学図書館の本を探す 日本の博士論文を探す

論文・データを探す Research と大学図書館等の所蔵を探す Books を切り替えることができます。

検索結果をクリアする場合はここをクリックします。

【キーワード検索】
フリーワード欄は、入力した検索語がタイトル、著者名、所属機関、抄録、論文キーワード、刊行物名等のどこかに含まれているものを探します。

フリーワード

検索

タイトル

人物/団体名

ISSN

DOI

期間

YYYY(MM) ~ YYYY(MM)

本文リンク 本文リンクあり

データソース KAKEN JaLC IRDB Crossref DataCite CiNii Dissertations CiNii Books SSJDA NINJAL IDR DBpedia RUDA NDL

所属機関

詳細検索

すべて 研究データ 論文 本 博士論文 プロジェクト

◎検索の注意点

- 数字、アルファベットの大文字と小文字、全角と半角は区別されません。
- 検索項目間のOR、NOT検索はできません。
- 数字やアルファベットの場合のフレーズ検索は「"”」で検索語を括ります。「"second language”」
- 前方一致検索する場合は、文字列末尾に「*」をつけます。「work*」→「worker」「working」
- 論理演算検索(AND・OR・NOT は必ず大文字で、AND・OR・NOT の前後には必ずスペースを入力します。)
AND 検索：複数入力したすべてのキーワードを含むものを検索します。「┌、┌&┌、┌AND┌」
OR 検索：複数入力したすべてのキーワードのいずれかを含むものを検索します。「┌OR┌、┌|┌」
NOT 検索：複数入力したキーワードで直後のキーワードを含まないものを検索します。「┌NOT┌、┌-┌」
(-は半角ハイフン)
- 丸括弧 () を使って論理演算の優先度を指定することができます。

検索結果画面と絞り込み

◎検索結果一覧

検索結果の件数はここでわかります。データ種別をクリックすると該当データのみが表示されます。

静岡県立大学

検索

すべて 8,061 研究データ 0 論文 4,703 本 610 博士論文 641 プロジェクト 2,107

▼ 詳細検索

検索結果： 8,061 件

1 2 3 ... 404 >

すべて選択： 新しいウィンドウで開く 実行

20件表示 新しい順

データ種別

論文	4,703
本	610
博士論文	641
プロジェクト	2,107

本文・本体へのリンク

DOI

ワサビ稚苗の生育に及ぼす気温の影響
奥岡 佳純, 眞井 秀樹, 久松 奨, 馬場 富二夫, 片井 祐介, 大石 直記, 谷 晃 CELSS JOURNAL 34 (1), 1-9, 2022-01-31
<p>To clarify optimum temperature range for the growth of Wasabi (<i>Eutrema japonicum</i> (Miq.) Koidz.) seedlings, the seedlings of a cultivar Izuma and a selected strain Shizuoka A were grown in ...

データ種別

- 論文 610
- 本 641
- 博士論文 2,107
- プロジェクト

本文・本体へのリンク

- 本文・本体リンクあり 3,224

資源種別

- 学術雑誌論文 1,348
- 紀要論文 805
- 記事 2

期間

2000 ~ 2022

言語種別

- ja (日本語) 2,835
- en (英語) 157
- es 1
- fr 1

データソース種別

- JaLC 2,407
- KAKEN 1,565
- NDL 1,214
- IRDB 858
- Crossref 814

【検索結果の絞り込み】

検索結果は、データ種別や本文リンク、資源種別、期間、言語種別、データソース種別で絞り込むことができます。

期間：入力欄やスライダーにより出版年等の期間を絞り込みます。

データソース種別：利用データベースを絞り込むことができます。

◎収録データベース一覧

データベース記号	データベース名 (提供機関)	収録データ種別
KAKEN	科学研究費助成事業データベース	プロジェクト・論文・図書
JaLC	Japan Link Center	論文・研究データ
IRDB	学術機関リポジトリデータベース	論文・研究データ
Crossref	Crossref	論文
DataCite	DataCite	研究データ
CiNii Dissertations	CiNii Dissertations	博士論文
CiNii Books	CiNii Books	図書・雑誌
SSJDA	Social Science Japan Data Archive (東京大学社会科学研究所附属社会調査・データアーカイブ研究センター)	研究データ
NINJAL	(国立情報学研究所)	研究データ
IDR	情報学研究データリポジトリ	研究データ
DBpedia	DBpedia	研究データ
RUDA	Rikkyo University Data Archive (立教大学社会情報教育研究センター)	研究データ
KAKEN(Researchers)	科学研究費助成事業データベース (研究者を探す)	人物 (研究者)

詳細画面の見方

◎検索結果画面

ヒト化学感覚受容体の応答評価を指標とする味と香りの分子設計技術 論文名

伊藤 圭祐 日本食品科学工学会誌 69 (1), 1-7, 2022-01-15 著者名 掲載雑誌名 巻号 ページ 発行年月

抄録 <p>In 2014, the Ministry of Health, Labour and Welfare reported that flavor is the most valued aspect of food for consumers. Since flavor is a perception of the combined taste and smell of food, ...

DOI Web Site 参考文献23件

◎詳細画面

ヒト化学感覚受容体の応答評価を指標とする味と香りの分子設計技術 論文名

DOI Web Site 参考文献23件

伊藤 圭祐 著者名 所属機関名 静岡県立大学 食品栄養科学部

書誌事項 | タイトル別名: Evaluation and Design of Food Flavor by Cell-based Assay of Chemosensory Receptors

抄録 <p>In 2014, the Ministry of Health, Labour and Welfare reported that flavor is the most valued aspect of food for consumers. Since flavor is a perception of the combined taste and smell of food, quantifying the taste and smell of food is useful in the rational design of desirable flavors. Taste and smell are also called chemical senses as they involve the detection of chemical components. Since 2000, progress in the identification of taste and olfactory receptors has made it possible to evaluate the taste and smell of food at a molecular level by cell-based receptor assays. Recently, molecular evaluation of taste and smell focusing on the chemosensory receptors has attracted attention. This review outlines the cell-based assay methods for these chemosensory receptors.</p>

取録刊行物 日本食品科学工学会誌 日本食品科学工学会誌 69 (1), 1-7, 2022-01-15 公営社団法人 日本食品科学工学会

参考文献 (23) *注記 A Luminescence-Based Human TRPV1 Assay System for Quantifying Pungency in Spicy Foods Minami Matsuyama, Yuko Terada, Toyomi Yamazaki-Ito, Keisuke Ito Foods 10 (1), 151-, 2021-01-13 <jats:>The quantitation of pungency is difficult to achieve using sensory tests because of persistence, accumulation, and desensitization to the perception of pungency. Transient receptor vanilloid 1

DOI Web Site 被引用文献1件 参考文献44件

この論文のキーワード

キーワード フレーバー評価 味と香り 化学感覚受容体 細胞を用いた評価

本文リンク (Web 上での入手) また、この文献で引用している文献 (参考文献) やこの文献を引用している文献 (被引用文献) の件数もわかります。

掲載雑誌情報です。本文へのリンクがない場合は OPAC や CiNiiBooks 等で所蔵館を探します。その際、雑誌名の確認だけでなく掲載巻号を所蔵しているか確認します。

参考文献や被引用文献も確認できます。

検索方法等分からないことがあった場合は画面下のヘルプを参考にしてください。