

# 口・鼻・耳の感覚メカニズムと応用技術

S&T出版 A130

検索

2018年3月27日発刊予定	B5判 並製本 305頁	価格 本体 60,000円+税 (STbook会員:57,000円+税)	STbook会員とは当社ホームページの登録会員 (ログイン機能)です。(無料)
ISBN:978-4-907002-70-1 C3058			

北川 純一 / 松本歯科大学 海野 俊平 / 松本歯科大学 Mohammad Zakir Hossain / 松本歯科大学 安藤 宏 / 松本歯科大学 増田 裕次 / 松本歯科大学 山下 敦子 / 岡山大学 奥村 俊樹 / 東京大学 東原 和成 / 東京大学 中川 誠司 / 千葉大学 中川 あや / 市立池田病院 菊池 聡 / 信州大学 岩田 洋夫 / 筑波大学	小泉 直也 / 電気通信大学 橋本 悠希 / 筑波大学 野嶋 琢也 / 電気通信大学 荒木 茂樹 / サッポロホールディングス(株) 都甲 潔 / 九州大学 原口 珠美 / 武庫川女子大学 小島 穂菜美 / 武庫川女子大学 吉田 都 / 武庫川女子大学 内田 享弘 / 武庫川女子大学 宮下 芳明 / 明治大学 中村 裕美 / 産業技術総合研究所 青山 一真 / 明治大学	鳴海 拓志 / 東京大学 中本 高道 / 東京工業大学 南 皓輔 / 物質・材料研究機構 Ngo Huynh Thien / 物質・材料研究機構 今村 岳 / 物質・材料研究機構 柴 弘太 / 物質・材料研究機構 吉川 元起 / 物質・材料研究機構、筑波大学 伴野 明 / 東海大学 松倉 悠 / 大阪大学 石田 寛 / 東京農工大学 岡田 謙一 / 慶應義塾大学名誉教授 安藤 英由樹 / 大阪大学
---	---	---

第1章 感覚のメカニズム、受容体と神経回路	7. Food Simulatorの応用分野	1. 化学感覚の提示における感覚間相互作用の役割
第1節 口腔・咽頭・喉頭領域の感覚	8. おわりに-食感/バーチャルリアリティの新展開	2. 嗅覚と視覚の感覚間相互作用
1. はじめに 2. 口腔粘膜の感覚	第2節 咀嚼検出デバイスを用いた食感拡張システム	3. 味覚と視覚・嗅覚の感覚間相互作用
3. 咽頭・喉頭領域の味覚 4. 咽頭・喉頭領域の感覚	1. はじめに 2. システム	4. 感覚間相互作用による摂食行動の変化
5. 口腔および咽頭・喉頭感覚と嚥下誘発	3. 咀嚼運動と聴覚フィードバックの同時性の設計	5. 香り・味の提示からその心理的・生理的作用や行動変容効果の活用へ
6. 口腔および咽頭・喉頭感覚による嚥下誘発の中核調節	4. フィルタ音提示に関する実験 5. 本装置の効果	第5章 嗅覚の応用
7. まとめ	6. まとめ	第1節 嗅覚センサと嗅覚ディスプレイ
第2節 味覚	第3節 飲み心地、吸い心地の提示システム	1. はじめに 2. 嗅覚センサの原理 3. 嗅覚センサの研究
1. はじめに 2. 味覚を構成する味質とその生理学的意義	1. はじめに 2. 吸飲感覚 3. 実装と評価	4. 嗅覚ディスプレイの原理 5. ウェアラブル嗅覚ディスプレイ
3. 味覚受容体および味細胞でのシグナル伝達	4. 展示 5. まとめ	6. 香りの要素臭 7. まとめ
4. 味蕾におけるシグナル伝達	第4節 深度センサーによる舌・唇の動き計測システム	第2節 MSS(膜型表面応力センサ)を用いた嗅覚センサと応用展開
5. 神経伝達および脳での情報処理	1. はじめに 2. 舌運動の計測にまつわる状況	1. はじめに 2. 嗅覚センサとニオイ分析
6. 味覚以外で機能する味覚受容体について 7. おわりに	3. 非接触・非装着型舌運動計測システムSITA	3. 膜型表面応力センサ「MSS」 4. MSSの感応膜材料の開発
第3節 嗅覚	4. SITAによる口腔運動支援ゲーム 5. おわりに	5. MSSの応用展開 6. あとがき
1. はじめに 2. 匂い分子の鼻腔への取り込み	第5節 飲料の「ど越し感」の計測センサー	第3節 映像への香り付加提示法と心理的效果
3. 匂いの識別メカニズム	1. はじめに 2. 嚥下運動計測法	1. はじめに 2. 香り提示技術
4. 嗅覚情報と伝達される脳神経回路	3. ビール飲用時の嚥下運動と官能評価との関連	3. 視聴覚・嗅覚・風触覚連動システム
5. 嗅覚機能に関わる脳領域	4. ビール飲用時の嚥下運動とビール中の成分の関連	5. 香り付き映像の心理的效果と応用 6. まとめ
6. 状況に左右されやすい匂いの認知 7. おわりに	5. おわりに	第4節 映像と連動する嗅覚ディスプレイ
第4節 聴覚	第4章 味覚の応用	1. はじめに 2. 嗅覚ディスプレイの種類
1. はじめに 2. 聴覚系の解剖と機能	第1節 味覚センサの先端研究と応用動向	3. 匂い提示技術の応用先
3. 難聴のメカニズムと分類 4. 補聴技術の基礎	1. はじめに 2. 味覚センサの構成と原理	4. 数値流体力学シミュレーションを導入した匂い提示
5. まとめ	3. 基本応答特性 4. 多変量解析について	5. 局所的な匂い提示を可能にする嗅覚ディスプレイ
第5節 前庭のメカニズムと応用	5. コク味の計測 6. 食品の味	6. まとめ
1. はじめに 2. 発生 3. 解剖と平衡システム	7. 味覚センサを用いた商品開発	第5節 インクジェット方式嗅覚ディスプレイの医療への応用
4. めまい各論 5. 平衡機能検査	第2節 味覚センサによる医薬品の味評価	1. はじめに 2. 香りのパルス射出
6. 治療:リハビリテーション	1. はじめに	3. インクジェット方式の嗅覚ディスプレイ
7. 発達障害における前庭入力、療育への応用	2. 抗アレルギー薬/エラスチン口腔内崩壊錠の苦味評価	4. 嗅覚能力測定 5. おわりに
第2章 錯覚の基礎	3. 飲食物による抗てんかん薬トピラマートの苦味マスキング評価	第6章 聴覚・前庭覚・骨伝導の応用
1. はじめに 2. 錯覚という現象を理解するために	4. 医薬品の苦味マスキング物質としてのクロロゲン酸の有用性評価	第1節 骨伝導のメカニズムと応用
3. 視覚の錯覚 4. 五感の錯覚	5. 味覚センサ苦味膜応答とヒト苦味受容体応答の相関性評価	1. はじめに 2. 骨伝導知覚の基礎
第3章 口腔・咽頭感覚の応用	6. おわりに	3. 日常の中での骨伝導知覚 4. 軟骨伝導
第1節 食感のバーチャルリアリティ	第3節 舌の電気刺激による味覚提示	5. 骨導超音波知覚と骨導超音波補聴器 6. まとめ
1. バーチャルリアリティとは 2. 食べるハプティクス	1. 電気味覚とは 2. 電気味覚の仕組み	第2節 前庭電気刺激による加速度・平衡感覚提示
3. 食感の提示手法 4. 噛合力以外の感覚提示	3. 電気味覚の基礎研究 4. 電気味覚の応用	1. 前庭感覚とは 2. 前庭を刺激する方法
5. Food Simulatorの評価実験	5. 電気味覚技術の展望	3. 前庭電気刺激のインタフェース利用を目指した基礎・応用研究
6. Food Simulatorを用いた感覚統合実験	第4節 感覚間相互作用に基づく香り・味と食体験の拡張	4. 前庭電気刺激の応用 5. 電気刺激の安全性について

書籍申込用紙 A130(口・鼻・耳の感覚メカニズムと応用技術) 購入冊数 冊

会社名 団体名				※左記で記入の上、 <b>FAX 03-3261-0238</b> までお申込みください。 ※E-mailアドレスまたはFAX番号を必ずご記入下さい。
部署・役職				■お申込み方法 必要事項をご記入の上、FAXでお申込みください。または当社ホームページからお申し込みください。
ふりがな	〒			■商品の発送 お申込み日の翌営業日までに書籍、請求書、納品書を佐川急便で発送いたします。 ※未刊書籍は発刊次第お送りいたします。
氏名	住所	TEL	FAX	■お支払 銀行振込・ゆうちょ銀行振込(郵便振替)にてお願いいたします。 クレジットカード払いは受け付けておりません。 書籍・請求書到着後、1か月以内にお振込みください。 銀行振込・ゆうちょ銀行振込(郵便振替)の手数料は、ご負担ください。 原則として領収書は発行いたしません。 ゆうちょ銀行振込取扱票(郵便振替票)は、書籍に同封しております。
E-mail	※申込みに関する連絡に使用するため、可能な限りご記入ください。		振込予定日	■個人情報の取り扱い ご記入の個人情報は、商品の発送、事務連絡、ご案内等に使用いたします。
STbook会員(無料)に <input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録済み	※E-mailアドレスが必須です。 ※左に✓印をつけてご入会いただくと、この申込からSTbook会員価格で購入できます。		月 日	
今後、弊社からのご案内が不要な方は以下に✓印をつけてください。 <input type="checkbox"/> 郵送DM不要 <input type="checkbox"/> E-mail不要	通信欄			