

No.	Category	Year	Title	Journal	Author
1	pharma	2009	医薬品の香味に感度が高い食物由来の味覚センサーによる食品の香味評価	PHARM TECH JAPAN Vol.25 No.7(2009)	Yoshikazu Kobayashi et al.
2	pharma	2008	生牛乳中の低糖化二酸化炭素が味に与える影響について	農産品研究 49(3), 128-135(2008)	Nobuo Kawahara et al.
3	pharma	2008	味覚センサーを用いた糖質値の検出と製剤設計への応用	薬剤師 2008年7月号, 68(4):220-229(2008)	Takahiro Uchida et al.
4	pharma	2007	Bitterness evaluation of orally disintegrating fentanyl tablets using a taste sensor	Orally disintegrating fentanyl tablets/Asian Journal of Pharmaceutical Sciences 2009, 4 (1): 1-7	Mitsuyoshi Okamoto et al.
5	pharma	2007	香茶を例とした味覚認識装置による味のプロフィール分析	日本食品化学会誌, 14(3), 121-127(2007)	Naoko Anjiki et al.
6	pharma	2006	Evaluation of bitterness suppression of Macrolide Dry Syrups by Jellies	2006 Pharmaceutical Society of Japan Chem.Pharm.Bull.54:3130-314	Eriko Tsuji et al.
7	pharma	2006	味覚認識装置による漢方処方薬の評価に関する研究(第2報) 薬理薬効に関する検討	Natural Medicines 60(1):21-27	Naoko Anjiki et al.
8	pharma	2006	製剤設計・特許に関する味覚認識装置の構築(医薬品の開発)に関する研究 第2報	医療機器 第32巻 第5号 5-11	石野 望
9	pharma	2005	味覚認識装置による漢方処方薬の評価に関する研究(第1報)	Natural Medicines 59(4), 164-170	Naoko Anjiki et al.
10	pharma	2005	漢方処方の処方収載と品質評価	薬物・生薬製剤の最新動向 第7巻	Nobuo Kawahara et al.
11	pharma	2005	五感を指標とした漢方処方薬の品質管理への応用-味覚における品質管理への応用-	第22回和漢薬学会大会 ポスター(静岡県 中央研究所)	岡田 美子 et al.
12	pharma	2005	天然由来香料の評価法に関する研究	既存添加物の成分と品質評価に関する研究 平成17年度分相研究報告書	Atsuko Tada et al.
13	pharma	2005	味覚センサーを用いたマクロライド内服錠の香味評価(香味マスキングに関する報告 第2報)	医薬工業 別冊Vol.54 No.3 2005	立木 秀尚 et al.
14	pharma	2005	味覚センサーを用いたマクロライド内服錠の香味評価(香味マスキングに関する報告 第2報)	医薬工業 第31巻 第3号	辻 絵理子 et al.
15	pharma	2004	Evaluation of bottled nutritive drinks using a taste sensor	International Journal of Pharmaceutics 279 (2004) 107-114	Masumi Katagata et al.
16	pharma	2004	Suppression of the Bitterness of Essential Amino Acids by Increased Particle Size of Branched-Chain Amino Acids (BCAA) and Various Flavours: a Taste Sensor	Pharmaceutical Society of Japan Chem. Pharm. Bull.52(4)	Fazlko Otagawa et al.
17	pharma	2004	The Combination Effect of L-Arginine and NaCl on Bitterness Suppression of Amino Acid Solutions	Pharmaceutical Society of Japan Chem. Pharm. Bull.52(2)	Tsutsumi Harada et al.
18	pharma	2004	苦味マスキング技術とその評価	物性物理化学研究会 第22回 苦味マスキングの科学と技術の最前線 講演要旨集	Tsutsumi Harada et al.
19	pharma	2004	味覚センサーを用いた漢方・苦味抑制剤の定量的評価	物性物理化学研究会 第22回 苦味マスキングの科学と技術の最前線 講演要旨集	Takahiro Uchida et al.
20	pharma	2003	Evaluation of the bitterness of antibiotics using a taste sensor	Journal of Pharmacy and Pharmacology	Takahiro Uchida et al.
21	pharma	2003	Quantitative Prediction of the Bitterness Suppression of Elemental Diets by Various Flavors Using a Taste Sensor	Pharmaceutical Research, Vol.20, No.12	京永 隆子 et al.
22	pharma	2003	The Bitterness Intensity of Chloramphenicol Evaluated by a Taste Sensor	Pharmaceutical Society of Japan Chem. Pharm. Bull. 52	Atsu Taniguchi et al.
23	pharma	2003	苦味マスキング技術とその評価に関する研究	第22回 医薬品添加物に関する研究 講演要旨集	Takahiro Uchida et al.
24	pharma	2003	味覚センサーを用いた香味マスキング評価	第2回 医薬品添加物に関する研究 講演要旨集	Takahiro Uchida et al.
25	pharma	2002	Bitterness Prediction or Bitterness Suppression in Human Medicines Using a Taste Sensor	Sensors and Materials, Vol.14No.8	京永 隆子 et al.
26	pharma	2002	Prediction of the bitterness of single, binary- and multiple-component amino acid solutions using a taste sensor	International Journal of Pharmaceutics 248(2002) 207-218	京永 隆子 et al.
27	pharma	2002	The Effect of Various Substances on the Suppression of the Bitterness of Quinine-Human Gustatory Sensation, Binding, and Taste Sensor Studies	Pharmaceutical Society of Japan Chem. Pharm. Bull. 50(12)	Tomoko Nakamura et al.
28	pharma	2002	苦味マスキング技術とセンサーによる味の定量的評価に関する研究	第12回製剤学研究会シンポジウム 講演要旨集	Tsutsumi Harada et al.
29	pharma	2001	A New Method for Evaluating the Bitterness of Medicines by Semi-continuous measurement of Adsorption Using a Taste Sensor	CHEMICAL PHARMACEUTICAL BULLETIN	Takahiro Uchida et al.
30	pharma	2001	Development of Technology for the Sensory Detection of Bitter Substances	Sensors and Materials, Vol.13, No.3	Hiroshi Yamamoto et al.
31	pharma	2001	Quantification of Suppression of Bitterness Using an Electronic Tongue	JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, Vol.90, No.12	高木 孝
32	pharma	2001	Quantitative Detection of Suppression of Bitterness Due to Phospholipids Using Taste Sensor and High-Performance Liquid Chromatography	Technical Digest of the 18th Sensor Symposium 2001	Shinichi Arita et al.
33	pharma	2001	味覚センサーを用いた漢方処方の定量化	PHARM TECH JAPAN Vol.17 No.9	Tsutsumi Harada et al.
34	pharma	2000	漢方処方の定量的評価に関する研究	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-80	Tsutsumi Harada et al.
35	pharma	1998	Detection of Suppression of Bitterness by Sweet Substance Using a Multichannel Taste Sensor	JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES, Vol.87, No.5	高木 孝 et al.
36	pharma	1998	味覚認識システムを用いた苦味物質による苦味抑制効果の定量化	電気学会研究資料 化学センサシステム研究会 CS-98-1	高木 孝 et al.
37	pharma	2001	DETECTION OF SUPPRESSION OF BITTERNESS BY PHOSPHOLIPIDS USING ELECTRONIC TONGUE	1A-1-15	高木 孝 et al.
38	foods	2003	森永のおいしい牛乳	パンフレット	森永乳業 et al.
40	foods	2009	味覚認識装置による食品の測定	日本味と匂学雑誌 16巻3号 505-508(2009年12月)	Kouchi Tokubo et al.
41	foods	2008	Evaluation of the Umami Taste Intensity of Green Tea by a Taste Sensor	Journal of AGRICULTURAL AND FOOD CHEMISTRY	Noriyuki Hayashi et al.
42	foods	2007	センサー技術を用いた牛肉の風味の評価	冷凍2007年12月号第82巻第962号	Takahide Okayama et al.
43	foods	2006	Techniques for Universal Evaluation of Astringency of Green Tea Infusion by the Use of a Taste Sensor System	Biosci.Biotechnol.Biochem. 70(3):626-631,2006	Nobuyuki Hayashi et al.
44	foods	2006	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	日本味と匂学雑誌 13巻 2号	五十嵐 敬子 et al.
45	foods	2006	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	第2回 医薬品添加物に関する研究 講演要旨集	Tsutomu Harada et al.
46	foods	2006	味覚センサーによる食品の味の定量化	新編農業委員会誌「菜」全国食品学会誌 2006.11	Noriyuki Hayashi et al.
47	foods	2006	味覚センサーの飲み水への応用研究	水産協会誌 平成18年8月号 第893号	Hiroki Kurose et al.
48	foods	2006	輸送・貯蔵時の温度変化とワインの品質変化	日本フード・ワイン学会 2006年度大会	Wakana Koike et al.
49	foods	2006	ワインへの酸素透過性を低減するための酸化と味センサーによる品質評価	第6回国際酒文化化学術研究会論文集	Matsumi Ichimura et al.
50	foods	2005	Analysis of Pork Extracts by Taste Sensing System and the Relationship between Umami Substance and Sensor Output	Sensors and Materials, Vol.17, No.7	Keisuke Sasaki et al.
51	foods	2005	Discrimination of Taste of Amino Acids with a Multichannel Taste Sensor	Jpn. J. Appl. Phys. Vol.34	Yukihiro Kikkawa et al.
52	foods	2005	味覚センサーを用いた乳製品の品質管理	日本食品科学学会 第52回大会	高木 孝 et al.
53	foods	2005	食品の風味特性を評価する味覚センサー	ジャンル フードサイエンス Vol.44	土井 智治 et al.
54	foods	2005	センサーによる牛乳の風味評価	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-66	高木 孝 et al.
55	foods	2005	本格的な基本味を識別する味覚センサー	日本食品科学学会誌 第52巻 第6号	中根 健昭 et al.
56	foods	2005	味覚センサーを用いた本格的な基本味の評価	日本食品化学工業誌 第52巻 第4号 別刷	中根 健昭 et al.
57	foods	2004	Analysis of the tastes of brown rice and milled rice with different milling yields using a taste sensing	Science Direct, Food Chemistry	Tai Uyen Tran et al.
58	foods	2004	Sourness-suppressing Peptides in Cooked Pork Loin	Biosci.Biotechnol.Biochem. 68(8):1657-1662,2004	Tomoyuki Okumura et al.
59	foods	2004	Study of Application of a Multichannel Taste Sensor with Lipid/Polymer Membranes	IEEETRANSACTIONS Vol.52, Pt.2, No.2	Hiroshi Yamamoto et al.
60	foods	2004	STUDY ON EVALUATING JMA-TASTE OF GREEN TEA USING MULTICHANNEL TASTE SENSOR	Proceedings of 2004 International Conference on O-CHA(Te) Culture and Science	Eigo Ohn et al.
61	foods	2004	かつお節のかび付けと香り	かつおフォーラム開催記録2003/5~2004/6 (財団の消費文化センター発行)	Kanji Doi et al.
62	foods	2004	味覚センサーを用いた食品の味の定量化に関する研究	日本食品科学学会誌 第52巻 第1号	Kiyoshi Toko et al.
63	foods	2004	ワインの醸造における味覚センサー(MCTS)の応用	官能評価学会	小池 浩美 et al.
64	foods	2003	科学的な味覚センサーは「牛乳のおいしさ」を総合的に判断できる	別冊Daiky 牛乳生活情報 vol.29 2003	Kiyoshi Toko et al.
65	foods	2003	母乳の味の質に影響を及ぼす要因について 第一報: 養育成分と凍結保存による影響	第48回日本乳業研究会報告書	三浦 真子 et al.
66	foods	2003	味覚センサーによる母乳の味の定量化	農業新聞 2003年12月号	高木 孝 et al.
67	foods	2002	都立大発明出願に対する味覚センサーの応用研究	電子情報通信学会誌 11(1) 11-12	江崎 浩一 et al.
68	foods	2002	マルチチャネル味覚センサーによるおいしさを評価する	電気学会論文誌 E 126巻 3-2号	Yuchi Kajiyama et al.
69	foods	2002	味覚センサーによる牛乳の味の定量化	九州大学大学院システム情報科学研究科 第7巻 第1号	岩崎 宗弘 et al.
70	foods	2002	味覚センサーを用いたコーヒーの味の定量化	電気学会論文誌 E 126巻 9-1号	福永 泰司 et al.
71	foods	2001	Discrimination of D-Amino Acids from L-Amino Acids Using Membrane Characteristic Change	TRANSDUCERS 01 EUROSensors XV	Hardwell CHIBVONGDZE et al.
72	foods	2001	感性バイオセンサー(の一部) 5.5 食品品質判定	感性バイオセンサー 報告書 第1巻	Kiyoshi Toko et al.
73	foods	2001	味覚センサーによる食品の味の定量化	石川食品工業大産 技術レポート	松本 重三 et al.
74	foods	2001	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電子情報通信学会 学位情報 OME-2001-74	Kiyoshi Toko et al.
75	foods	2001	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	九州大学大学院 システム情報科学研究科 第6巻 第1号	安達 剛史 et al.
76	foods	2001	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	日本味と匂学雑誌 Vol.8 No.3 PP.453-456	有科 龍人 et al.
77	foods	2000	Analysis of Taste of Amino Acids Using Surface Polarity Controlling Sensor	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-68	M.J.Ju et al.
78	foods	2000	Discrimination of D-Amino Acids from L-Amino Acids Using Membrane Electric Potential Change	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-70	H.Chibvongdze et al.
79	foods	2000	Measurements of soy sauce using taste sensor	SENSORS AND ACTUATORS B 68	飯山 信 et al.
80	foods	2000	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-90	飯山 信 et al.
81	foods	2000	味覚認識装置による食品の味の定量化	電子情報通信学会誌 11(1) 11-12	岩崎 宗弘 et al.
82	foods	2000	うま味による食品の味の定量化	農産品研究報告書 第6巻 第1号	Arizawa et al.
83	foods	2000	牛肉の官能評価報告書	農業新聞	東京農大 et al.
84	foods	2000	味覚センサーによる食品の味の定量化	日本味覚協会誌2000年1月号Vol9	Kou Aramaki et al.
85	foods	2000	味覚センサーによる食品の味の定量化	電気学会論文誌 E 120巻 1号	八尋 美希 et al.
86	foods	2000	味覚センサーによる食品の味の定量化	電気学会論文誌 E 120巻 1号	中山 繁善 et al.
87	foods	2000	味覚センサーによる食品の味の定量化	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-85	Yoshino Naoto et al.
88	foods	2000	味覚センサーによる食品の味の定量化	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-82	岩崎 宗弘 et al.
89	foods	2000	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	九州大学大学院 システム情報科学研究科 第5巻 第1号	高木 孝 et al.
90	foods	2000	味の粘性が味覚センサーに及ぼす影響について	電子情報通信学会 学位情報 OME-2000-73	飯山 信 et al.
91	foods	1999	A Trial to Define the Output of Taste Sensing System Applied to Beef Extracts	45th ICMAST 1999	佐々木 啓介 et al.
92	foods	1999	コーヒー抽出液の味の定量化とその関係	日本味と匂学雑誌 6巻 3号 351-352頁	飯田 雅一 et al.
93	foods	1999	臭と感性(の一部) 第三章 味覚センサー 3-4-7 牛乳	臭と感性 KOHRN TECHNO-BOOKS19 光臨(税別4500円)	Kiyoshi Toko et al.
94	foods	1999	味覚センサーによる食品の味の定量化	日本味覚学会大会	Hidekazu Beazaki et al.
95	foods	1998	Discrimination of Wine Using Taste and Smell Sensor	Sensors and Materials, Vol.10, No.3	Shirohito Beazaki et al.
96	foods	1998	味覚センサーによる食品の味の定量化	官能評価学会誌 11(1) 11-12	Hiroshi Yamamoto et al.
97	foods	1998	センサーによる食品の味の定量化	電子情報通信学会 学位情報 第5号	中山 繁善 et al.
98	foods	1998	味覚センサーによる食品の味の定量化	九州大学大学院 システム情報科学研究科 第3巻 第1号	永平 知見 et al.
99	foods	1997	Highly sensitive discrimination of taste of milk with homogenization treatment using a taste sensor	MATERIALS SCIENCE & ENGINEERING C 5	Hirono Yamada et al.
100	foods	1997	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電気学会論文誌 E 117巻 9号	Hidekazu Beazaki et al.
101	foods	1997	マルチチャネル味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電気学会論文誌 E 117巻 9号	Miki Yahiro et al.
102	foods	1997	マルチチャネル味覚センサーを用いた食品の味の定量化	日本食品科学学会誌 第49巻 第9号	Satoru Iyama et al.
103	foods	1997	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電子情報通信学会誌 11(1) 11-12	Yoshino Naoto et al.
104	foods	1997	無機イオンに対するマルチチャネル電極の応用	造幣大学九州工学部研究報告(理工学編)26	Satoru Iyama et al.
105	foods	1996	Monitoring of fermentation process of miso (soybean pasta) using multichannel taste sensor	SENSORS AND ACTUATORS B CHEMICAL	Takaji Imamura et al.
106	foods	1996	Quantification of Taste of Coffee Using Sensor with Global Selectivity	Sensors and Materials, Vol.8, No.1	Taiji Fukunaga et al.
107	foods	1995	Heat Effect on the Taste of Milk Studied Using a Taste Sensor	Jpn. J. Appl. Phys. Vol.34	Kiyoshi Toko et al.
108	foods	1995	味覚センサーによる食品の味の定量化	岩手工業技術センター研究報告 第2号	Shigeki Nakayama et al.
109	foods	1995	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	九州大学工学部 第6巻 第1号	松本 重安 et al.
110	foods	1994	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電子情報通信学会誌 第5巻 第1号	Hiroshi Yamamoto et al.
111	foods	1993	Taste Sensing of Tomatoes with a Multichannel Taste Sensor	Sensors and Materials, 5, 2(1993)	Yukihiro Kikkawa et al.
112	foods	1993	味覚認識装置の品質管理における応用について		伊丹 あおひ et al.
113	foods	1993	乳化法による食品の味の味覚センサー評価		飯山 信 et al.
114	foods	1993	味覚センサーを用いた食品の味の定量化		Masanori Kumagaya et al.
115	water quality	2001	味覚センサーを用いたミネラルウォーターの評価方法	電気学会 ケミカルセンサ研究会資料 CHS-01-13	佐藤 勇治 et al.
116	water quality	2000	Evaluation of water quality and pollution using multichannel sensors	SENSORS AND ACTUATORS B 68	Hironori Sakai et al.
117	water quality	2000	マルチチャネルセンサーによる河川水質の計測と総合評価	水環境 第2巻 No.5	Kiyoshi Toko et al.
118	water quality	2000	味覚センサーによる工場排水中のアンモニウムイオン濃度の検出	九州大学大学院 システム情報科学研究科報告 第6巻 第1号	Akira Taniguchi et al.
119	water quality	2000	味覚センサーを用いた水質評価	電気学会 ケミカルセンサ研究会資料 CHS-00-3	Yoshino Naoto et al.
120	water quality	2000	味覚センサーを用いた水質モニタリングシステムへの検討	電子情報通信学会 学位情報 OME2000-88	Akira Taniguchi et al.
121	water quality	1999	Development of a Monitoring System for Water Quality Using a Taste Sensor	Sensors and Materials, Vol.11, No.7	Akira Taniguchi et al.
122	water quality	1999	味覚センサーのシアン化物検出への応用	電気学会論文誌 E (センサ・マイクロマシン部門誌)	Akira Taniguchi et al.
123	water quality	1998	味覚センサーによる食品の味の定量化	電気学会論文誌 E	Akira Taniguchi et al.
124	water quality	1998	マルチチャネル味覚センサーによる食品の味の定量化	電気学会論文誌 E (センサ・マイクロマシン部門誌)	Akira Taniguchi et al.
125	water quality	1997	味覚センサーを用いた工場排水中のアンモニウムイオン濃度の検出	電気学会 化学センサシステム研究会資料 CS-98-80	Akira Taniguchi et al.
126	water quality	1997	味覚センサーを用いた工場排水中のアンモニウムイオン濃度の検出	電気学会 化学センサシステム研究会資料 CS-97-51	Yoshino Naoto et al.
127	sensors	2009	Development of an Artificial Lipid-based Membrane Sensor with High Selectivity and Sensitivity to the Bitterness of Drugs and with High Correlation with Sensory	IEEJ Trans 2009:4:710-719	Yoshikazu Kobayashi et al.
128	sensors	2009	イオン液体含有高分子膜を用いた苦味センサーの開発		Hidekazu Beazaki et al.
129	sensors	2008	味覚センサーの原理と応用	エレクトロニクスコミュニケーション2008No.24 近畿化学協会エレクトロニクス部会	Hidekazu Beazaki et al.
130	sensors	2007	Analytical investigations to evaluate bitter sensation using a taste sensing system	Tetrahedron 63, 8802-8809 (2007)	M.Gastl et al.
131	sensors	2007	Biting effect: stabilizing galactose-type catechin/quartaric ammonium ion complex		Nobuyuki Hayashi et al.
132	sensors	2007	がん予防効果の高い野菜成分の味覚センサーによる検出可能性	H19年度研究報告書 http://www.affrc.go.jp/research/seika/data_vegeta/19/vegeta07-18	Nobuyuki Hayashi et al.
133	sensors	2006	広がる味覚センサー利用と課題	ジャンル フードサイエンス Vol.45	Hidekazu Beazaki et al.
134	sensors	2006	味覚センサーでおいしさを計測する	未来材料2006年11月号	Hidekazu Beazaki et al.
135	sensors	2006	味覚センサーによる食品の味の定量化	月刊フーズケミカル 2006-12	Hidekazu Beazaki et al.
136	sensors	2004	Detection of Noncharged Organic Substances by New Measurement Method Using a Lipid Membrane Sensor	IEEE SENSORS JOURNAL Vol.4 No.3	Yoshino Naoto et al.
137	sensors	2004	味覚センサーの開発と応用	物性物理化学研究会 第22回 苦味マスキングの科学と技術の最前線 講演要旨集	Kiyoshi Toko et al.
138	sensors	2003	A taste sensor	Comprehensive Analytical Chemistry XXXIX	Kiyoshi Toko et al.
139	sensors	2003	Evaluation of Smell by the Flavor-Water Measuring Method	Proceedings of the 20th Sensor Symposium 2003	Hidekazu Beazaki et al.
140	sensors	2003	おいしさを定量化する感性化学センサーに関する研究	食に関する基礎研究報告書 No.14	Kiyoshi Toko et al.
141	sensors	2003	膜型味覚センサーを用いた味の測定	材料と工業 VOL.35 No.7	Yoshikazu Kobayashi et al.
142	sensors	2003	膜型味覚センサーを用いた味の測定	電子情報通信学会 学位情報 OME-2003-63	Shinichiro Uki et al.
143	sensors	2003	味覚センサーを用いた味の定量化と香りを含む味の総合評価	ジャンル フードサイエンス Vol.42	Hidekazu Beazaki et al.
144	sensors	2002	Detection of Agricultural Chemicals Using a Lipid Membrane Sensor	IEEE SENSORS 2002	Yoshino Naoto et al.
145	sensors	2002	非揮発性高分子膜を用いた食品の味の定量化	農学雑誌 122(6): 413-417 (2002)	Kazuki Ito et al.
146	sensors	2002	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	食品工業 2002 Vol.43 No.7	Kiyoshi Toko et al.
147	sensors	2002	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	九州大学大学院 システム情報科学研究科報告 第7巻 第1号	Hiyi Tamamatsu et al.
148	sensors	2001	Analysis of Tastes of Amino Acid Using Surface-Polarity Controlled Sensors	Sensors and Materials, Vol.13, No.3	M.J.Ju et al.
149	sensors	2001	Chemical Sensor Using Surface-Polarity Controlled Sensor	TRANSDUCERS 01 EUROSensors XV	Kengji Hayashi et al.
150	sensors	2001	Comparison of Tastes of Amino Acids and Basic Taste Substances Using Surface-Polarity Controlled Sensors	九州大学大学院 システム情報科学研究科 第6巻 第2号	M.J.Ju et al.
151	sensors	2001	Detection of Environmental Hormones with Electrode Polarity Controlled Method	電気学会論文誌 E	Kosuke Hayama et al.
152	sensors	2001	味覚センサーによる食品の味の定量化	研究センターレポート 24 (9) 2001	Katsumi Saito et al.
153	sensors	2001	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	日本味と匂学雑誌 6巻 3号 313-316頁	飯田 雅一 et al.
154	sensors	2001	味覚センサーを用いた食品の味の定量化	電子情報通信学会誌 11(1) 11-12	Yoshino Naoto et al.
155	sensors	2001	味覚認識装置による食品の味の定量化	電気学会論文誌 E (センサ・マイクロマシン部門誌) 121巻 12号	Massaki Habara et al.
156	sensors	2001	味覚認識装置による食品の味の定量化	日本農学会 膜(MEMBRANE), Vol.28 No.6	Kiyoshi Toko et al.
157	sensors	2001	味覚センサー	ぶんせき 別冊 No.8 2001	Akira Taniguchi et al.
158	sensors	2000	Biomimetic Sensor Technology (の一部) Taste sensors	CAMBRIDGE UNIVERSITY PRESS	Kiyoshi Toko et al.
159	sensors	2000	Detection of Environmental Hormones with Electrode Polarity Controlling Method	Technical Digest of the 17th Sensor Symposium 2000 pp.287-292	Kosuke Hayama et al.
160	sensors	2000	Detection of Hot Tastes by New Measurement Method Using a Multichannel Taste Sensor	Technical Digest of the 17th Sensor Symposium 2000 pp.275-278	Hidekazu Beazaki et al.
161	sensors	2000	Discrimination of D-Amino Acids from L-Amino Acids Using Membrane Characteristic Change	IEICE TRANSACTION ON ELECTRONICS Vol.E83-C No.7	Masaaki Habara et al.
162	sensors	2000	Discrimination of Saltiness with Coexisting Components Using Multichannel Taste Sensor with Lipid Membrane	IEEE	