

口・鼻・耳の感覚メカニズムと応用技術

S&T出版 A130

検索

※発刊日は変更になる可能性があります。

2018年2月28日発刊予定	B5判 並製本 約290頁	価格	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		本体 60,000円+税	→STbook会員価格:57,000円+税 →早割価格:54,000円+税(1/26以降の申込みは上記価格になります) →早割STbook会員価格:51,300円+税(//)

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 珠実 / 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 / 明治大学
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	3. 咀嚼運動と聴覚フィードバックの同時性の設計	2. 嗅覚と視覚の感覚間相互作用	3. 味覚と視覚・嗅覚の感覚間相互作用
第1節 口腔・咽頭・喉頭領域の感覚	4. フィルタ音提示に関する実験	3. 味覚と視覚・嗅覚の感覚間相互作用	
1. はじめに	5. 本装置の効果	4. 感覚間相互作用による摂食行動の変化	
2. 口腔粘膜の感覚	6. まとめ	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	
3. 咽頭・喉頭領域の味蕾	第3節 飲み心地、吸い心地の提示システム	第5章 嗅覚の応用	
4. 咽頭・喉頭領域の感覚	1. はじめに	第1節 嗅覚センサと嗅覚ディスプレイ	
5. 口腔および咽頭・喉頭感覚と嚥下誘発	2. 吸飲感覚	1. はじめに	
6. 口腔および咽頭・喉頭感覚による嚥下誘発の中枢調節	3. 実装と評価	2. 嗅覚センサの原理	
7. まとめ	4. 展示	3. 嗅覚センサの研究	
第2節 味覚	5. まとめ	4. 嗅覚ディスプレイの原理	
1. はじめに	第4節 深度センサーによる舌・唇の動き計測システム	5. ウェアラブル嗅覚ディスプレイ	
2. 味覚を構成する味質とその生理学的意義	1. はじめに	6. 香りの要素臭	
3. 味覚受容体および味細胞でのシグナル伝達	2. 舌運動の計測にまつわる状況	7. まとめ	
4. 味蕾におけるシグナル伝達	3. 非接触・非装着型舌運動計測システムSITA	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	4. SITAによる口腔運動支援ゲーム	1. はじめに	
6. 味覚以外で機能する味覚受容体について	5. おわりに	2. 嗅覚センサとニオイ分析	
7. おわりに	第5節 飲料の「のど越し感」の計測センサー	3. 膜型表面応力センサ「MSS」	
第3節 嗅覚	1. はじめに	4. MSSの感応膜材料の開発	
1. はじめに	2. 嚥下運動計測法	5. MSSの応用展開	
2. 匂い分子の鼻腔への取り込み	3. ビール飲用時の嚥下運動と官能評価との関連	6. あとがき	
3. 匂いの識別メカニズム	4. ビール飲用時の嚥下運動とビール中の成分の関連	第3節 映像への香り付加提示法と心理的効果	
4. 嗅覚情報と伝達される脳神経回路	5. おわりに	1. はじめに	
5. 嗅覚機能に関わる脳領域	第4章 味覚の応用	2. 香り提示技術	
6. 状況に左右されやすい匂いの認知	第1節 味覚センサの先端研究と応用動向	3. 視覚・嗅覚・風触覚連動システム	
7. おわりに	1. はじめに	4. 香り付き映像の心理的効果と応用	
第4節 聴覚	2. 味覚センサの構成と原理	5. 香り付き映像の心理的効果と応用	
第5節 前庭覚	3. 基本応答特性	6. まとめ	
第2章 錯覚の基礎	4. 多変量解析について	第4節 映像と連動する嗅覚ディスプレイ	
1. はじめに	5. コク味の計測	1. はじめに	
2. 錯覚という現象を理解するために	6. 食品の味	2. 嗅覚ディスプレイの種類	
3. 視覚の錯覚	7. 味覚センサを用いた商品開発	3. 匂い提示技術の応用先	
4. 五感の錯覚	第2節 味覚センサによる医薬品の味評価	4. 数値流体力学シミュレーションを導入した匂い提示	
第3章 口腔・咽頭感覚の応用	1. はじめに	5. 局所的な匂い提示を可能にする嗅覚ディスプレイ	
第1節 食感のパーソナルリアリティ	2. 抗アレルギー薬エバスタチン口腔内崩壊錠の苦味評価	6. まとめ	
1. パーシャルリアリティとは	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	
2. 食べるハプティクス	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効性評価	1. はじめに	
3. 食感の提示手法	5. 味覚センサ苦味膜応答とヒト味覚受容体応答の相関性評価	2. 香りのパルス射出	
4. 噛合力以外の感覚提示	6. おわりに	3. インクジェット方式の嗅覚ディスプレイ	
5. Food Simulatorの評価実験	第3節 舌の電気刺激による味覚提示	4. 嗅覚能力測定	
6. Food Simulatorを用いた感覚統合実験	1. 電気味覚とは	5. おわりに	
7. Food Simulatorの応用分野	2. 電気味覚の仕組み	第6章 聴覚・前庭覚・骨伝導の応用	
8. おわりに-食感パーソナルリアリティの新展開	3. 電気味覚の基礎研究	第1節 骨伝導のメカニズムと応用	
第2節 咀嚼検出デバイスを用いた食感拡張システム	4. 電気味覚の応用	第2節 前庭電気刺激による加速度・平衡感覚提示	
1. はじめに	5. 電気味覚技術の展望	1. 前庭感覚とは	
2. システム	第4節 感覚間相互作用に基づく香り・味と食体験の拡張	2. 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	
	1. 化学感覚の提示における感覚間相互作用の役割	3. 前庭電気刺激の安全性について	
		4. 前庭電気刺激の応用	

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

早割価格は1月25日申込まで

会社名 団体名				〒
部署・役職				
ふりがな				
氏名	住所			
TEL	FAX			
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
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。	
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			月 日

※左記で記入の上、**FAX 03-3261-0238**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。

■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。

■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。
※未刊書籍は発行次第お送りいたします。

■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。

■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。