

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 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/パッチャリ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. 味覚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E/バスタ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 食感のパッチャリリアリティ | 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. パッチャリリアリティとは 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、 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。 |
| 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 | | | ■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に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。 |
| TEL | FAX | | | ■個人情報 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。 |
| 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 | | ※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 | | |