

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
700 利用及び加工			
710 飼料			
阿部英則・山川政明・岡本全弘	2002	馬鈴薯デンプン粕から麹かびの固体培養により生産した微生物タンパク質および尿素のめん羊における窒素利用性の比較.	北畜会報 44: 7-11.
藤岡喜久	1937	甘藷及馬鈴薯の養鶏飼料としての利用法.	農業 683: 51-54.
古谷 修・長野鍊太郎	1986	カンショの品種・系統およびカンショ, バレイショ, キャッサバの乾燥, 煮熟処理による栄養価の差違.	日本養豚研究会誌 23(2): 62-67.
花田正明	2008	馬鈴薯デンプン粕サイレージの放牧泌乳牛のMUN・BUNの抑制効果の解明.	帯大畜産フィールド科学センター年報 5: 10.
日高 智・小柴博昭	2005	アミロマイセス添加ポテトパルプサイレージの嗜好性に関する研究.	帯大畜産フィールド科学センター年報(平成15年度) 2: 39.
橋本平九郎	1956	醗酵馬鈴薯飼料の製法と家畜への給与法.	畜産の研究 10(11): 1255-1259.
橋本平九郎	1956	醗酵馬鈴薯飼料のつくり方と家畜への給与.	農業技術研究 10(11): 33-36.
橋本平九郎	1959	繁殖豚の醗酵甘藷・馬鈴薯飼料による飼養(1).	畜産の研究 13(10): 1219-1222.
橋本平九郎	1959	繁殖豚の醗酵甘藷・馬鈴薯飼料による飼養(2).	畜産の研究 13(11): 1334-1338.
橋本平九郎	1960	醗酵馬鈴薯飼料の豚への給与とその成績.	畜産の研究 14(7): 919-922.
橋爪徳三・藤田 裕・松岡 栄・市川淳治・石井一良	1974	バレイショ生でんぷん粕の飼料価値と貯蔵中の品質変化.	帯大研報 (第1部) 8(4): 595-604.
橋爪徳三・藤田 裕・松岡 栄・長沼 勇・和田達二・稲戸恒康・川崎勉	1974	バレイショ生でんぷん粕の乳牛飼料としての利用.	帯大研報 (第1部) 8(4): 605-613.
波多野 正	1949	イモ類を利用した養鶏飼料.	畜産の研究 3(11): 681-682.
日高 智・大田 忍・三浦俊治・小田有二	2006	乳酸生成糸状菌(<i>Amylomyces rouxii</i>)添加ポテトパルプサイレージと食品残渣からの乾燥調製飼料給与が肥育豚の産肉性に及ぼす影響.	北畜会報 48: 59-63.
日高 智・高柳樹行・三浦俊治・小田有二	2006	乳酸生成糸状菌(<i>Amylomyces rouxii</i>)添加ポテトパルプサイレージ給与がホルスタイン種去勢肥育牛の肉質に及ぼす影響.	北畜会報 48: 65-70.
日高 智・島田謙一郎・三浦俊治・小田有二	2007	乳酸生成糸状菌添加ポテトパルプサイレージの飼料利用に関する研究.	北畜会報 49: 15-21.
本多昭幸・嶋澤光一・中里 敏・尾野喜孝	2008	飼養環境(屋内・屋外)および飼料(市販飼料・バレイショ混合サイレージ)の違いが肥育豚の行動と肉質に及ぼす影響.	日本畜産学会大会(107回), II 29-22.(講要)
本多昭幸・大森英之・本多昭幸・芦原 茜・小橋有里・田島 清・嶋澤光一・川島知之	2009	調製前の加熱の有無が肥育豚のバレイショサイレージ消化特性に及ぼす影響.	日本畜産学会大会(110回), III 27-06.(講要)
本多昭幸・嶋澤光一・平瀬一博	2010	馬鈴薯澱粉が肥育豚の窒素排泄量およびアンモニア揮散量に及ぼす影響.	日本畜産学会大会(112回), III 29-07(p.25).(講要)
本多昭幸・嶋澤光一・尾野喜孝	2011	低CPバレイショ混合リキッド飼料の給与が肥育豚の窒素排泄量およびアンモニア揮散量に及ぼす影響.	日本畜産学会大会(114回), I 26-36.(講要)
本多昭幸・嶋澤光一・尾野喜孝	2011	低CPバレイショ混合リキッド飼料の給与が肥育豚の生産性および肉質に及ぼす影響.	日本畜産学会大会(114回), I 26-37.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
本多昭幸・嶋澤光一・尾野喜孝	2012	バレイショ澱粉を配合した低タンパク質飼料の給与が肥育豚の窒素排泄量およびアンモニア揮散量に及ぼす影響.	日畜会報 83(3): 271-280.
郁耕園養畜部	1905	馬糧として馬鈴薯の害否.	農業雑誌 30(3)(902): 43.
井上哲郎・溝口泰正・谷山 敦	2012	規格外バレイショサイレージの搾乳牛への給与による影響 井上哲郎.	九州農業研究発表会要旨集 75: 76.(講要)
井上哲郎・谷山 敦・大串正明	2013	規格外バレイショを主体としたサイレージの搾乳牛への給与が生乳の生産性等に及ぼす影響.	長崎農技セ研報 4: 101-106.
石田三佳・大森英之・芦原 茜・小橋有里・田島 清・川島知之・本多照幸・嶋澤光一	2009	バレイショの発酵リキッド飼料原料としての検討.	日本畜産学会大会(111回), I 29-10.(講要)
岩田久敬	1958	馬鈴薯茎葉の給与量とソラニン.	畜産の研究 12(1): 50.
川俣猪十郎・栗原 武・和島昭一郎・辻占亀松	1950	寒冷地畑作地帯における養豚一特に青森県横浜村の馬鈴薯主体の養豚を検討して一.	畜産の研究 4(8): 461-464.
川俣猪十郎・栗原 武・和島昭一郎・田中 俊	1951	馬鈴薯配合を加味した豚の育成試験一青森県馬鈴薯生産地帯における豚の飼養標準確立に関する研究(その1).	畜産の研究 5(2): 89-90.
川俣猪十郎	1952	寒冷地帯の馬鈴薯と養豚.	農業毎日 6(3): 27-29.
菊池脩二	1957	馬鈴薯茎葉の飼料的利用.	畜産の研究 11(9): 1121-1122.
木村藤敬・大口秀司・山本るみ子・河野建夫	2009	馬鈴薯由来残渣の給与が肉豚の発育と肉質に及ぼす影響.	愛知農総試研報 41: 119-125.
北村 亨・三浦俊治・篠田英史・田中秀俊・山下征夫・斉藤勝一・小田有二・池端敬太・花田正明・岡本明治	2003	乳酸生成糸状菌を利用したポテトパルプサイレージの調製方法.	日草誌 49(別): 286-287.(講要)
栗原 武	1951	馬鈴薯利用の養豚飼料とその給与法.	畜産の研究 5(5): 297-298.
栗原 武・他	1952	馬鈴薯澱粉粕利用による農家養豚の実態調査-要旨-.	東北農業 5(5・6): 299-302.
劉 永超・Badee GHILAILAT・日高 智	2015	バレイショデンプン粕を主体としたエコフィードサイレージ(EFS)給与が肥育後期豚の発育と肉質に及ぼす影響.	日畜会報 86(3): 335-341.
三浦俊治・北村 亨・篠田英史・田中秀俊・山下征夫・斉藤勝一・小田有二・池端敬太・花田正明・岡本明治	2003	乳酸生成糸状菌で調製した麴の接種が、ポテトパルプサイレージの発酵品質に与える影響.	日草誌 49(別): 288-289.(講要)
森 勝美・柳本正勝・岡田憲幸・柳井昭二	1986	固体培養法による馬鈴薯デンプン粕の蛋白質強化.	食総研報 48: 15-20.
森本 宏	1951	馬鈴薯係数による購入飼料の評価算出.	畜産の研究 5(1): 51-52.
森本 宏	1952	イモ類の飼料としての利用法(1).	畜産の研究 6(7): 455-458.
森本 宏	1952	イモ類の飼料としての利用法(2).	畜産の研究 6(8): 539-542.
村井 勝	2011	ばれいしょでん粉粕の有効利用.	でん粉情報 40: 23-29.
檜崎 昇・安宅一夫・藤本真澄	1976	馬鈴薯澱粉製造廃液回収物の鶏における飼料的価値 I 逆浸透法による回収物およびポテトプロテインの消化率.	酪農学園大紀要(自然科学編) 6(2): 305-311.
檜崎 昇・安宅一夫・藤本真澄	1980	馬鈴薯澱粉製造廃液回収物の鶏における飼料的価値 II ポテトプロフィードの栄養価.	酪農学園学紀要(自然科学編) 8(2): 363-370.
成沢不倒	1952	寒地農村と馬鈴薯主餌養鶏.	鶏友 14(6): 48-53.
成沢不倒	1952	寒地農村と馬鈴薯主餌養鶏(2).	鶏友 14(7): 60-64.
成沢不倒	1953	馬鈴薯主体多産自給養鶏法.	養鶏世界 146: 104-113.
成沢不倒	1954	馬鈴薯主餌養鶏.	養鶏世界 161: 113-119.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
大原久友・古谷政道・ 大原洋一・小島律夫	1969	ポテトプロテインの飼料価値について.	帯大研報 (第I部) 6(1): 68-73.
大原久友・安宅一夫	1971	馬鈴薯澱粉製造液汁乾燥物の消化性および飼料的利用について.	帯大研報 (第I部) 7(2): 280-287.
大下友子・青木康浩・ 秋山典昭・上田靖子・ 小酒井貴晴	2005	バレイショでんぷん粕サイレージの栄養価と圧片トウモロコシの代替効果.	日本畜産学会大会 (105回), I 09-014. (講要)
大下友子・三谷朋弘・ 宮地 慎・青木康浩・秋 山典昭	2007	無添加および乳酸菌添加バレイショでんぷん粕サイレージの発酵特性および消化特性.	日草誌 53(3): 201-207.
大下友子・三谷朋弘・ 青木康浩・宮地 慎・秋 山典昭	2007	バレイショでんぷん粕サイレージ給与時の併給粗飼料源が泌乳牛の第一胃液性状及び乳生産に及ぼす影響.	日本畜産学会大会 (107回), I 29-12. (講要)
大下友子・三谷朋弘・ 宮地 慎・青木康浩・秋 山典昭	2010	尿素およびしょうゆ粕の添加がバレイショでんぷん粕サイレージの発酵品質, 栄養価および窒素出納に及ぼす影響.	日草誌 55(4): 302-3097.
岡本全弘	2000	飼料へのポテトパルプの添加がめん羊の糞・尿への窒素排泄に及ぼす影響.	酪農学園大紀要 (自然科学編) 25(1): 47-51.
岡本明治・吉田則人	1982	反芻家畜に対する馬鈴薯澱粉粕サイレージの飼料価値.	帯大研報 (第I部): 13(1): 25-32.
大成 清	2002	栄養トピックスー早期離乳用タンパク質源:ポテトプロテイン.	養豚界 37(2): 70-74.
小野正致	1953	飼料としての甘藷と馬鈴薯について.	養鶏世界 145(1953-02): 44-47.
大下友子	2009	ばれいしょでん粉かすサイレージの利用に向けて.	でん粉情報 27: 1-4.
蜻 岳子	1890	馬鈴薯の煮汁の豚體に害ある理由.	農業雑誌 15(14)(373) : 224.
嶋澤光一・本多昭幸・ 竹野大志・西川 徹・尾 野喜孝	2007	バレイショ混合サイレージ給与が肥育豚の発育および肉質に及ぼす影響.	日畜会報 78(3): 355-362.
嶋澤光一	2007	地域の動き 規格外バレイショ給与豚による「霜降り肉」の生産(長崎県).	畜産技術 627: 36-37.
嶋澤光一	2007	規格外バレイショ飼料化技術による霜降り豚肉の生産.	養豚の友 464: 52-56.
嶋澤光一・本多昭幸・ 中里 敏・竹野大志・尾 野喜孝	2007	バレイショ混合サイレージ給与が肥育豚の血液性状に及ぼす影響.	日本畜産学会大会 (107回), II 27-06. (講要)
嶋澤光一・本多昭幸・ 大浦昭寛・竹野大志・ 西川 徹・尾野喜孝	2007	バレイショ混合サイレージ給与が豚肉の理化学的特性に及ぼす影響.	日本畜産学会大会 (107回), II 27-07. (講要)
嶋澤光一・本多昭幸・ 竹野大志・西川 徹・尾 野喜孝	2008	バレイショ混合サイレージの肥育豚への給与が豚肉の理化学的特性に及ぼす影響.	日畜会報 79(3): 385-390.
嶋澤光一・本多昭幸・ 尾野喜孝	2009	昼間屋外飼養およびバレイショ混合サイレージの給与が肥育豚の行動, 生産性, 肉質および筋線維特性に及ぼす影響.	日畜会報 80(2): 189-197.
嶋澤光一・本多昭幸・ 尾野喜孝	2009	バレイショ混合サイレージの給与が肥育豚の発育と血清生化学成分に及ぼす影響.	日本暖地畜産学会報 52(1): 57-61.
首藤新一・阿部 登・米 田裕紀・所 和暢・西部 慎三	1965	肉豚肥育における自給生産飼料利用に関する研究 II 馬鈴薯磨砕サイレージの給与試験.	日本養豚研究会誌 2(2): 79. (講要)
須藤武治	1952	養鶏飼料としての甘藷及馬鈴薯.	養鶏之日本 37(1): 26-31.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Sugimoto, M., Chiba, T., Kanamoto, M., Hidari, H., Kida, K., Saito, W., Ooi, M., Sato, Y. and Saito, T.	2007	Effects of urea treatment of potato pulp and inclusion levels of potato pulp silage in supplements on digestibility and ruminal fermentation in beef steers.	Animal Science Journal 78(6): 587-595.
Sugimoto, M., Kanamoto, M., Chiba, T., Hidari, H., Kida, K., Saito, W., Ooi, M., Sato, Y. and Saito, T.	2008	The effects of protein sources supplemented with urea-treated potato pulp (PP) silage and feeding levels of the PP silage-based concentrate on feed intake, digestibility and ruminal fermentation in beef steers.	Animal Science Journal 79(4): 443-452.
Sugimoto, M., Saito, W., Ooi, M., Sato, Y. and Saito, T.	2009	The effects of inclusion levels of urea-treated potato pulp silage in concentrate and roughage sources on finishing performance and carcass quality in cull beef cows.	Animal Science Journal 80(3): 280-285.
Sugimoto, M., Saito, W. and Ooi, M.	2010	The effects of urea-treated potato pulp (PP) ensiled with beet pulp or wheat bran pellets to reduce moisture of PP and flake density of corn grain supplemented with the PP silage on digestibility and ruminal fermentation in beef steers.	Animal Science Journal 81(3): 316-324.
杉本昌仁・千葉拓哉・金本真世・左 久・木田克弥・齊藤早春・大井幹記・佐藤幸信・斉藤利朗	2007	でん粉粕 (PP) への尿素処理及び濃厚飼料中のPPサイレージ割合が第一胃内発酵に及ぼす影響.	日本畜産学会大会 (107回), I 29-16. (講要)
杉本昌仁・齊藤早春・大井幹記・佐藤幸信・斉藤利朗	2008	濃厚飼料中のでん粉粕サイレージ割合および給与粗飼料の違いが肉用牛の増体及び産肉性に及ぼす影響.	日本畜産学会大会 (109回), I 29-16. (講要)
杉本昌仁・齊藤早春・大井幹記・佐藤幸信・斉藤利朗	2009	でん粉粕サイレージ (PPS) 給与が黒毛和種去勢牛の肥育成績に及ぼす影響.	日本畜産学会大会 (110回), I 29-17. (講要)
杉本亘之	1983	脱水馬鈴薯澱粉粕サイレージの豚における飼料価値.	滝川畜産試研報 20:1-4.
杉本亘之	1984	豚におけるアルファルファ, ビートパルプおよびポテトパルプの給与が消化器官内容物の化学組成および消化吸収率に及ぼす影響.	日本養豚研究会誌 21(1): 10-17.
杉本亘之	1985	豚におけるアルファルファ, ビートパルプおよびポテトパルプの給与が消化管内容物の繊維性成分の消化吸収率に及ぼす影響.	日本養豚研究会誌 22(3): 158-162.
杉本亘之	1985	豚におけるアルファルファ, ビートパルプおよびポテトパルプの給与が消化管内容物のアンモニア態窒素, 乳酸および揮発性脂肪酸濃度に及ぼす影響.	日本養豚研究会誌 22(4): 206-212.
鈴木俊二・佐飛 正	1950	大根干葉と馬鈴薯による仔緬羊の肥育.	日畜会報 21(2): 107.
高橋淳根・田中清明・山田一徳	2008	DB菌堆肥・液状コーティング剤と馬鈴薯栽培への影響.	畜産の研究 62(3): 375-379.
坪松戒三・渡辺 馨・藤田 保	1952	尿素的配合による馬鈴薯生澱粉の飼養.	北農 19(9): 314-321.
上田靖子・村井 勝・鎌田八郎・大下友子・秋山典昭	2005	バレイショでんぷん粕サイレージの発酵品質に及ぼす低温貯蔵の影響.	日本畜産学会大会 (105回), I 09-013. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
和田治男・高野信雄・西部慎三・宮谷内留行・伊藤 孝	1956	磨碎馬鈴薯サイレージの調整・利用.	北農 23(7): 226-232.
渡辺 馨・及川 寛・橋本久夫	1953	薯糠エンシレージ利用による豚の飼養.	北農 20(8): 234-243.
山本 鍛	1969	養鶏飼料としての馬鈴薯.	農業北海道 21(11): 46-47.
Yimamu A.・田村 暁・花田正明・岡本明治	2005	反芻家畜におけるポテトパルプサイレージの栄養価および給与効果.	東海畜産学会報 16: 23-25.

720 加工

721 加工適性・加工食品

阿部珠代・小宮山誠一・藤倉潤治・大塚省吾・奥村 理	2010	加工用バレイショの長期貯蔵における温度管理が萌芽とチップカラーに及ぼす影響.	作物学会講要集 230: 380-381. (講要)
油本 武	1993	採肉裏漉機(ポテト皮分離機). (冷凍食品工場における最近の加工機器〈特集〉原料処理機)	冷凍 68(793): 1050-1053.
赤星亮一・又重英一	1990	マイクロ波を利用した馬鈴薯の通風乾燥.	日食工誌 37(8): 581-588.
阿紀雅敏	2007	ポテトチップスのおいしさ. (特集 おいしさに方程式はあるのか)	おいしさの科学 3: 25-32.
阿紀雅敏	2013	カルビー(株)におけるポテトチップス生産の現状と今後の方向.	いも類振興情報 115: 33-34.
安藤泰雅・折笠貴寛・椎名武夫・五月女 格・五十 誠一郎・村松良樹・田川彰男	2011	ジャガイモのブランピングにおけるカリウム溶出およびマイクロ波の適用.	食科工誌 58(7): 284-290.
青山 稔・丸山武紀・新谷 勲・赤塚慎一郎	1986	ポテトチップの酸化安定性におよぼすトコフェロールの効果.	日食工誌 33(6): 407-413.
浅野喜一	1977	“加工利用”, 「馬鈴薯」(田口啓作・村山大記 監修).	グリーンダイセン普及会, 札幌, pp.481-498.
別府道子・片平理子	1997	エタノール処理によるポテトチップスの低カロリー化.	食科工誌 44(10):731-737.
茶珍和雄・浜口辰治・緒方邦安	1979	ポテトチップにおけるかつ変現象 γ 線照射バレイショを対象として.	園学要旨 昭54春: 390-391. (講要)
Chuda, Y., Ono, H., Yada, H., Ohara-Takada, A., Matsuura-Endo, C. and Mori, M.	2003	Effects of physiological changes in potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.) after low temperature storage on the level of acrylamide formed in potato chips.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 67(5): 1188-1190.
Dejmek, P. and Miyawaki, O.	2002	Relationship between the electrical and rheological properties of potato tuber tissue after various forms of processing.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 66(6): 1218-1223.
遠藤英三郎	2013	ポテトチップスの製造工程と良品生産のポイント “バリッと新鮮!”のために.	いも類振興情報 115: 29-32.
遠藤泰志・小原真理子・玄 英姫・藤本健四郎	2002	(2Fa9) ジャガイモ由来ポリフェノールオキシダーゼによる缶詰食品中のビスフェノールAの分解.	日食工学会講演集 49: 131. (講要)
Eskew, R.K. (貝沼 圭二 訳)	1961	インスタント・マツシユトポテトの製造法. (文献紹介)	澱粉工業学会誌 9(4): 155-163.
藤倉潤治・土岐和夫	1996	カット・ピール向けばれいしょの加工適性.	北農 63(4): 388-393.
福島正子・竹山恵美子・中川善博	1997	GL-Eフィルムによるポテトチップスの品質保持性.	家政誌 48(10): 933-937.
蘆原昌司・大谷敏郎	1998	(3Aa12) ポテトチップからの2次元極微弱発光について.	日食工学会講演集 45: 170. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
穂原昌司・大谷敏郎・小川幸春	1999	(2Dp10) 極微弱発光計測によるポテトチップスの品質評価の可能性.	日食工学会講演集 46: 91.(講要)
穂原昌司・大谷敏郎	2000	ポテトチップからの極微弱発光現象の画像計測.	食科工誌 47(8): 588-595.
広井 勝・金田尚志	1997	フライドポテトの油脂の性状と嗜好性.	家政誌 (別49) : 2Ca-1.(講要)
弘中和憲・板谷俊彦・石橋憲一	1995	馬鈴薯のブランチング温度の還元糖溶出におよぼす影響.	農機誌 57(別): 179-180. (講要)
弘中和憲	2000	皮下黒変感受性の異なる馬鈴薯の物理および化学特性.	帯大後援会報告(平成11年度) 28: 13-15.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Minami, M. and Koaze, H.	2001	Unequal distribution of sugar and starch contents within Japanese processing potatoes during storage.	Food Preser. Sci. 27(6): 331-338.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Minami, M. and Koaze, H.	2003	Sugar and starch contents of processing potatoes during reconditioning.	Food Preser. Sci. 29(2): 95-100.
弘中和憲	2003	十勝産馬鈴薯のデンプン分解酵素の低温挙動.	帯大後援会報告(平成14年度) 31: 18-20.
弘中和憲	2004	十勝産馬鈴薯の破壊応力におよぼす貯蔵温度の影響.	帯大後援会報告(平成15年度) 32: 12-13.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Koaze, H., Yasui, K., Matsuda, K., Sato, T., Mori, M., Tsuda, S.	2004	Chemical and physical properties of potatoes differing in bruise susceptibility.	Food Preser. Sci. 30(6): 289-293.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Koaze, H., Umezaki, K., Mori, M., Tsuda, S. and Takada, A.	2004	Relationship between invertase activity and reducing sugar content of cold-stored Japanese processing potatoes.	Food Preser. Sci. 30(6): 295-299.
弘中和憲	2005	十勝産馬鈴薯の内部損傷におよぼす表皮および表皮下組織の物理特性の影響.	帯大後援会報告(平成16年度) 33: 4-6.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Koaze, H., Kobayashi, S., Mori, M., Tsuda, A. and Takada, A.	2005	Changes in invertase, sucrose-6-phosphate synthase and UDP-glucose pyrophosphorylase activities, and their relations to reducing sugar content in Japanese processing potato varieties stored at low temperature.	Food Preser. Sci. 31(1): 9-14.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Koaza, H., Miyashita, H., Mori, M., Tsuda, A. and Takada, A.	2005	Effect of storage temperature on invertase, sucrose-6-phosphate synthase and UDP-glucose pyrophosphorylase activities of Japanese processing potatoes.	Food Preser. Sci. 31(2): 67-74.
Hironaka, K., Ishibashi, K., Koaze, H., Shirasaka, H., Matsuda, K., Sato, T., Kojima, M., Mori, M., Tsuda, A. and Takada, A.	2006	Effects of polyphenol content, polyphenol oxidase activity and pH on blackspot bruise of Japanese potato varieties.	Food Preser. Sci. 32(2): 67-72.
弘中和憲・菊地美佳・小嶋 浩・佐藤慎稔・小嶋道之・森 元幸・津田昌吾	2008	真空含浸法によるジャガイモのアスコルビン酸の増強.	農機誌 70(別): 233-234. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Hironaka K., Itaya T., Koaze H., Yamamoto K., Sato T., Kojima M., Mori M. and Tsuda S.	2008	Effect of pH and substrates on polyphenol oxidase activity of Japanese processing potatoes.	Res. Bull. Obihiro Univ. 29: 13-17.
Hironaka K., Shimizu A., Koaze H., Yamamoto K., Sato T., Kojima M., Mori M.	2008	Unequal distribution of pH, polyphenol content and polyphenol oxidase activity within Japanese processing potato tubers.	Res. Bull. Obihiro Univ. 29: 18-23.
弘中和憲	2008	ナガイモおよびジャガイモの加工品質の低下防止に関する研究.	日食保蔵誌 34(2): 97-102.
本堂正明・勝藤 繁・榎賢治・奥村幸広・山本 携	2001	味醂様バレイショ甘味調味料の抗酸化性.	食科工誌 48(4): 299-301.
本堂正明・榎 賢治・奥村幸広・橋渡 携	2007	バレイショ等道産デンプン質資源を用いたみりんタイプの機能性甘味飲料素材の開発.	北海道立食品加工研究セ報告 7: 7-16.
池田大輔・石橋憲一・野田高弘・弘中和憲・小嶋 浩・山本和夫	2005	低温貯蔵した馬鈴薯から単離された澱粉の物理化学特性.	J. Appl. Glycosci. 52(4): 387-391.
今泉博充・小原 寛	1976	ポテトチップ用馬鈴薯貯蔵の要諦 ー温度・湿度・換気・倉庫についてー.	食品と科学 18(1): 101-105.
今泉鉄平・田中史彦・内野敏剛	2015	ジャガイモのブランシング時における Peroxidase 失活シミュレーション.	九州農業研究発表会要旨集 78: 107. (講要)
猪股 忠	2013	山芳製菓(株)におけるポテトチップス生産の現状と今後の方向.	いも類振興情報 115: 38-39.
Ishibashi, K., Hironaka, K. and Kamiie, K.	1989	Energy saving in potato processing by effective usage of environmental conditions.	Res. Bull. Obihiro Univ. (I) 16(3): 167-175.
石黒浩二・瀧川重信・田中弘康・桑原真人	2013	(2Ap13) 風味と食感が改善された新規バレイショマッシュの大量製造方法の確立と製品特性の評価.	日食工学会講演集 60: 120. (講要)
Ishihara, K., Matsunaga, A., Nakamura, K., Sakuma, K. and Koga, H.	2006	Examination of conditions inhibiting the formation of acrylamide in the model system of fried potato.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(7): 1616-1621.
石原克之・古賀秀徳・川島拓也・中出祐介・關谷暁子・川越信秀・上馬場和夫・鈴木信孝	2011	(3Aa10) ポテトチップスに含まれる葉酸とビタミンB群のヒトへの吸収.	日食工学会講演集 58: 85. (講要)
石原克之・關谷暁子・上馬場和夫・川島拓也・中出祐介・許 鳳浩・麦田裕之・佐久間 壘・古賀秀徳・川端克司・鈴木信孝	2014	ポテトチップスに含まれる葉酸のヒトへの吸収.	日本補完代替医療学会誌 11(1): 35-40
石原理江・邨田卓夫	1985	ジャガイモの糖含量とチップカラーとの関係.	園学要旨. 昭60秋: 498-499. (講要)
石川雅司	1974	ポテトチップフレーバーについて.	香料 107: 51-56.
磯野義和・長山あかね・柳澤拓也・有泉雅弘・小林英明・長谷川 峯夫	2006	(2Fp13) 低酸素過熱調理法により得られる馬鈴薯加工品の香気成分.	日食工学会講演集 53: 96. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
姫 徳衛・久保田 清・張 戈・羽倉義雄	1992	円柱状ジャガイモのマイクロ波加熱乾燥における温度変化と乾燥速度に関する研究.	生物生産学研究(広島大) 31(2): 121-126.
菅野友美・亀谷宏美・鵜飼光子	2016	衛生ボーロの性状と嗜好に及ぼす機能性キノコ粉末添加の影響.	家政誌 67(3): 161-167.
春日久栄・浅田真悟・飯吉鉄郎・本田 聡	2008	ポテトチップスの香り.	香料 239: 35-41.
川上幸治郎	1937	馬鈴薯の貯蔵方法としての冷凍乾燥.	農及園 12(4): 1142.
川上幸治郎	1939	蒸煮せる馬鈴薯の細胞的構成.	日作紀 10(4): 369-376.
川上幸治郎	1979	バレイショの食品加工業 I.	農及園 54(12): 1469-1473.
川上幸治郎	1980	バレイショの食品加工業 II.	農及園 55(2): 270-274.
川上幸治郎	1980	バレイショの食品加工業 III.	農及園 55(3): 391-396.
木原芳次郎・井上 タツ	1962	農産加工食品の脂肪の酸敗度の測定について (第2報) ポテトチップの酸敗について.	家政誌 13(1): 5-8.
菊田千景・村田智美・八島 愛・岩城啓子・川西(朝岡) 正子・杉本温美	2011	衛生ボーロの性状に及ぼす粒径の異なるジャガイモデンプンの影響.	日調科誌 44(2): 114-121.
金 娟廷・高橋智子・品川弘子・大越ひろ	2006	ポテトフレークを利用した高齢者向き豚肉加工品の性状.	日本官能評価学会誌 10(2): 94-99.
北 智幸	1992	低温低糖性Andigenaの自然結果集団における熟性およびポテトチップ色の系統間変異.	育種・作物学会北海道談話会会報 31: 13.
小橋貴博・内野昌孝・高野克己	2002	(2Fa11) ジャガイモの加工適性に対するポリガラクトナーゼの作用について.	日食工学会講演集 49: 132. (講要)
小林 寿・加藤祥子	1975	BHA添加油によるポテトチップの変質について. (食物栄養学科編)	中村学園研究紀要 8: 131-135.
小林国之	2005	食品産業の展開と原料供給体制の形成論理 - 北海道十勝における加工用馬鈴薯に注目して -.	北海道農業経済研究 12(1): 75-89.
古賀秀徳	2010	ジャガイモの栄養化学(Ⅲ) - ジャガイモとポテトチップス中のビタミンCについて -.	いも類振興情報 104: 20-23.
小出章二・颯田尚哉・小藤田久義	2001	馬鈴薯加工工場における浸漬工程後排水からの電気透析による還元型アスコルビン酸の濃縮.	農機誌 63(6): 68-72.
小出章二・西山喜雄・颯田尚哉・小藤田久義・渋谷和之・村岡京子	2001	電気透析による馬鈴薯加工工場排水からの還元型アスコルビン酸の濃縮.	農機誌 63(別): 185-186. (講要)
Koide, S., Satta, N. and Kofujita, H.	2001	Concentration by electrodialysis of L-ascorbic acid from wastewater coming from the immersion process at a potato processing plant.	Journal of JSAM 63(6): 68-72.
国府田京司・古守智美	1997	レーザを利用したじゃがいも皮むき機.	自動化技術[工業調査会] 29(10): 54-58.
小幡彌太郎・友枝幹	1952	馬鈴薯の新加工法.	食品加工 6(1): 47-48.
古俣智江・遠藤恵美子・渡辺勝子	2008	ジャガイモのビタミンCに関する研究 ポテトチップスおよびフライドポテトの市販品と手作り品におけるビタミンC含量の比較.	国際学院埼玉短大研究紀要 29: 27-31.
小松原紀子	1966	マッシュポテトフレークのビタミンC.	島根女子短大紀要 4: 21-26.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
米浪直子・尾関百合子・山田克子・内野友美子	2005	ペトリフィルム法によるポテトサラダの大量調理過程における衛生評価.	国際研究論叢(大阪国際大学紀要) 18(2): 51-59.
近藤道子・小川敬子・柴田法子・河村フジ子	1999	フライドポテトの品質と構造.	家政誌 (別51): 2Cp-4. (講要)
久保田 清・松本俊也・鈴木寛一・長谷川 勉・保坂秀明	1981	ジャガイモの乾燥収縮式と速度式の設定に関する考察.	広島大生物生産紀要 20(2): 99-113.
久保田 清・栗栖真悟・鈴木寛一・保坂秀明	1982	管形粘度計による懸濁沈降性液状食品の流動特性の測定.	広島大生物生産紀要 21(1・2): 67-73.
Kubota, K., Takase, Y., Suzuki, K. and Esaka, M.	1983	A study on the thermal diffusivity of potato slabs in various conditions.	J. Fac. Appl. Sci., Hiroshima Univ. 22(2): 141-152.
Kubota, K., Araki, H., Nagai, M., Kintou, H., Suzuki, K. and Esaka, M.	1983	Over-all drying-rate equations on the drying of potato by the microwave energy and of bored one by heated flowing air.	J. Fac. Appl. Sci., Hiroshima Univ. 22(2): 153-163.
Kubota, K.	1985	A study on the thermal diffusivity of rectangular and cylindrical potatoes.	J. Fac. Appl. Sci., Hiroshima Univ. 24(1-2): 1-14.
Kubota, K., Araki, H., Suzuki, K. and Esaka, M.	1986	Study on the cooking-rate equations by microwave heated cooking of potato slice.	J. Fac. Appl. Sci., Hiroshima Univ. 25(1-2): 1-9.
久保田 清・呂 聯通・山下洋右・岡崎 尚・望月博範・黒川眞行・鈴木寛一・江坂宗春	1990	マイクロ波加熱乾燥装置の試作とジャガイモ乾燥に関する研究.	広島大生物生産紀要 29(1): 51-62.
久保田 清・大前千佳・姫 徳衡・羽倉義雄	1992	ジャガイモのマイクロ波減圧乾燥特性とモデル化に関する研究.	広島大生物生産研究 31(1): 37-43.
前田重和	2012	ボーロとばれいしょでん粉.	でん粉情報 52: 20-24.
榎 賢治・山本一史・田中 彰・田中常雄	1996	冷凍馬鈴薯製造におけるブランチング技術に関する研究.	北海道立食品加工研究セ報告 2: 1-4.
榎 賢治・中野敦博・山本一史・岩下敦子	2005	馬鈴薯の酵素処理による食品素材の開発.	北海道立食品加工研究セ報告 6: 47-49.
丸子盛久	1967	馬鈴薯の凍結乾燥機構.	化学工学 31(3): 255-261.
正村彰敏・佐渡秀樹・本多太次郎・清水 賢・鍋谷浩志・中嶋光敏・渡辺敦夫	1988	遠赤外線照射による馬鈴薯の乾燥.	日食工誌 35(5): 309-314.
正村彰敏・佐渡秀樹・本多太次郎・清水 賢・鍋谷浩志・中嶋光敏・渡辺敦夫	1989	遠赤外線照射による馬鈴薯の乾燥.	食総研報 53: 141-146.
松本エミ子・池田扶弥	1993	ポテトチップスの組織構造.	共立女子大学家政学部紀要 39: 81-85.
松元文子・橋谷淳子	1963	マッシュポテトに関する実験 (第1報).	家政誌 14(6): 341-344.
Matsuura-Endo, C., Ohara-Takada, A, Chuda, Y., Ono, H., Yada, H., Yoshida, M., Kobayashi, A., Tsuda, S., Takigawa, S., Noda, T., Yamauchi, H. and Mori, M.	2006	Effects of storage temperature on the contents of sugars and free amino acids in tubers from different potato cultivars and acrylamide in chips.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(5): 1173-1180.
三好隆行・石原克之・中村和哉・古賀秀徳	2006	ポテトチップス中の抗酸化成分について.	日調科誌 39(5): 277-282.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
森 元幸・西部幸男	1989	貯蔵温度によるポテトチップ色の品種・系統間差異.	育種・作物学会北海道談話会会報 29: 30
Mori, M. and Umemura, Y.	1992	Curent situation of potato precessing in Japan.	JARQ 26:(3): 157-164.
向井 明・小杉直輝・太田 静行	1968	ポテトチップの着色について.	調理科学 1(3): 154-157.
村上 実	2013	新しい方向を見せる調味料市場 ポテトプロテインを原料とした新調味料.	食品工業 56(11): 61-65.
村田 敏・中田恭弘・宮内樹代史	1991	真空フライによるポテトの乾燥特性.	農機誌 53(別): 339-340. (講要)
村田 敏・田中史彦・アマラトゥンガ K.S.P.	1994	馬鈴薯の乾燥特性の研究 (第1報) - 真空フライ理論確立のための基礎物性の測定 -.	農機誌 56(4): 45-52.
村田 敏・田中史彦・中田恭弘・アマラトゥンガ K.S.P.	1994	馬鈴薯の乾燥特性の研究 (第2報) - 真空フライによる乾燥シミュレーション -.	農機誌 56(5): 27-33.
村田 敏・田中史彦・アマラトゥンガ K.S.P.	1994	馬鈴薯の乾燥特性の研究 - 基礎物性の測定と真空フライへの応用 -.	農機誌 56(別): 257-258. (講要)
邨田卓夫・石原理江	1987	ジャガイモ塊茎の糖含量とチップカラーとの関係.	日食工誌 34(7): 443-447.
Murata, Y., Noguchi, T., Yaptenco, K.F., Sato, H., Matsumoto, S., Takano, K. and Suzuki, T.	2000	Amylase and invertase activity and substrate affinity in 'Danshaku' potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.) during cold storage.	Food Preservation Science 26(5): 281-287.
Murata, Y., Yaptenco, K.F., Noguchi, T., Suzuki, T., Sato, H., Matsumoto, S. and Takano, K.	2000	Property changes in potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.) during cold storage at 0 and 10°C.	Food Preservation Science 26(3):153-16.
村山大樹・坂下泰葉・山澤知香・中田一慎・新林由梨奈・サンチャゴ・デニス・谷 昌幸・山内宏昭・小嶋 浩	2015	(3Fp13) 原料馬鈴薯塊茎中の Ca 含量が冷凍フライドポテトの品質に与える影響.	日食工学会講演集 62: 151. (講要)
妙田貴生・中川智行・吉田穂積・永井 毅・永島俊夫	2005	ジャガイモの品質特性と酸性フオスファターゼアイソザイムパターンと比較.	日食保蔵誌 31(1): 21-23.
妙田貴生・永井 毅・塚本 篤	2009	有色馬鈴薯を用いた飲料の開発.	日食保蔵誌 35(1): 17-21.
長野宏子・大森正司・庄司善哉・植木俊博・西浦孝輝	1989	ジャガイモ発麵中の微生物とその加工特性.	家政誌 (別41): C-47. (講要)
中村秀子・小原 紫	1991	市販ポテトチップスの酸化変敗と風味の変化.	北海道教育大紀要(第二部. C, 家庭・養護・体育編) 41(2): 31-39.
中村 優・内野昌孝・佐藤広頭・高野克己	2011	ジャガイモの加工性に対する内在ペクチンエステラーゼ(PE)の作用について.	日食保蔵誌 37(1): 9-12.
中村 優	2015	ジャガイモの品種および比重による加工特性の差異に関する酵素化学的研究.	日食保蔵誌 41(1): 25-28.
中田一慎・坂下泰葉・村山大樹・谷 昌幸・山内宏昭・小嶋 浩	2015	(3Fp11) 加工用馬鈴薯の物理化学特性がポテトチップ加工品に及ぼす影響.	日食工学会講演集 62: 150. (講要)
野田高弘	2012	北海道産ばれいしょでん粉を使った冷麵.	でん粉情報 53: 20-22.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
野口智紀・中村和哉・永井 武・勝田真一・古賀秀徳	2007	γ -アミノ酪酸を添加したジャガイモスナック菓子の高血圧自然発症ラットにおける血圧降下作用.	食科工誌 54(2): 75-81.
野崎恵子・岩村泰子	1992	冷凍食品における微生物の挙動 (第3報) コロッセ中のサルモネラの生残数.	文教大女子短大紀要 36: 35-41.
野崎恵子・岩村泰子	2000	マッシュポテトのマイクロ波加熱殺菌効果に及ぼす食塩濃度の影響.	文教大女子短大紀要 44: 29-35.
Ohara-Takada, A., Matsuura-Endo, C., Chuda, Y., Ono, H., Yada, H., Yoshida, M., Kobayashi, A., Tsuda, S., Takigawa, S., Noda, T., Yamauchi, H. and Mori, M.	2005	Change in content of sugars and free amino acids in potato tubers under short-term storage at low temperature and the effect on acrylamide level after frying.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 69(7): 1232-1238.
沖田浩希・東岡大輔・佐々木 大・江口 岳	2007	ESRを用いたポテトチップス劣化の測定について.	日本物理学会誌 62(3): 163. (講要)
奥山善直・坂口 進	1971	ポテト・チップ適性の簡易検定法.	農業技術 26(6): 275-276.
大鹿淳子	1958	揚げ油の温度変化 (第二報) -ポテトチップについて-.	家政誌 9(5): 224-231.
大鹿淳子・新田ケイ	1959	揚げ油の温度変化 (第三報) -ポテトチップと品種について-.	家政誌 10(2): 60-64.
大塚 博	1963	馬鈴薯の加工に関する諸問題.	澱粉工業学会誌 10(2): 49-53.
小沢為吉	1896	馬鈴薯牡丹餅製造法.	農談, 明治29. 10号.
呂 聯通・久保田 清・鈴木寛一	1990	小さな試料断片を用いたジャガイモの熱拡散率の算出に関する研究.	広島大生物生産紀要 29(1): 25-38.
呂 聯通・久保田 清・鈴木寛一	1990	ジャガイモのマイクロ波加熱乾燥における試料形状と褐変化に関する研究.	広島大生物生産紀要 29(2): 159-164.
坂口 進・奥山善直	1973	ばれいしょの用途 -日米両国の比較を加工食品-.	農業技術 28(9): 410-412.
五月女 格・鈴木啓太郎・小関成樹・坂本晋子・竹中真紀子・小笠原幸雄・名達義剛・五十部誠一郎	2006	微細水滴を含む過熱水蒸気によるジャガイモの1次加工処理.	食科工誌 53(9): 451-458.
Sasaki Tamaki, D., Himoto, J. and Itoh, K.	2003	Effects of low temperature storage on the quality of different processing cultivars of potato tubers.	Food Preser. Sci. 29(5): 275-280.
佐藤広顕・高野克己・光浦暢洋・谷村和八郎・鴨居郁三	1991	比重の異なるバレイショより調製したマッシュ試料の物理的性状について.	日食工誌 38(12): 1071-1075.
佐藤広顕・高野克己・光浦暢洋・谷村和八郎・鴨居郁三	1991	比重の異なるバレイショの物性について.	日食工誌 38(12): 1134-1136.
佐藤広顕・高野克己・光浦暢洋・谷村和三郎・鴨居郁三	1991	(2Hp6) 馬鈴薯の加工適性に関する研究 -比重の異なる馬鈴薯デンプンおよび溶出デンプンの性状-.	日食工学会講演集 38: 108. (講要)
佐藤広顕・高野克己・内尾良輔・谷村和三郎・鴨居郁三	1992	(3C9) バレイショの加工適性に関する研究 -品種および比重の異なるバレイショの物性について.	日食工学会講演集 39: 88. (講要)
佐藤広顕・高野克己・内尾良輔・谷村和八郎・鴨居郁三	1993	(3Ca4) 「バレイショの加工適性に関する研究」 -品種および比重の異なるバレイショより調整したマッシュ試料の性状について-.	日食工学会講演集 40: 101. (講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
佐藤広顕・高野克己・内尾良輔・谷村和三郎・鴨居郁三	1994	(3Cp10)「バレイショの加工適性に関する研究」－品種および比重の異なるバレイショに対する凍結条件の影響について－.	日食工学会講演集 41: 116.(講要)
佐藤広顕・高野克己・水澤 一・内尾良輔・谷村和三郎・鴨居郁三	1995	(2Cp16)「ジャガイモの加工適性に関する研究」－比重の異なるジャガイモの蒸煮処理における澱粉の酵素的分解について－.	日食工学会講演集 42: 119.(講要)
佐藤広顕・高野克己・水澤 一・内尾良輔・谷村和三郎・鴨居郁三	1996	(2Fp13)「ジャガイモの加工適性に関する研究」－比重の異なるジャガイモ中の澱粉分解関連酵素について－.	日食工学会講演集 43: 114.(講要)
佐藤広顕・高野克己・永島俊夫・小嶋秩夫・谷村和三郎・鴨居郁三	1997	(3Fa8)「ジャガイモの加工適性に関する研究」－ジャガイモデンプンの分解性とジャガイモの澱粉分解酵素について－.	日食工学会講演集 44: 122.(講要)
佐藤広顕・高野克己・小嶋秩夫・谷村和八郎・鴨居郁三	1998	比重の異なるバレイショの物性に及ぼすペクチン質の影響.	日食保蔵誌 24(6): 3-7.
佐藤広顕・高野克己・小嶋秩夫・谷村和八郎・鴨居郁三	1998	比重の異なるバレイショの物性に及ぼすペクチン質の影響.	日食保蔵誌 24(6): 355-359.
佐藤広顕・高野克己	2000	比重の異なるバレイショの蒸熱による物性およびペクチンの性状変化の比較.	日食保蔵誌 26(1): 17-21.
佐藤広顕・永島俊夫・高野克己	2001	比重の異なるバレイショから調製したデンプンの性状.	食科工誌 48(7) : 475-481.
佐藤広顕・山崎雅夫・高野克己	2005	低比重および高比重バレイショにおける細胞壁多糖の組成および熱挙動の比較解析.	日食保蔵誌 31(4): 151-154.
佐藤広顕・山崎雅夫・高野克己	2005	バレイショの加工特性と品種および比重との関係.	日食保蔵誌 31(4): 155-160.
佐藤広顕	2005	ジャガイモの加工特性に及ぼす細胞分離性に関する研究.	日食保蔵誌 31(6): 325-332.
Sato, H., Nakamura, Y. and Takano, K.	2009	Difference in enzymatic degradation of starch between potato tubers with different specific gravities during steaming treatment.	Food Preservation Science 35(2): 79-84.
佐藤香澄・布河谷友佳子・大森正司・増田亮子・古賀秀徳	2009	(3Ja3) ジャガイモ加工食品摂取によるラットの抗ストレス作用.	日食工学会講演集 56: 117.(講要)
佐藤康人・光浦暢陽・藤本正一・高野克己・鴨居郁三	1986	(412) マッシュポテトの物性に関する研究－ジャガイモの品質並びに困う条件とその物性について－.	日食工学会講演集 33: 50.(講要)
佐藤康人・高野克己・光浦暢陽・鴨居郁三・小原哲二郎	1988	(410) マッシュポテトの物性に関する研究－蒸煮後の物性とペクチン質との相関について－.	日食工学会講演集 35: 53.(講要)
佐藤康人・高野克己・光浦暢陽・鴨居郁三・小原哲二郎	1989	(2403) マッシュポテトの物性に関する研究 比重の異なるジャガイモより調整したペクチンのDSCパターンについて.	日食工学会講演集 36: 60.(講要)
佐藤康人・谷村和八郎・光浦暢陽・高野克己・鴨居郁三	1990	(2Cp1) マッシュポテトの物性に関する研究－細胞壁成分の熱挙動および蒸煮による性状変化.	日食工学会講演集 37: 49.(講要)
清水陽子・堀 友花	2006	市販フライドポテトの一般細菌および大腸菌増殖に関する研究.	函館短期大学紀要 32:7-11.
白水照二	2005	「じゃがいも異物除去装置」について.(特集 第一次産業における電気加熱)	エレクトロヒート 25(5): 29-33.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
杉本温美・蒲 尚子・石井由佳里・伊井佐和子・菊田千景・川西(朝岡)正子	2009	衛生ボーロの性状に及ぼす各種デンプンの影響.	日調科誌 42(5): 315-321.
田子 忠	2013	㈱糊池屋におけるポテトチップス事業の取り組み.	いも類振興情報 115: 35-37.
谷脇 満・櫻井直樹・加藤博之	2009	(3Ba8) 音響振動によるポテトチップスの食感解析法.	日食工学会講演集 56: 95.(講要)
高崎禎子・峯木真知子	2001	馬鈴薯でん粉あるいは化工馬鈴薯でん粉添加が製パン性に及ぼす影響.	日調科誌 34(1): 53-61.
高橋靖夫	2008	ポテトチップスのトレーサビリティシステム.(特集 トレーサビリティと品質保証)	クオリティマネジメント 59(10): 17-23.
竜口和恵	1990	ポテトチップスの脂質酸化について.	家政誌 (別42): C-72.(講要)
竜口和恵	1990	暗所保存中のポテトチップスの脂質酸化.	西南女学院短大研究紀要 37: 81-86.
寺西徹能・坂上大樹	2014	小清水町産のばれいしょでん粉を利用したせんべい製造.	砂糖類・でん粉情報 17: 52-58.
照屋菜津子・玉那覇康二	2007	輸入ハッシュポテトからの酸化防止剤TBHQの検出事例.	沖縄県衛生環境研究所報 41: 109-111.
友田理絵	2014	米国ポテト協会 アメリカン スマートポテト今注目されている“ブランチ”で新たなポテトの食シーンの創造を.(特集 海外食品による新需要の創出)	食品工業 57(3): 24-28.
津田恭史	2013	深川油脂工業㈱におけるポテトチップス生産の現状と今後の方向.	いも類振興情報 115: 40-41.
津山睦生・植村弘之・遠藤千絵・森 元幸	2010	ポテトチップス加工用バレイショの最適貯蔵条件の検討.	育種・作物学会北海道談話会会報 51: 57-58.(講要)
上野 孝・前川孝昭	1993	膜複合型リアクターによる馬鈴薯残渣からの乳酸生産.	日食工誌 40(6): 400-405.
梅村芳樹	1992	“3-4. 馬鈴しょの品質と調理・加工特性”. (特集 ポストハーベスの現状と今後の課題)	北農 59(4): 389-391.
梅村芳樹	1992	新規加工用途が拓かれたイモ類.	農及園 67(1): 166-170.
渡邊弥生・石原理子・中津沙弥香・坂 宏司	2011	凍結含浸法によるジャガイモへの油脂含浸.	食科工誌 58(2): 51-54.
綿貫仁美	2014	カラフルポテトを色落ちさせない加工法.(2014年 品種選び大特集; 色品種の便利帖; 色品種を加工に活かす)	現代農業 93(2): 120-123.
山田芳子・橋本峰子・丹羽壮一・金津良一	1980	三重県における地域別食生活実態の公衆栄養学的考察(第5報) ポテトチップの食塩含量(食塩濃度計による測定法のテスト).	鈴鹿短期大学紀要 創刊号: 11-16.
山道弘敬・昆 吉則	2007	編集長インタビュー (有)TOMTEN, Dacom JAPAN(有) 代表取締役社長 山道弘敬 ジャガイモ生産者よ, 加工メーカーよ 国産冷凍フライドポテトと同じ轍を踏むなかれ.	農業経営者 15(1): 35-37.
山本和夫	1985	馬鈴薯澱粉の粒径と糊化特性.	農化 59(9): 1009-1010.
矢野詩子・中原一晃・馬野一己	2012	(3Hp4) フライドポテトの香りの変化に関わる香気成分.	日食工学会講演集 59: 196.(講要)
Yaptenco, K. F., Sato, H., Suzuki, T., Takano, K. and Kojima, T.T.	1999	Low-temperature sweetening and membrane degradation in potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.).	J. Agric. Sci., Tokyo Nogyo Daigaku. 44: 96-113.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Yaptenco, K. F., Sato, H., Suzuki, T., Takano, K. and Kojima, T.T.	2000	Sugar accumulation as a mechanism for freezing tolerance in cold-stored 'Danishaku' potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.) .	Food Preservation Science 26(2): 103-107.
Yaptenco, K. F., Sato, H., Noguchi, T., Suzuki, T., Takano, K. and Kojima, T.T.	2000	Starch gelatinization kinetics in cold-stored 'Danishaku' potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.).	Food Preservation Science 26(6): 315-321.
Yaptenco, K. F., Suzuki, T., Kawakami, S., Sato, H., Takano, K. and Kojima, T.T.	2000	Nondestructive determination of sugar content in Danishaku potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.) by near infrared spectroscopy.	J. Agric. Sci., Tokyo Nogyo Daigaku 44(4): 284-294.
安田慎一・中嶋正之・坂野 綾・道端沙織	2009	加工用馬鈴しょの貯蔵およびリコンディショニング条件.	育種・作物学会北海道談話会報 50: 83-84. (講要)

722 醸造・発酵

我孫子孝二	1938	酒精原料用凍乾馬鈴薯製造法.	農業 696: 1-8.
朝井勇宣	1938	馬鈴薯及び菊芋の乾燥と酒精醱酵.	日本醸造協會雑誌 33(11): 1208-1213.
浅間和夫	1989	北海道のジャガイモ焼酎.	いも類振興情報 20: 20-21.
(大日本農會)	1900	爪哇薯アルコール. [農界片々]	大日本農會報 228: 54.
海老原幸二郎	1885	馬鈴薯酒製造法 二法. , 馬鈴薯の耕作. (「銘酒製造法」)	高崎修助, 東京, pp.29-27., 64-66.
北海道農試	1929	馬鈴薯切乾の製法.	農及園 4(7).849-850.
本堂正明	1999	(2Gp13) バレイショみりんの開発.	日食工学会講演集 46: 114. (講要)
石田正文(編)	1898	馬鈴薯酒 (二法). (「実験混成酒製造法秘訣」)	醸造雑誌社, 東京, pp.28-29.
岩堀恵祐・小林祐子・鈴木光彰・関川貴寛	2009	じゃがいも粕と豆腐粕の混合原料からのバイオエタノール生産.	用水と廃水 51(8): 676-682.
兼子 正	1939	酒精原料用馬鈴薯冷凍乾燥方法 ー北海道地方ー.	農業 707: 15-23.
角田志保	2003	有色バレイショの機能性を活かした酒の開発.	食品の試験と研究 38: 92-94.
角田志保・犬塚和男・一丸禎樹・齋藤宗久・西田隆昭・福田 詮	2004	有色バレイショの機能性を活かした醸造酒の開発.	長崎総農試研報(農業) 30: 55-70.
檜垣幹二郎	1890	馬鈴薯味噌の製法.	農業雑誌 15(30)(389) : 478.
川上幸治郎	1939	酒精原料用乾燥馬鈴薯の製造.	農業 698: 9-21.
木村吉郎	1939	酒精原料用乾燥馬鈴薯の製造法 (上・下).	青森県農會報 315号, 316号.
木村吉郎	1940	酒精原料用馬鈴薯冷凍乾燥方法 ー東北地方ー.	農業 714: 24-32.
小泉幸道・河合晃生・柳 藤治・相沢孝亮・手塚隆久	1976	ポテトプロテインの利用に関する研究 (第3報) ポテトプロテインおよびポテトプロテインのアミノ酸液を使用するのみりんの仕込試験.	日本醸造協會雑誌 71(12): 971-974.
近藤会次郎(編)	1895	馬鈴薯ヲ醱酵セシムル事. (「新撰工業化学書」)	富山房, 東京, pp.95-96.
興水 誠	2012	ポテトプロテインを利用した調味料の特性と用途. (特集 分解型調味料)	月刊フードケミカル 28(10): 83-86.
松本憲次	1938	馬鈴薯菌應用の味噌製造に就て. (味噌と微生物其の四)	日本醸造協會雑誌 33(8): 916-921.
松本憲次・成宮喜四郎	1939	醤油馬鈴薯菌の無機成分に就て.	日本醸造協會雑誌 34(6): 560-561.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
松本憲次・成宮喜四郎	1939	醤油馬鈴薯菌の酵素力と培養の関係.	日本醸造協会雑誌 34(7): 675-679.
松本憲次	1939	醤油馬鈴薯菌の酵素力と培養の関係(承前).	日本醸造協会雑誌 34(8): 774-777.
松本憲次・小松直和	1951	馬鈴薯菌酵素添加味噌製造試験.	日本醸造協会雑誌 46(8): 302-300.
松本憲次・小松直和	1952	馬鈴薯菌酵素添加味噌製造試験(其の2).	日本醸造協会雑誌 47(7): 329-327.
松本憲次・小松直和・中川七三郎・山崎慶一・羽成久彌	1952	馬鈴薯菌酵素慮用味噌製造試験(其の3).	日本醸造協会雑誌 47(10): 462-463. (原本のページ付け誤植を訂正)
Morita, M. and Yokota, Y.	1996	Pretreatment of fermentation feed for lactic acid production ; Liquefaction of potato starch in lactic acid solution.	Kagaku Kogaku Ronbunshu 22: 938-940.
森田幹雄・湯本 勲・横田祐司・田中重信・日下部哲朗	1997	“じゃがいも”からL-乳酸(ラクチド)を造る.	日本生物工学会大会講要集(平成9年度): 279. (講要)
森田幹雄・横田祐司	1998	乳酸発酵原料の前処理に関する研究 - 乳酸による馬鈴薯澱粉質の液化.	北海道工業技術研究所報告 71: 35-37.
森田幹雄・横田祐司・田中重信	2001	ジャガイモを原料とするL-乳酸並びにL-乳酸カルシウムの製造試験について.	北海道工業技術研究所報告 77: 1-16.
妙田貴生・塚本 篤・野田高弘・永井 毅・永島俊夫	2007	有色馬鈴薯を用いた発泡酒の醸造.	日食保蔵誌 33(5): 261-265.
永尾嘉孝・山本富治	1992	バイオリアクターによるばれいしょ食酢の製造法.	長崎総農試研報(農業) 18: 45-59.
西川麻五郎	1886	第七 馬鈴薯ヨリ「アルコール」ヲ採取スル方法. (「酒精篇」)	高崎修助, 東京, pp.30-34.
西川麻五郎	1888	アルコールを馬鈴薯ヨリ採取すること. (總論,「醸造篇」), (勸農叢書)	有隣堂, 東京, pp.16-21.
農林省農務局農産課	1937	燃料酒精の製造 - 馬レイシヨの麦芽糖化膠製造法一.	農産彙報 57号.
小川慶一・田中 智	2001	バレイシヨにおける加工特性の品種間差.	育種・作物学会北海道談話会報 42: 101-102. (講要)
小川國造	1886	瓜哇薯を以て啤蘭地を製する法. (注: 啤蘭地=ブランデー)	大日本農會報告 65: 6-9.
岡田穂積	1938	馬鈴薯を原料とする酒精の製造研究(第8報) 硫酸糖化膠の酒精醱酵に就て(其1).	農化 14(8): 1037-1048.
岡田穂積	1938	馬鈴薯を原料とする酒精の製造研究(第9報) 硫酸糖化膠の酒精醱酵に就て(其2).	農化 14(8): 1049-1060.
岡田穂積	1938	馬鈴薯を原料とする酒精の製造研究(第11報) 無水酒精製造中間工業試験.	農化 14(9): 1147-1163.
岡田穂積	1938	馬鈴薯を原料とする酒精の製造研究(第12報) - 無水酒精製造中間工業試験一.	農化 14(10): 1213-1227.
小野藤介	1887	馬鈴薯ノ部. (各國飲食物ノ統計,「清酒醸造法實驗説 第3巻」)	探源堂, 御影村(兵庫県), pp.7-8.
櫻井 廣・斉藤博之・小澤麻由美・大森勝雄・谷口 肇	1995	原料用バレイシヨの無蒸煮発酵.	岩手県工業技術セ研報 1: 77-79.
佐々木 堯	1974	低温処理馬鈴薯の Invertase のMultiple forms.	食品総研研報 28: 109-113.
佐藤広頭	2000	馬鈴薯の加工特性解明に関する生化学的アプローチ.	年報(飯島記念食品科学振興財団) 2000年度, pp.206-211.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
佐藤勘之助・丸田一郎・松見敦雄・村井正志	1937	馬鈴薯を原料とする酒精製造研究（第1, 2報）－馬鈴薯の貯蔵に関する研究－.	農化 13: 989.
佐藤勘之助・林 公男・松見敦雄	1938	馬鈴薯を原料とする酒精製造研究（第5報）－中間工業試験に於ける原料の豫備處理に就て－.	農化 14(7): 854-858.
關根龜衛	1935	馬鈴薯味噌の造り方.	農業世界 30(3): 94-
鈴木 聡・福岡真里・楠本憲一・柏木 豊	2009	生馬鈴薯デンプン滓上にて生育可能な麹菌株.	食総研報 73: 47-52.
高木政敏・劉 凱・太田広人・森村 茂・木田建次	2011	バレイショおよび廃シロップからのバイオエタノールの生産.	廃棄物資源循環学会論文誌 22(1): 10-18.
高橋偵造(答)	1905	馬鈴薯にて味噌, 醤油を製造するの件質問並答.	大日本農會報 289: 32.
高橋偵造(答)	1905	馬鈴薯を以て味噌, 醤油製造に関する質問の再答.	大日本農會報 290: 44.
田村吉史・岩下敦子・佐々木茂文・大堀忠志	2004	<i>Rhizopus oryzae</i> NBRC 4707株で発酵させたポテトパルプを原料とした食酢の製造.	日本醸造協会誌 99(3): 202-207.
田中重信・横田祐司・湯本 勲・森田幹雄・日下部哲朗	1997	<i>Lactobacillus amylophilus</i> を使ったバレイショの直接発酵によるL-乳酸製造.	日本生物工学会大会講要集 平成9年度: 102. (講要)
戸次 登	1905	馬鈴薯にて味噌, 醤油を製造するの件質問及答.	大日本農會報 290号.
塚本 篤・福島道広・永島俊夫・橋本直人・齋藤勝一・野田高弘	2009	極小粒子馬鈴薯澱粉を利用した発泡酒の製造と性質.	J. Appl. Glycosci. 56(4): 281-286.
上野音末	1943	満州産馬鈴薯の研究（第1報）特に澱粉並酒精原料的見地における性状.	農及園 18(12): 1121-1124.
山田正一・杉 一男	1938	馬鈴薯菌の醗酵生産物に就て.	日本醸造協會雜誌 33(5): 584-586.
山本富治・福田一郎・福田 詮・小川 強・西村利幸	1989	ばれいしょを原料とする本格焼酎の製造技術開発.	長崎総農試研報(農業) 15: 155-171.
横田祐司・田中重信・湯本 勲・日下部哲朗・森田幹雄	1998	バレイショを原料とする直接 L-乳酸発酵.	化学工学論文集 24(5): 722-725.
吉町貞一・大宅八十松	1938	馬鈴薯を原料とする酒精製造研究（第6報）馬鈴薯圧汁の関する研究（I）.	農化 14(7): 859-867.
吉町貞一	1938	馬鈴薯を原料とする酒精製造研究（第7報）糖化液に對する母種の馴養に就て.	農化 14(7): 868-872.
吉町貞一	1939	馬鈴薯を原料とする酒精製造研究（第10報）種母種製造試験.	農化 14(8): 1061-1071.
Yun, M.S., Park, J.Y., Arakane, M., Shiroma, R., Ike, M., Tamiya, S., Takahashi, H. and Tokuyasu, K.	2011	An improved CARV process for bioethanol production from a mixture of sugar beet mash and potato mash.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 75(3): 602-604.
Yunoki, K., Musa, R., Kinishita, M., Tazaki, H., Oda, Y. and	2004	Presence of higher alcohols as ferulates in potato pulp and its radical-scavenging activity.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 68(12): 2619-2622.

723 糖化・糖類

Chen, J.Y., Zhang, H., Miao, Y. and Asakura, M.	2010	Nondestructive determination of sugar content in potato tubers using visible and near infrared spectroscopy.	J. Food Eng. 11(1): 59-65.
---	------	--	----------------------------

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
江崎グリコ(株) 健康科学研究所	2015	ばれいしょでん粉の糖化工程の副産物から開発された, 独自素材「リン酸化オリゴ糖カルシウム」.	砂糖類・でん粉情報 35: 40-46.
保科珠季	2013	(P3-HS02) サツマイモとジャガイモの β アミラーゼについて. (ポスター発表)	日本生態学会 60th: 369. (講要)
貝沼圭二	1980	異性化糖とその周辺. (アミラーゼシンポジウム(1979) (特集))	澱粉科学 27(2): 139-145.
Kamasaka, H., Inaba, D., Minami, K., Nishimura, T., Kuriki T. and Yonemitsu, M.	2003	Production and application of phosphoryl oligosaccharides prepared from potato starch.	Trends in Glycoscience and Glycotechnology 15(82): 75-89.
Kamasaka, H., Inaba, D., Minami, K., To-o, K., Nishimura, T., Kuriki, T., Imai, S., Haneda, N. and Yonemitsu, M.	2004	Application of phosphoryl oligosaccharides of calcium (POs-Ca) for oral health.	J. Appl. Glycosci. 51(2): 129-143.
Kamasaka, H., Too, K., Nishimura, T., Kimura, T., Matsuzawa, N. and Sakamoto, R.	2009	Studies on mass production and application of phosphoryl oligosaccharides from potato starch.	J. Appl. Glycosci. 56(1): 47-55.
岸本三香子・釜阪 寛・村上亜由美・川口真規子・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富夫	1998	馬鈴薯澱粉から調製したリン酸化オリゴ糖のラットのカルシウム吸収に及ぼす影響.	武庫川女子大紀要 (自然科学編) 45: 73-78.
岸本三香子・釜阪 寛・村上亜由美・川口真規子・松浦寿喜・岡田茂孝・市川富夫	1998	ジャガイモデンプンから調製したリン酸化オリゴ糖のラットのカルシウム吸収に及ぼす影響.	栄食誌 51(2): 67-72.
三好康之	1993	ガスクロマトグラフィーによる単糖類の定量 (その2) 馬鈴薯澱分及び大豆種皮ガラクトマンナン加水分解物の検討.	広島文教女子大紀要 28: 151-160.
中島東吾	1951	穀類(米・粟)・甘藷・馬鈴薯・澱粉からの水飴の作り方.	農村 29(2): 15-17.
柴田賢哉・石原理子・坂本宏司	2005	(2Ka10) 凍結含浸法によるジャガイモ組織内オリゴ糖の精製.	日食工学会講演集 52: 129. (講要)

724 澱粉

相原 宏	1965	澱粉のコハク酸エステル.	食科工誌 12(10): 410-415.
相沢秀俊・杉本三郎	1954	馬鈴薯の澱粉と糖分について.	福島大学学芸学部理科報告 3: 15-19.
秋谷七郎	1938	馬鈴薯菌アミラーゼによる澱粉の一分解成績體(四糖體)の構造に就いて(第二報).	藥學雜誌 58(2): 117-120.
秋谷七郎	1938	馬鈴薯菌アミラーゼによる澱粉の一分解成績體(四糖體)の構造に就いて(第三報).	藥學雜誌 58(2): 120-132.
秋谷七郎	1938	馬鈴薯菌アミラーゼによる澱粉の一分解成績體(四糖體)の構造に就いて(第四報).	藥學雜誌 58(2): 133-138.
天野文助・猪狩源三	1924	馬鈴薯澱粉の製造及澱粉の加工に関する試験成績並に調査報告.	北海道農事試報告 16: 1-168.
浅間和夫	1972	全自動でん粉価測定装置.	育雑 22(6): 350. (育種通信)
千國作兵衛	1888	爪哇薯糊の製法.	大日本農會報告 78: 56.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
(大日本農會)	1888	千葉縣産甘藷, 爪哇薯澱粉製造法及び収支計算. [中外雜録]	大日本農會報告 87: 53-59.
(大日本農會)	1898	千葉縣下の甘藷及び爪哇薯澱粉.	大日本農會報 198: 49.
(大日本農會)	1905	北海道山越郡八雲村の馬鈴薯澱粉製造業.	大日本農會報 292: 54-55.
(大日本農會)	1919	飯米の代用として雜穀, 甘藷, 馬鈴薯等の食用を勧む 馬鈴薯を米の如く喰べる方法 (伊藤農産課長談).	大日本農會報 451: 53-55.
(大日本農會)	1919	代用食糧として乾燥刻馬鈴薯製造の奨励.	大日本農會報 458: 36-37.
土井新次・高橋力三	1938	馬鈴薯を原料とするアミロ法に関する研究 (第1報).	農化 14(11): 1375-1385.
土井新次	1939	馬鈴薯を原料とするアミロ法に関する研究 (第2報).	農化 15(7): 661-668.
江原勝也・高橋燦吉・伊藤和行・小池彬之	1980	馬鈴薯汁液処理における逆浸透膜汚染とスポンジボール洗浄効果.	化学工学論文集 6(4): 404-409.
江原勝也・高橋燦吉・伊藤和行・小池彬之	1983	馬鈴しよ汁液の逆浸透処理特性に及ぼす汁液腐敗の影響.	化学工学論文集 9(1): 52-57.
江原勝也・高橋燦吉・伊藤和行・中岡 東・小池彬之	1983	逆浸透処理時の馬鈴薯汁液変質防止対策と膜面の化学的洗浄法.	化学工学論文集 9(6): 661-666.
江原勝也・高橋燦吉・伊藤和行・中岡 東・小池彬之	1983	逆浸透法による馬鈴薯汁液処理における膜汚染物質の季節変動とその防止.	化学工学論文集 9(6): 667-673.
フレッチェル (緒方儀一・市川清流 譯)	1878	馬鈴薯ヲ碎末スル器ノ説并図. (「泰西農學 附録 上」).	大学南校, 東京, pp.25-26.
福田晴美・大田美紀・大野信子	1999	イモ類細胞内の加水分解酵素とデンプン顆粒.	和洋女子大紀要(家政系編) 39: 1-6.
古館明洋・目黒孝司・神山かおる	1997	(15) バレイショ塊茎中のでん粉価の違いと硬さの評価.	土肥要旨集 43: 300. (北海道支部講要)
古館明洋・山神正弘・目黒康司	2001	ばれいしよでん粉の成分・糊化特性と品種間差.	北農 68(4): 349-354.
古館明洋・山神正弘・目黒孝司	2002	馬鈴薯でん粉の品質に及ぼす施肥・収穫時期・塊茎サイズの影響.	北農 69(1): 12-16.
萩原滋子・西山浩二・藤野春美・北村進一・久下 喬	1984	馬鈴薯澱粉に及ぼす超音波照射の影響.	澱粉科学 31(3): 127-133.
萩原滋子・西山浩二・江崎君子・北村進一・久下 喬	1984	馬鈴薯澱粉に対するマイクロ波照射の影響.	澱粉科学 31(3): 196. (講要)
萩原滋子・江崎君子・西山浩二・北村進一・久下 喬	1986	馬鈴薯澱粉粒に及ぼすマイクロ波照射の影響.	澱粉科学 33(1): 1-9.
花岡正博	2009	国内産いもでん粉生産現場における燃料・生産資材高騰に対する取り組み.	でん粉情報 17: 1-4.
半田忠儀	1939	馬鈴薯澱粉製造法.	現代農業 5(10): 48-50.
長谷川吉郎	1960	スクリュージェカンターによる馬鈴薯澱粉の整粒に関する試験.	澱粉工業学会誌 8(4): 155-168.
長谷川吉郎	1960	馬鈴薯澱粉製造合理化工場の現況について.	澱粉工業学会誌 8(2): 64-75.
林 弘祐・笠野俊彦・須原清治	1981	バレイショデンプンの諸物性におよぼす軽質無水ケイ酸の疎水化物並びに含有水分の影響.	粉体工学会誌 18(1): 3-10.
林 公男	1935	馬鈴薯澱粉利用試験 一染色用糊料としての馬鈴薯澱粉について.	北海道工試報告 58.
林 公男	1938	馬鈴薯澱粉利用試験.	北海道工試報告 75.
林 喜太郎	1924	馬鈴薯澱粉製造の實際.	農業世界 19(12): 64-

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Hemmi, F. and Ito, M.	1926	On the enzymic actions of malt diastase, purified fractionally by ethyl alcohol, upon potato starch and its soluble starch.	Bull. Agr. Chem. Soc. Japan 2(6): 65.
逸見謙三	1949	北海道の馬鈴薯澱粉.	農業総合研究 9(臨増): 213-260.
平尾和子・赤羽ひろ・中浜信子	1981	馬鈴薯澱粉糊液の流動特性.	家政誌 (別33): A-53.(講要)
平尾和子・村山祐子・赤羽ひろ・中浜信子	1985	馬鈴薯澱粉糊液の流動特性.	家政誌 36(1): 10-17.
平岡賢三	1936	自給自足の農産加工馬鈴薯米と澱粉麵の製造.	農及園 11: 1578.
Hori. C.	1958	Histochemical studies on the starch formation from various sugars in relation to the permeability of potato tuber cells.	Bot. Mag. Tokyo 71(838): 127-130.
堀 正太郎	1899	附 生馬鈴薯百分中に含有する澱粉の重量表. (「農作物生理學」)	裳華房, 東京, 巻末1p.
北海道廳内務部	1917	馬鈴薯澱粉ニ關スル調査.	北海道廳内務部, 札幌, 320p.
北海道農試	1930	澱粉並に馬鈴薯の加工利用に關する調査.	北海道農試概要 (昭和5).
本多昭幸	2012	ばれいしょでん粉の新たな機能性.	砂糖類・でん粉情報 2: 64-67.
堀 七郎	1956	貯蔵器官内に於ける澱粉の形成 (第四報) 馬鈴薯塊茎内に於ける澱粉形成に及ぼす温度の影響.	北海道学芸大紀要 (第二部) 7(2): 101-106.
檜作 進	1979	馬鈴薯アミロペクチン中のリンの局在性について.	澱粉科学 26(4): 266.(講要)
井上節子	1979	高速液体クロマトグラフィーによる各種デンプンの α -Amylase 分解物中のオリゴ糖の分離.	文教大女子短大紀要 23: 52-56.
井上節子	1980	各種デンプンの α -Amylase による分解速度の測定.	文教大女子短大紀要 24: 44-49.
石橋憲一	1996	貯蔵馬鈴薯より調製したデンプンの物理化学特性.	帯大後援会報告 (平成7年度) 24: 30-32.
石橋憲一・八田 剛・弘中和憲	1996	馬鈴薯デンプンの物理化学特性におよぼす製造水, リン含量の影響.	農機誌 58(別): 321-322. (講要)
石橋憲一・加藤美穂・弘中和憲	1998	化工デンプンの物理化学特性.	農機誌 60(別): 147-148. (講要)
石橋憲一・加藤靖史・弘中和憲	1999	馬鈴薯デンプンの物理化学特性におよぼす品質と収穫時期の影響.	農機誌 61(別): 223-224. (講要)
石崎行男・谷口 肇・前田 巖・中村道徳	1977	バレイショの発芽過程における澱粉粒の分解機構について.	澱粉科学 24(3): 85-86. (講要)
石束哲男・中村慎吾	1974	バレイショデンプンの糊化, 老化に及ぼすショ糖脂肪酸エステル of 脂肪酸残基の種類について.	栄養と食糧 27(5): 221-224.
板谷 穰	1953	昭和27年産馬鈴薯事情の概要.	澱粉工業学会誌 1(1): 34-36.
Ito, A., Hattori, M., Yoshida, T. and Takahashi, K.	2006	Contribution of the net charge to the regulatory effects of amino acids and ϵ -poly (L-lysine) on the gelatinization behavior of potato starch granules.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(1): 76-85.
伊藤昌明・阿部和夫	1970	デンプン製造工程におけるスラリー状中間体の薬品処理による保存. (ポテト化学工業に関する研究 第2報)	北見工業大学研究報告 2(5): 773-777.
伊藤昌明・阿部和夫・新井田順二	1973	ポテト化学工業に関する研究 (第5報) 薄片法によるバレイショの新しい工業的処理と得られる澱粉の性状.	澱粉科学 20(4): 167-171.
貝沼圭二	1961	ポテト・フラワー及び馬鈴薯澱粉に関する最近の研究.	澱粉工業学会誌 9(2): 61-63.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
貝沼圭二・宮本成彦・鈴木繁男	1975	澱粉の構造と物性に関する研究 (第2報) 澱粉に対するエピクロルヒドリンの反応.	澱粉科学 22(3): 66-71.
貝沼圭二・宮本成彦・鈴木繁男	1976	澱粉の構造と物性に関する研究 (2) 澱粉に対するエピクロルヒドリンの反応.	食総研報 31: 139-144.
貝沼圭二・宮本成彦・吉岡真一・鈴木繁男	1976	澱粉の構造と物性に関する研究 (第3報) 高リン酸含量の馬鈴薯澱粉の陽イオン置換による物性の変化.	澱粉科学 23(1): 59-66.
貝沼圭二	1977	澱粉の構造と物性に関する研究 (3) 高リン酸含量の馬鈴薯澱粉の陽イオン置換による物性の変化.	食総研報 32: 160-167.
貝沼圭二・宮本成彦・堤 忠一	1977	馬鈴薯澱粉中のリン酸に結合した陽イオンの測定法.	食総研報 32: 177-181.
貝沼圭二・山本和夫・鈴木繁男・高谷友久・不破英次	1978	澱粉の構造と物性に関する研究 (第4報) 分級馬鈴薯澱粉の構造および利用特性.	澱粉科学 25(1): 3-11.
釜阪 寛・内田三香子・日下 要・山本一也・芳川憲司・岡田茂孝・市川富夫	1994	馬鈴薯澱粉由来の含リンデキストリンとそのカルシウム可溶化効果.	応用糖質科学 41(3): 388. (講要)
Kamasaka, H., Uchida, M., Kusaka, K., Yoshikawa, K., Yamamoto, K., Okada, S. and Ichikawa, T.	1995	Inhibitory effect of phosphorylated oligosaccharides prepared from potato starch on the formation of calcium phosphate.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 59(8): 1412-1416,
Kamasaka, H., To-o, K., Kusaka, K., Kuriki, T., Kometani, T., Hayashi, H. and Okada, S.	1997	The structures of phosphoryl oligosaccharides prepared from potato starch.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 61(2): 238-244.
Kamasaka, H., Too, K., Uchida, M., Kusaka, K., Kuriki, T., Kometani, T., Hayashi, H., Okada, S. and Ichikawa, T.	1997	Studies of phosphoryl oligosaccharides prepared from potato starch.	J. Appl. Glycosci. 44(2): 253-261.
Kamasaka, H., Too, K., Kusaka, K., Kuriki, T., Kometani, T. and Okada, S.	1997	Action pattern of neopullulanase on phosphoryl oligosaccharides prepared from potato starch.	J. Appl. Glycosci. 44(3): 275-283.
金谷昭子・大嶋乃二子	1984	馬鈴薯組織におけるでんぷんと分離したでんぷんの糊化温度の相違について.	家政誌 (別36) : A-129. (講要)
葛西隆則・小幡弥太	1965	馬鈴薯ジュースのアミノ酸.	北大農邦文紀要 5(3): 139-144.
柏原ゆり	2011	馬鈴薯澱粉代替品の開発.	いも類振興情報 108: 58-59.
Kasuya, Y., Natori, K., Hattori, M., Yoshida, T., Nio, N. and Takahashi, K.	2014	Enhanced thermal stability of potato starch by compounding with collagen peptide and cross-linking with transglutaminase.	J. Appl. Glycosci. 61(4): 109-112.
片平理子・別府道子	1991	馬鈴薯澱粉ゲルの老化に対するエタノールの添加効果.	家政誌 (別43) : C-87. (講要)
加藤寿美子・寺田貴子・松生 勝	1981	糊化過程におけるデンプン粒子の構造および力学的特性.	家政誌 32(6): 409-418.
加藤寿美子・松生 勝	1983	糊化過程における馬鈴薯澱粉粒の構造と力学的特性.	家政誌 34(1): 3-12.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
加藤辰夫・林 信行・川崎聖司・早川 功	1986	澱粉の糊化におよぼす温度、圧力及び剪断作用について.	日食工誌 33(1): 8-13.
Kawabata, A., Takase, N., Akuzawa, S. and Sawayama, S.	1996	Gelatinization characteristics of heat-moisture treated potato and corn starches.	J. Appl. Glycosci. 43(4): 471-477.
川端晶子・阿久澤さゆり・石井靖子・矢崎利昭・大坪泰文	1995	馬鈴薯澱粉糊液のレオロジー.	農化 69(臨時増刊): 125.
川戸龍夫	1950	馬鈴薯澱粉の製造法.	実際農産加工 3(9): 9-10.
川口 保・福田稔夫・前沢辰雄	1958	馬鈴薯澱粉の石灰処理によるカルシウム含量について.	澱粉工業学会誌 6(3・4): 124-125.
川上幸治郎	1938	馬鈴薯の澱粉含有率測定並に改良測定器に就て.	農及園 13(1): 81.
川上幸治郎	1950	バレイショのデンプン含量測定器の改良とその応用.	農及園 25(8): 716.
川上幸治郎	1950	小規模な馬鈴薯の各種加工法.	食品加工 4(7): 22-23.
川崎通夫・松田智明・新田洋司	1999	ジャガイモ塊茎におけるプラスチド-アミロプラスト系の微細構造とデンプンの合成・蓄積に関する電子顕微鏡観察.	日作紀 68(2): 266-274.
Kempf, W.	1964	日本における澱粉科学及び工業の現状と将来の発展.	澱粉工業学会誌 11(3・4): 67-68. (来日記念論文)
(Kempf, W.)	1964	電解質の影響を考慮した馬鈴薯澱粉の粘度測定.	澱粉工業学会誌 11(3・4): 80-86. (abs.)
木原芳次郎・高橋静枝	1956	西南暖地産馬鈴薯の澱粉品質について.	澱粉工業学会誌 4(4): 156-157.
Kikuta, C., Kawanishi-Asaoka, M., Ohtani, M. and Sugimoto, Y.	2009	Effect of low temperature storage on physicochemical properties of starch isolated from cultivars of potatoes with various characteristics.	J. Appl. Glycosci. 56(4): 287-293.
Kikuta, C., Sugimoto, Y., Konishi, Y., Yamagiwa, Y., Shimokuri, A., Iwaki, K., Tanaka, N. and Kawanishi-Asaoka, M.	2011	Physicochemical and structural properties of starch isolated from different cultivars of potato.	J. Appl. Glycosci. 58(4): 139-146.
Kim, H.S., Jeon, J.H., Choi, K.H., Joung, Y.H. and Joung, H.	1998	Regulation of the content of starch in potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.) by sucrose synthase gene.	J. Japan. Soc. Hort. Sci. Suppl. 1: 307. (abs.)
Kim, H., Jeon, J., Choi, K., Joung, Y., Lee, B. and Joung, H.	2000	Regulation of starch contents in potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.) by manipulation of sucrose synthase gene.	J. Japan. Soc. Hort. Sci. 69: 243-249.
木村良和・渡辺隆夫・石東哲男	1971	澱粉とショ糖脂肪酸エステルの相互作用に関する研究(第1報) 馬鈴薯澱粉ゲルの諸性状に及ぼす非イオン界面活性剤の影響.	日食工誌 18(7): 333-339.
木村良和・松居典子	1973	澱粉の食品化学的研究(第1報) 馬鈴薯澱粉の糊化に及ぼす尿素の影響.	澱粉科学 20(1): 9-12.
Kinoshita, K., Ito, A., Hattori, M., Yoshida, T. and Takahashi, K.	2008	Gelatinization behavior of potato starch granules through coupling two kinds of amino acids.	J. Appl. Glycosci. 55(2): 89-93.
北村進一・岡本高洋・塩坪聡子・江崎君子	1983	ジャガイモ澱粉の温水処理による糊化挙動.	澱粉科学 30(3): 319. (講要)
北村徹弥・前田昌宏	2009	ばれいしょでん粉工場での固有用途向けに対する取り組み事例.	でん粉情報 26: 6-12.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
行田一守	1932	寒氣利用 冷凍馬鈴薯粉を造る法.	農業世界 27(5): 121-
Kohyama N., Soga, N., Ohashi S., Hattori, M., Yoshida, T., Hasegawa, T., Oishi, Y., Morimatsu, F. and Takahashi, K.	2013	Improved functional properties of potato starch through simultaneous heat-moisture treatment and conjugation with lysine and fatty acylated saccharide by the maillard reaction.	J. Appl. Glycosci. 60(3): 147-153.
小泉榮次郎(編)	1896	馬鈴薯澱粉. (「工業薬全書」改訂増補第二版)	英蘭堂, 東京, pp.28-30.
小泉榮次郎	1902	馬鈴薯澱粉. (「工業薬全書」訂補3版)	吐鳳堂, 東京, pp.28-30.
小宮孝志・山田哲也・ 川岸舜朗・奈良省三	1982	γ 線照射時のジャガイモおよびトウモロコシ澱粉の物理化学的性質に及ぼすアミノ油の影響.	澱粉科学 29(1): 1-6.
小宮山誠一・加藤 淳・ 本田博之・松島克幸	2007	可視および近赤外分光法によるジャガイモデンプン価の非破壊計測と選別技術への応用.	食科工誌 54(6): 304-309.
近藤会次郎(編)	1895	馬鈴薯ヨリ澱粉ヲ取ル事. (「新撰工業化学書」)	富山房, 東京, pp.54-55.
久下 喬・北村進一・井 ノ内直良・松本治男	1979	澱粉粒の改質 1.馬鈴薯澱粉の温水処理について.	澱粉科学 26(4): 256-257.(講要)
Kuge, T., Kitamura, S. and Shiotsubo, T.	1985	Differential scanning calorimetric study of the gelatinization of warm water treated potato starch.	Jap.Soc.Starch Sci. 32(1): 61-64.
釘宮正往・伊藤知子	1996	ジャガイモから分離した細胞中に存在するデンプンの糊化.	食科工誌 43(8): 951-955.
熊沢 洸	1960	馬鈴薯の磨砕と篩別について.	澱粉工業学会誌 8(1): 28-30.
熊沢 洸・鈴木慶記	1964	馬鈴薯磨砕乳の脱汁について.	澱粉工業学会誌 12(1): 11-17.
栗波 哲・河野 通	1992	ジャガイモ澱粉の性質に及ぼす土壌水分の影響.	澱粉科学 39(3): 189-192.
黒岩有哉	1882	馬鈴薯ノ澱粉製造法.	大日本農會報告 16: 14.
前田巖・桐潤滋雄・永 井康豊・中村道德	1975	サルによるジャガイモ澱粉粒の消化.	澱粉科学 22(2): 45.(講要)
前田 巖・桐潤滋雄・永 井康豊・本間浩之・中 村道德	1976	サルによるジャガイモ澱粉粒の消化.	澱粉科学 23(1): 35-41.
間野康男・和田好充・ 藤野安彦	1975	バレイショ澱粉の脂質の分析.	澱粉科学 22(4): 111-113.
間野康男・神野正博	1988	在来方式と合理化方式によるバレイショ澱粉の性状のちがい, とくに脂質を中心にして.	澱粉科学 35(3): 221.(講要)
間野康男	1988	ジャガイモデンプンおよびポテトプロテインに含まれる脂質.	栄食誌 41(2): 153-156.
間野康男・植田志摩 子・神野正博	1989	在来工場と合理化工場で製造されたバレイショ澱粉の物性と結合脂質の比較.	澱粉科学 36(4): 277-282.
松家芳範	1950	いろいろな馬鈴薯澱粉の利用法.	実際農産加工 3(9): 11-13.
McBurney, L.J. and Smith, M.D. (小田恒 郎 訳)	1965	馬鈴薯澱粉中のエステル化したリンが唾液 α -アミラーゼの作用型式に与える影響. (文献紹介)	澱粉工業学会誌 12(4): 149-150.
道下 徹・山本和夫	1986	冷凍貯蔵馬鈴薯の澱粉の性状.	澱粉科学 33(3): 227.(講要)
道下 徹・山本和夫	1987	低温貯蔵馬鈴薯から調製した澱粉の性状.	澱粉科学 34(3): 263.(講要)
道下 徹・山本和夫	1988	二次成長馬鈴薯から調製した澱粉の性状.	澱粉科学 35(3): 216.(講要)
道下 徹・山本和夫	1989	二次成長馬鈴薯から調製した澱粉の性状 (2).	澱粉科学 36(3): 228.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
三浦 洋	1947	澱粉の製造と加工.	農産製造 1(2).
室井孝仁	2012	でん粉製造設備について ～かんしょでん粉とばれいしょでん粉製造における役割～.	でん粉情報 59: 1-7.
永田利男・岡 啓	1958	馬鈴薯の澱粉歩留に関する研究 ー特定条件下における材料についてー.	北農研究抄 4: 16.
長津久三郎・中尾節	1917	澱粉粉碎器其他に付質問並答.	大日本農會報 427号.
長津久三郎・奥田 譲	1917	澱粉沈殿の際に生ずる上澄液につき質問並答.	大日本農會報 433号.
中川一徳	1888	馬鈴薯澱粉製造器械の説.	農業雑誌 13(4)(291) : 51-52.
中平一志・石橋憲一・弘中和憲	2001	化工馬鈴薯澱粉の物理化学特性.	農機誌 63(別): 311-312. (講要)
中島東吾・樹下毎郎	1954	MH-30により萌芽抑制した貯蔵馬鈴薯の澱粉含量について.	農産加工技術研究會誌 1(4): 202-203.
中野憲一・福井俊郎	1977	ジャガイモ塊茎から比較的大量のホスホリラーゼを精製する方法.	澱粉科学 24(3): 80-81. (講要)
中尾節藏 (答)	1917	澱粉粉碎器其他に附質問並答. [問答]	大日本農會報 427: 54-56.
中尾節藏	1919	澱粉に就て.	大日本農會報 451: 67-68.
中司憲佳・植田 彩	2013	ばれいしょでん粉副産物有効利用の取組み.	砂糖類・でん粉情報 7: 41-46.
Nakazawa, F., Noguchi, S., Takahashi, J. and	1985	Retrogradation of gelatinized potato starch studied by differential scanning calorimetry.	Agric. Biol. Chem. 49(4): 953-957.
Nakazawa, F., Takahashi, J. and Takada, M.	1998	Interaction between potato starch and sucrose-lipid monoesters studied by differential scanning calorimetry.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 62(2): 248-252.
奈良省三・小宮孝志	1983	X線回折法による吸湿ジャガイモデンプンの結晶化度と飽和水分状態の関係について.	三重大農報告 67: 81-86.
二国二郎	1948	澱粉の構造と生成の理論 (1,2).	農学 2(3)., 2(4): 187-192.
西田正男	1953	馬鈴薯澱粉の現状.	澱粉工業学会誌 1(2): 58-62.
西田正男	1955	北海道馬鈴薯澱粉の歩留りご品質に就て.	澱粉工業学会誌 3(2): 54-60.
西田 毅・白 璐・山口 智・川上拓也・吉元 寧・田崎英輔・島本国 一	2016	(3Gp10) ジャガイモでん粉特有の粘度特性をもたない未加工ジャガイモでん粉の理化学的性質.	日食工学会講演集 63: 162. (講要)
Nishijima, H., Maki, R. and Suzuki, Y.	2013	Microstructural control of porous Al ₂ TiO ₅ by using potato starch as pore-forming agent.	J. Ceram. Soc. Japan 121(8): 730-733.
西尾順一郎	1899	馬鈴薯澱粉の製造.	農業世界 1(6): 90-91.
Noda, T., Tsuda, S., Mori, M., Takigawa, S., Endo, M. C., Hashimoto, N. and Yamauchi, H.	2004	Properties of starches from potato varieties grown in Hokkaido.	J. Appl. Glycosci. 51: 241-246.
野田高弘	2008	ばれいしょでん粉の科学 (1) ～高リンばれいしょでん粉について～.	でん粉情報 13: 9-13.
野田高弘	2008	ばれいしょでん粉の科学 (2) ～高リンばれいしょでん粉の機能性およびそれを用いた開発製品～.	でん粉情報 14: 18-22.
野田高弘・橋本直人	2010	馬鈴薯澱粉および澱粉粕の脂質代謝改善効果.	農及園 85(5): 539-544.
野田高弘	2013	特集 バレイショでん粉の機能性を活かした製品開発.	グリーンテクノ情報 9(2): 11-13.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Noda, T., Takigawa, S., Matsuura-Endo, C., Ishiguro, K., Nagasawa, K. and Jinno, M.	2015	Properties of calcium-fortified potato starch prepared by immersion in natural mineral water and its food application.	J. Appl. Glycosci. 62(4): 159-164.
野口智弘・佐藤広顕・高野克己・鴨居郁三	2000	(2Dp11) ジャガイモデンプンの α -アミラーゼ分解耐性に及ぼすカルシウムの影響について.	日食工学会講演集 47: 88.(講要)
野口智弘・鈴木敏郎・松本信二・高野克己	2001	(2Ea6) ジャガイモデンプンの α -アミラーゼ分解性に及ぼす高圧処理の影響.	日食工学会講演集 48: 118.(講要)
野口智弘・谷口(山田)亜樹子・佐藤広顕・鈴木敏郎・松本信二・高野克己	2003	ジャガイモおよび小麦デンプンの α -アミラーゼ分解性に及ぼす高圧処理の影響.	日食保蔵誌 29(6): 335-339.
野村壽人	1919	結氷式馬鈴薯澱粉製法.	大日本農會報 451: 67.
農畜産業振興機構 調査情報部札幌事務所	2016	ばれいしょでん粉の安定供給に向けて～それぞれの立場から求めるもの～.	砂糖類・でん粉情報 44: 45-50.
大庭 潔	2008	ばれいしょでん粉の副産物であるポテトたんぱく質の利用実態 (2) ～ポテトペプチドの健康機能性および食品への利用特性～.	でん粉情報 12: 1-6.
小笠原和夫・斎藤富保	1963	水産煉製品製造副原料としての澱粉の食品微生物的評価について.	澱粉工業学会誌 10(3): 135-143.
小笠原和夫	1981	馬鈴薯澱粉の微生物的品質の現状.	澱粉科学 28(3): 204-205.
小島隆寿・小沢敏之	1985	馬鈴薯澱粉ゲルの強度に及ぼす他種澱粉の影響. [澱粉の物性に与える食品成分の影響 (第1報)]	澱粉科学 32(1): 45-50.
小島隆寿・小沢敏之・山浦 勲	1985	馬鈴薯澱粉と他種澱粉混合系の食品への利用. [澱粉の物性に与える食品成分の影響 (第2報)]	澱粉科学 32(4): 267-272.
小島隆寿	1986	澱粉ゲルの強度に及ぼす油脂の影響. [澱粉の物性に与える食品成分の影響 (第3報)]	澱粉科学 33(3): 177-182.
岡 啓次郎・坂入和彦・島田慶子	1959	じゃがいもデンプンの粒径の大小による分離とその性質の差異.	立正学園女子短大研究紀要 2: 10-13.
岡 啓次郎	1965	デンプン粒の膨潤過程に関する研究 (第一報).	学習院女子短大紀要 2: 45-54.
奥田実夫・植松哲也・馬場 明	1998	馬鈴薯でん粉生産工程の解析とその改善 (第1報) - 生産構造方程式 -.	食科工誌 45(6): 375-380.
奥田実夫・守田 健・植松哲也・馬場 明	1999	馬鈴薯でん粉生産工程の解析とその改善 (第2報) - いも4区分成分とBBの統計解析 -.	食科工誌 46(3): 177-180.
奥田実夫・守田 健・植松哲也・馬場 明	1999	馬鈴薯でん粉生産工程の改善と生産方程式.	食科工誌 46(11): 739-741.
奥田 譲(答)	1917	澱粉沈殿の際に生ずる上澄液につき質問並答.	大日本農會報 433: 58-59.
奥村健吾・早川 昭	1961	ジャガイモ澱粉によるビタミンB1の吸着について.	ビタミン 23(5): 333-336.
大町芳文	1933	第八 馬鈴薯澱粉の製法. (「澱粉の科学及利用」)	成美堂書店, 東京, pp.119-
小野英男・太宰宙朗	1953	馬鈴薯を原料とするアミロ法に就て.	醗酵協会誌 11(1): 8-12.
小野裕太郎	1936	餘り馬鈴薯の新利用法「雪の華」の製造法.	農業世界 31(2): 54-
大野幸美	1957	本邦馬鈴薯澱粉工場の工程管理資料.	澱粉工業学会誌 5(3): 125-127.
大島寿彦・小林秀子	1983	馬鈴薯塊茎の澱粉貯蔵細胞の生長について.	澱粉科学 30(3): 315.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
大高寿彦・北垣雅久	1983	馬鈴薯澱粉粒子の生長について.	澱粉科学 30(4): 327-332.
大高寿彦・小林秀子	1984	馬鈴薯澱粉粒子の生長について. 一粒子の比重・粒径・内部構造一.	澱粉科学 31(3): 201.(講要)
大高寿彦・今城和子	1985	馬鈴薯澱粉粒子の密度について.	澱粉科学 32(3): 246.(講要)
大高寿彦・今城和子	1986	馬鈴薯澱粉粒子の生長量と粒子構造について.	澱粉科学 33(3): 226.(講要)
大高寿彦・今城和子	1986	馬鈴薯澱粉粒子の密度について.	澱粉科学 33(4): 258-260.
尾谷 賢	1998	(3) 馬鈴薯澱粉の顆粒化技術開発. (シンポジウムA「食品の形状と評価」)	日食工学会講演集 45: 13-15.(講要)
大塚 博	1954	馬鈴薯澱粉の連続乾燥に就て.	澱粉工業学会誌 2(1): 4-9.
大塚 博	1957	馬鈴薯澱粉工場の工程管理.	澱粉工業学会誌 5(2): 80-84.
大塚 博	1983	馬れいしょ澱粉工業 ー合理化25年の歩み.	澱粉科学 30(3): 288-296.
Pelpolage, S., Nakata, K., Shinbayashi, Y., Murayama, D., Santiago, D.M., Yamauchi1, H. and Koaze, H.	2015	(3Fp12) Characterization of physicochemical properties of potato starch isolated from different potato cultivars grown in Hokkaido.	日食工学会講演集 62: 150.(講要)
斎藤孝宏・遠藤秀浩・戸田義久	2009	ばれいしょでん粉工場とばれいしょでん粉の固有用途の取り組み ～北海道胆振支庁管内・花和高橋澱粉工場および洞爺食品有限会社の事例～.	でん粉情報 19: 9-16.
坂口利久	2011	ばれいしょでん粉工場における省エネルギーの取り組み.	でん粉情報 51: 1-3.
坂入和彦・岡 啓次郎・島田慶子	1959	デンプン粒の比重について.	文教大女子短大紀要 2: 6-9.
坂入和彦・寺田和子・浜田しづ	1959	コ化状態の異なるデンプンのデンプン定数について.	文教大女子短大紀要 3: 16-18.
札幌農業事務所	1885	馬鈴薯澱粉解説 第十回農産品評會出品解説.	大日本農會報告 50: 43-47.
佐々木史郎・岡田俊二	1975	膜利用による馬鈴薯ジュースから蛋白の回収.	澱粉科学 22(2): 50.(講要)
佐々木朋子・神山かおる・Timothy Noel・Steve Ring	2008	(2Ba3) 馬鈴薯澱粉の酵素による分解性に及ぼすキトサン添加の影響.	日食工学会講演集 55: 60.(講要)
佐藤秀之	1951	馬鈴薯澱粉及びその成分による水蒸気収着.	日本化学雑誌 72(9): 790-793.
佐藤広頭・高野克己・光浦暢洋・谷村和八郎・鴨居郁三	1991	比重の異なるバレイショの物性について. [バレイショの加工特性に関する研究 (第1報)]	日食工誌 38(12): 1134-1136.
佐藤広頭・永島俊夫・高野克己	2001	比重の異なるバレイショから調製したデンプンの性状,	食科工誌 48:475-481.
佐藤広頭・渡部俊弘・高野克己	2001	(2Ea5) ジャガイモ塊茎 α -アミラーゼの分離・精製と構造解析について.	日食工学会講演集 48: 118.(講要)
佐藤広頭・中村 優・高野克己	2009	比重の異なるジャガイモ塊茎デンプンの蒸熱処理中による酵素分解の差異.	日食保蔵誌 35(2): 79-84.
佐藤靖子・鈴木 惇	1998	かまぼこに加えたジャガイモデンプンと加工デンプンにおけるPAS反応性.	家政誌 (別50): 2S-10.(講要)
瀬戸善次	1950	オブラート紙原料の馬鈴薯・甘藷澱粉.	実際農産加工 3(7): 28-30.
清水英樹・奥村幸広・河野慎一・熊林義晃	2007	ボールミル処理による馬鈴薯でんぷんの改質.	北海道立食品加工研究セ報告 7: 41-45.
Shiotsubo, T.	1984	Gelatinization temperature of potato starch at the equilibrium state.	Agric. Biol. Chem. 48(1): 1-7.
Shiotsubo, T. and Takahashi, K.	1984	Differential thermal analysis of potato starch gelatinization.	Agric. Biol. Chem. 48(1): 9-17.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
塩坪聰子	1980	馬鈴薯デンプンの糊化速度.	家政誌 (別32): A-136.(講要)
塩坪聰子	1981	馬鈴薯デンプンの糊化速度 (第2報) 濁度よりみた糊化度について.	家政誌 (別33): A-18.(講要)
塩坪聰子	2000	熱分析によって測定したジャガイモ澱粉の老化特性.	大阪女子学園短大紀要 44: 35-41.
白石香代子・永島伸浩・澤山 茂・川端晶子	1991	澱粉ゲルの物性による類別化の試み.	澱粉科学 38(3): 227-234.
杉本勝之・後藤富士雄	1965	馬鈴薯澱粉の粘度に関する研究 (第2報) 市販および処理澱粉のB型粘度計およびアミログラフによる粘度測定値と膨潤試験結果について.	澱粉工業学会誌 12(3): 100-108.
杉本勝之・後藤富士雄	1965	馬鈴薯澱粉の粘度に関する研究 (第3報) 市販および処理澱粉の粘度と化学分析結果の関係について.	澱粉工業学会誌 12(3): 109-114.
杉本勝之・後藤富士雄	1966	馬鈴薯澱粉の粘度に関する研究 (第4報) 粘度および膨潤度におよぼす陽イオンと酸の影響について.	澱粉工業学会誌 13(4): 108-113.
杉本勝之・後藤富士雄	1966	馬鈴薯澱粉の粘度に関する研究 (第5報) 貯蔵中における粘度および水抽出リン酸の変化について.	澱粉工業学会誌 13(4): 113-117.
杉本勝之・後藤富士雄	1967	馬鈴薯澱粉の粘度に関する研究 (第6報) 貯蔵時の温度および湿度が水抽出リン酸とアミログラムに及ぼす影響.	日食工誌 14(5): 193-198.
杉本勝之・鈴木俊哉・後藤富士雄	1969	馬鈴薯澱粉の粘度に関する研究 (第7報) 乾熱および湿熱処理による無機リンの変化について.	澱粉工業学会誌 17(4): 332-337.
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉	1975	ばれいしょ澱粉の粘度と冷水可溶性分に与える加熱処理の影響.	澱粉科学 22(2): 51.(講要)
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉	1975	ばれいしょ澱粉ゲルの性質におよぼす加熱処理の影響.	澱粉科学 22(2): 51-52.(講要)
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉・好井久雄	1976	パレイショ澱粉の粘度に関する研究 (第9報) 加熱による粘度, 無機リンおよび冷水可溶性成分の変化.	澱粉科学 23(4): 161-168.
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉	1976	パレイショ澱粉の粘度およびゲルの性質と膨化性との関係.	澱粉科学 23(4): 209-210.(講要)
杉本勝之・高木正敏・好井久雄	1977	でん粉の膨化に関する研究 (第1報) でん粉の膨化倍数の測定方法.	日食工誌 24(1): 1-6.
杉本勝之・高木正敏・鈴木俊哉・好井久雄	1977	でん粉の膨化に関する研究 (第2報) 膨化におよぼす原料でん粉の影響.	日食工誌 24(1): 7-12.
杉本勝之・高木正敏・後藤富士雄	1979	澱粉の膨化に関する研究 (第3報) パレイショ澱粉の物理化学的性質と膨化との関係.	澱粉科学 26(4): 231-240.
杉本勝之・高木正敏・後藤富士雄	1979	澱粉の膨化に関する研究 (第4報) 各種澱粉の膨化について.	澱粉科学 26(4): 241-252.
杉本勝之	1980	澱粉の膨化に関する研究.	日食工誌 27(12): 635-647.
杉本温美・高谷友久・不破英次	1975	ジャガイモ, ヤマノイモ, あるいはトウモロコシ澱粉粒を炭水化物源としたラットの成長試験.	澱粉科学 22(2): 44-45.(講要)
杉本温美・高谷友久・不破英次	1975	ジャガイモ, ヤマノイモ, 高アミローストウモロコシおよびトウモロコシ澱粉粒のラットによる消化性.	澱粉科学 22(4): 103-110.
杉本温美・山下安代・堀 育美・阿部一博・不破英次	1988	生育段階の異なるジャガイモ澱粉の性質について.	澱粉科学 35(3): 216.(講要)
杉本温美・山下安代・堀 育美・阿部一博・不破英次	1995	生育段階の異なるジャガイモ澱粉の性質について.	応用糖質科学 42(4): 345-353.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
鈴木綾子・檜作 進	1974	ジャガイモ抽出液のジャガイモ澱粉の老化促進効果について.	澱粉科学 21(4): 307-308.
鈴木綾子・竹田靖史・檜作 進	1985	タピオカ, ジャガイモ, クズ澱粉の分子構造と老化性の関係.	澱粉科学 32(3): 205-212.
鈴木綾子・金山陸子・柴沼 清・安部淳一・竹田靖史・檜作 進	1993	調理用新品種馬鈴薯の澱粉の分子構造と性質.	澱粉科学 40(3): 339.(講要)
鈴木 裕・上原妙子・根本芳郎	1962	春秋作バレイショ澱粉の性状について.	日食工誌 9(9): 403-405.
鈴木祥世	1998	食品用加工馬鈴薯でん粉の紹介.	日本食品新素材研究会誌 1(2): 124-126.
鈴木繁男	1958	馬鈴薯澱粉および小麦澱粉中の耐熱性細菌数について.	澱粉工業学会誌 6(3・4): 121-124.
鈴木 徹・金 有珍・伊藤 裕・高井陸雄	2002	ボールミル処理によるポテトスターチの安息角の変化.	粉体工学会誌 39(6): 449-453.
鈴木芳雄	1960	北海道における連続式馬鈴薯澱粉工場.	澱粉工業学会誌 8(3): 104-108.
Suzuki, A., Shibnuma, K., Takeda, Y., Abe, J. and Hizukuri, S.	1994	Structures and pasting properties of potato starches from Jaga Kids Purple '90 and Red '90.	J. Appl. Glycosci. 41(4): 425-432.
多田 洋・河合文雄	1977	ジャガイモ生でんぷんのラット消化管内における消化過程.	栄養と食糧 30(1): 15-21.
鷹羽武史	2001	馬鈴薯D-酵素の機能と澱粉加工への利用.	J. Appl. Glycosci. 48(2): 239-247.
Takahashi, K., Kondo, H., Kuroiwa, H., Yokote, Y. and	2000	Reversible thermal transition of soluble branched chains from slightly acid-treated potato starch .	Biosci. Biotechnol. Biochem. 64(7): 1365-1372.
高橋静枝・木原芳次郎	1956	馬鈴薯澱粉の流動学的研究(第1報) 澱粉糊の粘弾性の判定.	農化 30(11): 665-670.
高橋静枝・木原芳次郎	1956	馬鈴薯澱粉の流動学的研究(第2報) 産地を異にする馬鈴薯澱粉の性状の比較.	農化 30(11): 670-675.
高橋静枝・木原芳次郎	1958	馬鈴薯澱粉の流動学的研究(第3報) 馬鈴薯澱粉に及ぼす金属イオンの影響.	農化 32(3): 243-250.
高橋静枝・木原芳次郎	1960	馬鈴薯澱粉の流動学的研究(第4報) 馬鈴薯澱粉の流動学的性状に及ぼす遠紫外線照射の影響.	農化 34(1): 88-94.
高橋静枝・木倉綾子	1967	ジャガイモデンプンのレオロジー的研究(第5報) デンプンホルムアミド溶液の動的弾性.	農化 41(10): 475-484.
Takahashi, S. and Kikura, A.	1968	Rheological studies on potato starch.	Agric. Biol. Chem. 32(2): 130-139.
Takamura, Y., Kinishita, K., Ito, A., Hattori, M., Yoshida, T., Inakuma, T. and Takahashi, K.	2009	Gelatinization and retrogradation behavior of potato starch controlled with vegetable sera.	J. Appl. Glycosci. 56(4): 247-251.
高野一郎・山本福太	1954	馬鈴薯の β -アミラーゼに関する研究.	千葉大園学報 2: 60-62.
竹田靖史・檜作 進	1981	枯草菌 α -アミラーゼによる馬鈴薯澱粉分解産物中のリン酸化オリゴ糖の構造.	澱粉科学 28(4): 271-272.(講要)
竹田靖史・檜作 進	1983	馬鈴薯でんぷん中の高密度リン酸化部位の構造.	澱粉科学 30(3): 307.(講要)
瀧川重信・有田夏美・遠藤千絵・野田高広・金 善州・山内宏明	2004	(2Bp10) サツマイモ β -アミラーゼによるばれいしょ澱粉の糖化に及ぼす反応温度の影響.	日食工学会講演集 51: 74.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Tako, M.	1998	Rheological characteristics of potato amylopectin.	J. Appl. Glycosci. 45(4): 379-384.
田幸正邦・檜作 進	2003	ポテトアミロースのゲル化機構.	ニューフードインダストリー 45(7): 29-32.
玉置真司・久松 眞・寺西克倫・山田哲也	1997	乾熱処理による馬鈴薯澱粉粒の形態変化.	応用糖質科学 44(3): 467. (講要)
田中麻美子・宇田川瑛里・西田 毅・松田寛子・白井隆明	2008	ジャガイモ澱粉の品質に与える温度変化と調味料添加の影響の解明.	日調科会要旨集 28: 2C-a4. (講要)
Taniguchi, H., Odashima, F., Igarashi, M., Maruyama, Y. and Nakamura, M.	1982	Characterization of a potato starch-digesting bacterium and its production of amylase.	Agric. Biol. Chem. 46(8): 2107-2115.
谷口 肇・鄭 萬在・丸山芳治・中村道徳	1982	馬鈴薯澱粉粒の酵素分解.	澱粉科学 29(2): 107-116.
谷村久松	1891	馬鈴薯おろし器. (下編 雑具, 「和洋農具図解」)	有隣堂, 東京, pp.104-106.
寺阪昭信	1974	馬鈴薯澱粉工業の近代化 北海道における合理化澱粉工場の建設をめぐる諸問題.	経済地理学年報 19(2): 75-88.
辻 昭二郎・中谷文子	1990	多重バイト試験法によるジャガイモでん粉のりの物性の検討.	家政誌 41(12): 1137-1142.
恒田嘉文(編)	1902	第壱編 甘藷及馬鈴薯澱粉., 附録(第六～第十一). (「澱粉」)	勝島商店, 東京, pp.1-25., 33-98.
角田恵造	2011	北海道産ばれいしょでん粉を使用したオブラート製造.	でん粉情報 47: 39-41.
植田文吉	1942	馬鈴薯「雪の華」の製造法.	白楊農誌 3(5): 153-157.
上島 寿・三輪崎寿彦	1955	北海道馬鈴薯澱粉製造施設の経営規模.	澱粉工業学会誌 3(2): 50-53.
梅本公雄・山本武彦・貝沼圭二・鈴木繁男	1977	馬鈴薯でん粉から得られる細菌 α -amylase 限界含リンデキストリンについて.	澱粉科学 24(3): 77-78. (講要)
渡辺敏幸・高橋裕之・安達健・松田和雄	1981	Waxy maize starch, potato starch, sweet potato starchより調製したNaegeli amylopectin.	澱粉科学 28(4): 275-276. (講要)
矢木敏博・下村 司・吉岡真一	1972	品種,栽培法を異にする馬鈴薯澱粉の灰分について (予報).	澱粉科学 19(3): 122-128.
矢木敏博・鈴木 実・下村 司・吉岡真一	1973	品種,栽培法を異にする馬鈴薯澱粉の灰分について (第1報) 馬鈴薯品種生産力検定試験試料による品種,産地の比較.	澱粉科学 20(2): 51-58.
矢木敏博	1974	北海道における馬鈴薯澱粉製造の現況と問題点.	澱粉科学 21(1): 70-80.
山口音治郎・稲波惇太郎	1911	菊芋及馬鈴薯の利用法等質問並答.	大日本農會報 364号.
山本和夫・岡田俊二・原田尚仁	1975	馬鈴薯澱粉の糊化特性におよぼす温水処理の影響について.	澱粉科学 22(2): 52. (講要)
山本和夫・梅田祐子・小野垣俊雄	1977	分級馬鈴薯澱粉の熱水糊化と加水分解について.	澱粉科学 24(3): 75-76. (講要)
山本和夫・梅田祐子・小野垣俊雄	1978	分級馬鈴薯澱粉の糊液とゲルの物性について.	澱粉科学 25(3): 208-209. (講要)
山本和夫・菅井祐子・小野垣俊雄	1979	馬鈴薯澱粉ゲルの物性について.	澱粉科学 26(4): 256. (講要)
山本和夫・加地みゆき・菅井祐子・小野垣俊雄	1980	分級馬鈴薯澱粉の糊化特性に及ぼす無機塩の影響.	澱粉科学 27(3): 200. (講要)
山本和夫	1981	馬鈴薯澱粉の利用特性に関する研究.	澱粉科学 28(3): 206-214.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山本和夫・沢田澄恵・小野垣俊雄	1981	カチオン置換分級馬鈴薯澱粉の糊化特性.	澱粉科学 28(4): 227-234..
山本和夫・加地みゆき	1981	食塩水中における分級馬鈴薯澱粉の糊化特性について.	澱粉科学 28(4): 280-281.(講要)
山本和夫・菅井裕子・小野垣俊雄	1982	糊化過程における分級馬鈴薯澱粉糊液とそのゲルの物性.	澱粉科学 29(4): 277-286.
山本和夫・加地みゆき・小野垣俊雄	1983	分級馬鈴薯澱粉の糊化特性に与える温水処理の影響.	澱粉科学 30(3): 276-283.
山本和夫・菅井裕子・小野垣俊雄	1983	国内産馬鈴薯澱粉の理化学的諸性質とそれらの相互関係について.	澱粉科学 30(4): 348-350.
山本和夫	2008	馬鈴薯澱粉の特性と用途.	いも類振興情報 97: 18-23.
山本和夫	2012	“3節-(1)-1) でん粉”, II 章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.101-106.
Yang, W., Hattori, M. and Takahashi, K.	1995	Functional changes of carboxymethyl potato starch by conjugating with amino acids.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 59(12): 2203-2206.
安田久美・石橋憲一・弘中和憲・小嶋 浩・山本和夫	2009	酢酸化分級馬鈴薯澱粉の物理化学特性.	J. Appl. Glycosci. 56(3): 229-234.
吉町晃一	1980	澱粉資源 —ジャガイモ.	澱粉科学 27(4): 228-243.
吉岡真一・坂口 進・奥山善直・浅間和夫・村上紀夫	1977	ばれいしょ品種とでんぷん物性との関係.	北海道農試研報 118: 113-130.
尹 永浩・三浦 靖・小林昭一・村上猛志・金	2003	(3Jp3) バレイショデンプンの凍結に及ぼすパルス磁場の影響.	日食工学会講演集 50: 98.(講要)
湯村 寛	1949	馬鈴薯麴を利用して馬鈴薯澱粉から糊精の製造法.	北農 16(9): 243-251.
湯村 寛	1952	馬鈴薯アルファ粉の製造及び利用に関する実験的研究 第1報 剥皮, 乾燥及び貯蔵について.	北海道農試彙報 63: 70-77.
湯村 寛・植田貞雄・山崎禎子	1952	馬鈴薯アルファ粉の製造及び利用法.	北農 19(9): 322-332.
湯村 寛	1953	馬鈴薯アルファ粉の製造法.	農業技術 8(5): 26-27.
湯村 寛	1954	馬鈴薯アルファ粉の製造及び利用に関する研究 第2報 蒸煮馬鈴薯の凍結乾燥が製品の被糖化速度に及ぼす影響について.	北海道農試彙報 66: 75-84.
湯村 寛	1955	馬鈴薯アルファ粉の製造及び利用に関する研究 (第1報) 凍結及び乾燥条件と製品糖化速度との関係について.	農産加工技術研究會誌 2(2): 45-48.
湯村 寛・上田貞雄	1955	馬鈴薯アルファ粉の製造及び利用に関する研究 (第2報) 麵麴えの利用に関する試験 (其の1) 製法を異にする粉の粘弾性及び酵母の醗酵に対する効果について.	農産加工技術研究會誌 2(5): 196-201.
湯村 寛・佐藤正入	1955	馬鈴薯の成分及び品質に及ぼす環境の影響に就て (予報).	澱粉工業学会誌 3(2): 61-65.
湯村 寛・佐藤正人	1958	馬鈴薯成分の環境による変異について (第1報) 澱粉の蓄積, 歩留および粒径の変異.	澱粉工業学会誌 6(3・4): 109-113.
—	1879	馬鈴薯より乾酪を製する法.	農業雑誌 90: 421-422.

725 澱粉粕・廃液・ポテトパルプ

阿部英則・森 勝美・柳本正勝	1990	麴かびの個体培養による馬鈴薯でん粉粕からの蛋白質生産.	滝川畜試研報 25: 11-18.
----------------	------	-----------------------------	-------------------

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
阿部英則・山川政明	2001	回転式固体発酵装置を用いた麹かびによる馬鈴薯デンプン粕からの微生物タンパク質生産.	北海道立畜試研報 24: 25-27.
阿部英則	2003	かびによるデンプン粕からのタンパク質に富む固体培養物の多量生産とメンヨウにおける栄養価.	日畜会報 74(1): 31-35.
阿部 歩・曾根輝雄・Sujaya I Nengah・斎藤勝一・小田有二・浅野行蔵	2003	ラギタペをスターターとしたポテトパルプ発酵物の菌そう解析.	日本生物工学会大会講要集15: 117. (講要)
秋山史郎・山口 昇	1978	馬鈴しょ澱粉排水の処理方法.	澱粉科学 25(3): 220. (講要)
忠田吉広・小野裕嗣・吉田 充・森 元幸	2002	(2Fa10) バレイショデンプン製造廃液によるビスフェノールAの酸化と除去技術への応用.	日食工学会講演集 49: 131. (講要)
福井尚之	1978	デンプン工場の廃水から回収されたバレイショタンパク質のパンへの添加.	日食工誌 25(1): 43-46.
福島道広・大庭 潔	2011	デンプン工場から排出される有用物質としてのポテトペプチドの機能性.	化学と生物 49(7): 468-473.
後藤健三	1969	馬鈴薯搾汁の利用および馬鈴薯澱粉工場の廃水処理問題に関する実験的考察.	帯大研報 (第1部) 5(4): 666-675.
Haas, R., Jin, B. and Zepf, F.T.	2008	Production of poly (3-hydroxybutyrate) from waste potato starch.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 72(1): 253-256.
波佐康弘・田崎弘之・大西正男・小田有二	2005	(2Ka6) ポテトパルプから可溶性多糖類の抽出および食品素材としての利用.	日食工学会講演集 52: 88. (講要)
樋口隆哉・関根雅彦・今井 剛・山本浩一	2014	馬鈴しょでん粉工場の排水から発生する悪臭の実態調査.	におい・かおり環境学会誌 45(6): 429-438.
伊藤昌明・阿部和夫	1970	ポテトリーズ-せっこうボードの製造とその熱的性質 (ポテト化学工業に関する研究 第3報).	北見工業大学研究報告 2(5): 779-782.
伊藤昌明・迫分重義・檜原繁光	1970	ポテトリーズボードの製造とその機械的性質 (ポテト化学工業に関する研究 第4報).	北見工業大学研究報告 2(5): 783-787.
岩下敦子・田村吉史・佐々木茂文・大堀忠志	2003	<i>Rhizopus oryzae</i> NBRC 4707で乳酸発酵したポテトパルプの各種食品への利用.	日調科会要旨集 15: 2B-p7. (講要)
川尻 聡	2010	ばれいしょでん粉工場廃棄物の有効利用について ～バイオエタノール製造技術の開発～.	でん粉情報 36: 1-4.
木下 哲	2011	熱水と酵素によるポテトパルプの加水分解.	大学院研究年報(中央大学)理工学研究科篇, 41号(2011): B-13.
神山桂一・真柄泰基	1968	馬鈴しょデンプン工場の廃液処理法に関する研究.	北大工研報 46: 17-34.
熊沢 洸・三木 洵	1964	馬鈴薯澱粉製造廃液の肥料効果試験.	澱粉工業学会誌 12(1): 17-21.
黒田久仁男	1965	北海道における馬鈴薯澱粉製造廃水事情について.	水処理技術 6(10): 17-32.
黒田久仁男	1972	馬鈴しょでん粉製造廃水の各種土質浸透中における水質の変化について.	水処理技術 13(9): 59-64.
桑原麟児・丹保憲仁・神山桂一・島貫光治郎・松本孝子・砂川茂夫	1960	馬鈴薯澱粉廃水に関する研究 (第1報).	衛生工学 (北大工・衛生工学教室) 4: 1-31.
松坂裕子・知地英征・葛西隆則	2001	乳酸生成糸状菌によるポテトパルプ発酵中の抗酸化性およびポリフェノールの経時的変化.	藤女子大学紀要(第II部) 42: 11-16.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
真柳正嗣	2011	ばれいしょでん粉工場排水の有効利用.	でん粉情報 45: 26-30.
南 松雄・高田 亨	1969	馬鈴薯澱粉工場廃液の農業上の利用に関する研究.	澱粉工業学会誌 17(3): 298-303.
南 松雄・高田 亨	1969	馬鈴薯澱粉工場廃液の農業上の利用に関する研究 第2報 散布廃液の肥効について.	澱粉工業学会誌 17(3): 304-310.
Miyaji, T., Fujimura, S., Nakagawa, T. and Takano, A.	2007	Practical liquefaction of potato pulp and sugar-beet pulp by commercial enzymes.	J. Agric. Sci., Tokyo Univ. Agric. 52(3): 147-150.
宮本成彦・堤 忠一・貝沼圭二	1976	馬鈴薯澱粉中のリン酸に結合した陽イオンの測定法.	澱粉科学 23(2): 91-95.
森 勝義・黒田久仁男	1985	馬鈴しょでん粉製造廃水がホタテガイに与える致死状況.	水処理技術 26(7): 515-521.
森 勝美	1986	固体培養法による馬鈴薯デンプン粕の蛋白質強化.	食総研報 48: 15-20.
中村 優・小泉亮輔・多田耕太郎・鈴木敏郎	2014	(3Cp1) ジャガイモ澱粉粕を添加したソーセージの品質について.	日食工学会講演集 61: 148.(講要)
檜崎 昇・安宅一夫	1976	馬鈴薯澱粉製造廃液回収物の鶏における飼料的価値 I 逆浸透法による回収物およびポテトプロテインの消化率.	酪農学園大学紀要 6(2): 305-311.
檜崎 昇・安宅一夫・藤本真澄	1980	馬鈴薯澱粉製造廃液回収物の鶏における飼料的価値 II ポテトプロフィールの栄養価.	酪農学園大学紀要(自然科学編) 8(2): 363-370.
小田有二	2006	<i>Rhizopus</i> 属糸状菌によるポテトパルプの有効利用.	温古知新(秋田今野商店 編) 43: 55-59.
岡田朋子	2010	未利用資源である十勝馬鈴薯由来ペプチドの脂肪蓄積抑制効果の検討.	帯大後援会報告(平成21年度) 38: 1-3.
大谷敏郎	1985	食品加工工場における廃水・廃棄物処理に要するエネルギー (1) 馬鈴薯澱粉工場.	食総研報 46: 58-66.
斉藤勝一・小田有二・阿部 歩・曾根輝雄・スジャーヤ イヌンガ	2003	(2Da4) 糸状菌 <i>Amylomyces rouxii</i> によるポテトパルプの乳酸発酵.	日食工学会講演集 50: 22.(講要)
新宮宏昭・椎原勝彦	1998	馬鈴薯でん粉工場排水処理の実用化技術.	資源環境対策 34(2): 179-186.
祐川金次郎・有賀秀子・高橋セツ子・松村憲次・田辺貞夫・菊川洋一・三浦弘之・三上正幸・横尾 博	1975	でん粉工場廃液の牧草地散布が牛乳乳質におよぼす影響ならびに廃液処理の検討.	帯大研報(第1部) 9(2): 273-286.
田中吉志・岩下敦子・佐々木茂文・大堀忠志	2003	(2Da3) <i>Rhizopus orizae</i> NBRC4707で乳酸発酵したポテトパルプの発酵食品.	日食工学会講演集 50: 22.(講要)
谷口健雄・黒川春一	1985	馬鈴しょでん粉工場排液の農地施用による動態 1. 排液散布による環境影響.	北海道立農試集報 52: 41-52.
寺井悌三・篠田 清・山田康郎・長谷川吉郎・吉町晃一	1965	馬鈴薯澱粉製造廃水処理に関する研究(第1報) 脱蛋白汁液の微生物処理.(生物化学工学特集号 I 廃液処理)	醱酵工学雑誌 43(6): 387-395.
寺井悌三・山田康郎・篠田 清	1967	馬鈴薯デンプン製造廃水処理に関する研究(第3報) 噴射方式による処理試験.	醱酵工学雑誌 45(7): 653-657.
寺井悌三・下林義昭・山内順一・山田康郎・篠田 清	1968	馬鈴薯デンプン製造廃水処理に関する研究(第5報) 噴射方式による処理試験(その2).	醱酵工学雑誌 46(10): 802-806.
上野 孝・前川孝昭	1995	(2Gp6) 新規な固体発酵リアクターシステムによるバレイショ残渣からのグルコアミラーゼ生産.	日食工学会講演集 42: 137.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
山田康郎・寺井悌三	1967	馬鈴薯デンプン製造廃水処理に関する研究 (第2報) 廃水の貯溜試験.	醗酵工學雑誌 45(7): 649-652.
山田康郎・寺井悌三	1967	馬鈴薯デンプン製造廃水処理に関する研究 (第4報) 脱汁液の処理について.	醗酵工學雑誌 45(7): 658-662.
山口 昇・秋山史郎	1979	馬鈴しょ澱粉排水の処理方法.	澱粉科学 26(1): 35-50.
山内宏昭・野田高弘・齋籐勝一・小田有二・田中裕子・三浦秀穂	2003	(3Ca1) 発酵ポテトパルプ添加生地の製パン性.	日食工学会講演集 50: 51.(講要)
柳 長太・佐藤正夫・高原義昌・堀口 真	1995	膜複合二相式メタン発酵システムによる馬鈴薯澱粉製造脱蛋白質廃水の処理.	応用糖質科学 42(4): 337-344.
吉田浩平・笠井穂の香・吉田 磨	2014	澱粉排液の畑地還元が濤沸湖における窒素循環に与える影響.	酪農学園大紀要(自然科学) 39(1): 73-80.
吉町晃一	1986	馬鈴しょでん粉製造業における排水処理. (排水処理特集)	工業用水 328(1986-01): 50-59.
吉岡真一	1975	馬鈴しょでん粉精製廃液の耕地還元に関する研究 (第1報) 馬鈴しょでん粉精製廃液の肥料成分.	土肥講要集 21: B13-B14.(講要)
吉岡真一	1976	バレイショでんぷん工場廃液の耕地還元 第1報 牧草地における廃液かんがいが土壌・牧草に及ぼす影響.	北海道農試研報 114: 119-138.
吉岡真一・村井信仁・木田 隆	1978	馬鈴薯澱粉工場廃液の畑地散布法.	澱粉科学 25(3): 209.(講要)
吉岡真一	1981	バレイショでんぷん工場廃液の耕地還元 第2報 ライシメータ試験による廃液中肥料成分の行動.	北海道農試研報 129: 155-166.
吉岡真一	1981	バレイショでんぷん工場廃液の耕地還元 第3報 畑作物に対する廃液の肥効.	北海道農試研報 130: 99-112.
吉岡真一・松口竜彦	1982	富良野地帯のタマネギに対するでんぷん工場排液の施用法.	北海道農試研報 135: 53-71.
吉岡真一	1982	バレイショ澱粉工場廃液の耕地還元.	澱粉科学 29(3): 225-238.
吉沢 淑・丹野一雄・鈴木 修・中曽根克己・小玉祐子	1981	酵母を用いる馬れいしょでんぷん廃水の処理.	農化 55(3): 221-229.
Zhen-Zhong, Z.	1997	Cyclodextrin production from raw potato starch by using CGTase from <i>Bacillus macerans</i> .	Rep. Natl. Food Res. Inst. 61: 23.

726 その他

千國作兵衛	1888	爪哇薯糊の製法. [員外通信]	大日本農會報告 78: 56.
(大日本農會)	1919	代用食糧として乾燥刻馬鈴薯製造の奨励.	大日本農會報 458: 36.
橋本正史	2013	じゃがいも抽出物「スレンデスタ」で空腹対策. (特集 脱かくれ肥満)	Food style 21 17(9): 79-81.
八藤 眞	2004	イオン化分子ミネラル加工学 (38) ミネラルジャガイモ栽培.	食の科学 313: 74-80.
逸見文雄	1919	馬鈴薯の用途.	農業世界 14(14): 38-
金子周平	2012	きのご類培地材料の検討 じゃがいも皮利用を例として. (20巻記念企画)	日本きのこ学会誌 20(2): 104-106.
舛木軍一	1939	馬鈴薯そばの造り方.	農業世界 34(17): 191-
森 拡之・行本峰子	1962	マッシュポテト培地の有用性について.	日植病報 27(5): 274.(講要)
中村 庵	1908	ぢやがたらいも(にどいも)にて諸食品製造の事. (「東方朔極秘傳 帝國豊鑑」)	盛文館, 仙台, pp.797-800.
向後宇之輔	1910	ぢやがたらいも諸食品製造の事. (「東方朔極秘傳 帝國豊鑑」)	盛文社, 水戸, pp.797-800.
野中時雄	1919	代用食物馬鈴薯改良増収法.	農業世界 14(13): 25-

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
押田恭一	2007	新素材レポート ポテト由来の満腹感を促すダイエット支援素材Slendestaについて	食品と開発 42(1): 78-80.
杉田史郎	2001	遺伝子組み換え最新の問題(上) スナック菓子里に未承認ジャガイモ混入.	食べもの文化 296: 52-55.
山本一樓	1919	馬鈴薯飯の主要なる科学的實驗.	農業世界 14(14): 44-
—	1887	馬鈴薯を以て麴包を製する法.	農業雑誌 12(11)(262): 170.
—	1891	馬鈴薯を以て澱粉を製するの利益.	農業雑誌 16(3)(398): 46.
—	1891	馬鈴薯の餡を製する法.	農業雑誌 16(9)(404): 142.
(一記者)	1919	改良食物=馬鈴薯飯に就て.	農業世界 14(10): 92-

730 栄養・料理

731 栄養・成分・機能性

足立晃太郎・亀井光子・桑村宇喜子	1962	薯類のタンニンに就いて.	京都女子大・食物学会誌 12: 37-46.
荒川義人・渡部しおり・勝俣佳子・梅村芳樹・小原明子	1996	貯蔵中のジャガイモのビタミンCおよび糖類の含量変化.	北海道文教短大研究紀要 17: 1-6.
勃古(原撰), 後藤新平(譯補)	1888	馬鈴薯. (滋養物 二(乙) 植物性滋養物, 「普通生理衛生學 下巻」)	忠愛社, 東京, pp.81-84.
陳 介余・張 函・八木雄介	2009	近赤外分光法によるジャガイモの主要成分および糊化粘度特性の非破壊測定.	食科工誌 56(5): 299-306.
Cheb, J.Y., Zhang, H., Miao, Y. and Asakura, M.	2010	Nondestructive determination of sugar content in potato tubers using visible and near infrared spectroscopy.	J. Food Eng. 11(1): 59-65.
クラーメル(山田董 譯補)	1906	馬鈴薯及根類蔬菜. (第六章 栄養, 「衛生學粹」, 科學集粹 第5)	南江堂, 東京, pp.179-181.
江後迪子	1988	調理による野菜の無機成分の動向(第4報) —じゃがいも調理について—.	別府大学短期大学部紀要 7: 15-20.
遠藤千絵	2012	“3節-(1)-2) 遊離糖類”, II 章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.106-108.
遠藤泰志・瀧川重信・高田明子・小林 章・中尾 敬・森 元幸・野田高弘・橋本直人・金 善州・山内宏昭	2005	(2Ka5) アントシアニン・カロチノイド含有ジャガイモの成分特性.	日食工学会講演集 52: 88.(講要)
藤江歩巳・大羽和子	2006	ジャガイモ塊茎の冷却貯蔵および切断に伴う活性酸素消去系酵素の活性変動.	名古屋女子大紀要(家政・自然編) 52: 77-85.
Fukui, T. and Kamogawa, A.	1969	Structure and function of potato α -glucan phosphorylase. Comparison with the muscle enzyme.	J. Japan. Soc. Starch Sci. 17(1): 117-129.
古館明洋・目黒孝司	2000	バレイショの食物繊維含量と水煮後の硬さの関係.	家政誌 51(4): 331-334.
郷 千恵子	1943	馬鈴薯のビタミンC含有量について.	家庭科学83.
後藤昌弘・岩田恵美子・大久保郁子・森 一幸・中尾 敬	2014	長崎県産ジャガイモの品種・系統による物理化学的特性と食味の関連について.	家政誌 (別66) : 3P-20.(講要)
Han, K.H., Hashimoto, N., Shimada, K., Sekikawa, M., Noda, T., Yamauchi, H., Hashimoto, M., Chiji, H., Topping, D.L. and Fukushima, M.	2007	Hepatoprotective effects of purple potato extract against D-galactosamine-induced liver injury in rats.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 70(6): 1432-1437.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
Han, K.H., Shimada, K., Sekikawa, M. and Fukushima, M.	2007	Anthocyanin-rich red potato flakes affect serum lipid peroxidation and hepatic SOD mRNA level in rats.	Biosci. Biotechnol. Biochem. 71(5): 1356-1359.
韓 圭鎬・福島道広	2014	有色馬鈴薯の機能性. (特集 農産物の機能性評価)	グリーンテクノ情報 10(2): 11-14.
林 一也・鈴木敦子・津久井亜紀夫・高松 直・内藤功一・岡田 亨・森元幸・梅村芳樹	1997	新品種カラーポテトのアントシアニン, ビタミンC, 食物繊維, スクロースについて.	家政誌 48(7): 589-596.
林 一也・高松 直・津久井亜紀夫・岡田 亨・森元幸	1997	アントシアニン色素を含有するニュータイプの馬鈴薯について.	精糖技術研究会誌 45: 61-69.
林 一也・樋廻博重・村上智子・津久井亜紀夫・寺原典彦・森元幸	2004	(2Ba10) 馬鈴しよアントシアニン色素によるヒト胃癌細胞のアポトーシス誘導.	日食工学会講演集 51: 48.(講要)
林 一也・森元幸・津久井亜紀夫	2006	カラフルポテト/アントシアニンを多く含んで彩り豊かなじゃがいもの機能性.	ニューフードインダストリー 48(4):29-32.
林 一也	2012	“3節 いもの成分 [節の概説], 4節 機能性 [節の概説], 4節-(2) アンジオテンシン I 変換酵素阻害”, II 章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, p.101, 118, 121-122.
林 一也・森元幸	2013	色鮮やかなカラフルポテトの健康機能. (特集 色とおいしさと健康)	Food style 21 17(5): 51-53.
東 千華・近藤嘉高・岩間水輝・石原克之・半田節子・丸山直記・古賀秀徳・石神昭人	2010	経口摂取によるじゃがいもおよびポテトチップスに含まれるビタミンCのヒトへの吸収.	ビタミン 84(4): 211.(講要)
弘中和憲・松林佳生・小嶺 浩・川崎聖司・森元幸・津田昌吾	2011	電気処理によるジャガイモの抗酸化活性の増強 - 直流, 交流の差異および電圧の影響 -.	九州農業研究発表会要旨集 74: 103.(講要)
弘中和憲・高山慶裕・森元幸・津田昌吾	2012	電気処理によるジャガイモの抗酸化活性の増強 - 通電時間, 電流値および直流, 交流の差異の影響 -.	九州農業研究発表会要旨集 75: 95.(講要)
弘中和憲・又吉 航・森元幸・津田昌吾	2013	電気処理によるジャガイモの抗酸化活性の増強 - 電流量, 通電時間および貯蔵期間の影響 -.	九州農業研究発表会要旨集 76: 80.(講要)
星野 保・石井現相・森元幸・梅村芳樹	1995	カットバレイショのビタミンC合成能力 バレイショ塊茎ビタミンC変動要因の解明.	北海道園芸研究談話会報 28:34-35.
一丸禎樹・犬塚和男・角田志保・渡邊正己・鈴木啓司・柳田晃良・井手 勉・小川義雄	2002	バレイショの機能性に関する研究.	長崎総農試研報 28: 71-81.
井上吉之	1959	じゃがいもグルコキナーゼおよびフラクトキナーゼの反応生成物について.	生化学 31(9): 802-806.
石井現相・森元幸・瀧川重信・米田 勉・梅村芳樹	1991	ジャガイモ塊茎のビタミンCの株内及び株間変異.	園学雑 60(別2): 646-647.(講要)
石井現相・米田 勉・森元幸・梅村芳樹	1993	(12) ジャガイモの生育に伴うビタミンCの変動.	土肥要旨集 39: 236.(北海道支部講要)
石井現相・木村鉄也・森元幸・梅村芳樹	1994	(6-14) ジャガイモ塊茎の肥大に伴うビタミンC合成酵素活性の消長. (6.植物の代謝および代謝成分)	土肥要旨集 40: 101.(講要)
石井現相	1995	(38) ジャガイモ塊茎肥大に伴う糖代謝とビタミンC.	土肥要旨集 41: 283.(北海道支部講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
石井現相	1995	カラフル・ポテトのアントシアニンに抗酸化作用－未利用遺伝資源の隠された機能を探る。(今日の話題)	化学と生物 33(3): 148-150.
石井現相・森 元幸・梅村芳樹・瀧川重信・田原哲士	1996	赤紫肉色ジャガイモ塊茎のアントシアニンとその含量.	食科工誌 43(8): 887-895.
石井現相・森 元幸・梅村芳樹	1996	赤紫肉色ジャガイモのアントシアニンの抗酸化活性と食品化学的特性.	食科工誌 43(8): 962-966.
石井現相・梅村芳樹	1997	黄橙肉色ジャガイモ新品種の食品化学的性質.	園学雑 66(別1): 542-543.(講要)
石井現相・森 元幸・小原明子・梅村芳樹	1998	(2Gp9) ポテト塊茎蛋白質の極微弱発光.	日食工学会講演集 45: 149.(講要)
Iwamoto, M., Norris, K.H. and Kimura, S.	1981	Rapid prediction of chemical compositions for wheat, soybean, pork and fresh potatoes by near infrared spectrophotometric analysis.	Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi 28(2): 85-90.
岩田恵美子・後藤昌弘・大久保郁子・西中未央・森 元幸	2014	北海道産ジャガイモの品種による化学的成分特性と食味の関連について.	家政誌 (別66) : 3P-21.(講要)
泉 秀実・辰巳保夫・邨田卓夫	1984	キュウリ, カボチャ, サツマイモ及びジャガイモのアスコルビン酸含量の変化に及ぼす温度の影響.	日食工誌 31(1): 47-49.
葛西隆則・小幡弥太	1965	馬鈴薯ジュースのアミノ酸.	北大農邦文紀要 5(3): 139-144.
川上佐知子・水野雅史・西澤けいと・土田広信	1997	ジャガイモ ‘キタアカリ’ におけるアスコルビン酸の機能.	園学雑 66(別2): 724-725.(講要)
木田安子・本多直美・内田三香子・福田 満	1989	ジャガイモ貯蔵加工時のアスコルビン酸量(第2報)貯蔵温度の転移効果.	家政誌 (別41) : C100.(講要)
Kida, Y., Honda, N., Uchida, M., Kunisada, Y. and Fukuda, M.	1991	Changes in ascorbic acid content and several enzyme activities concerning synthesis and metabolism of ascorbic acid in potatoes during storage.	Nippon Shokuhin Kogyo Gakkaishi 38(2): 160-165.
木下枝穂・久保倉寛子・津田淑江	2006	煮熟ジャガイモのアミノ酸, アスコルビン酸の定量.	家政誌 (別58) : 2Fa-6.(講要)
岸田恵津・新田 文・田中麻衣子	2003	調理過程におけるジャガイモのビタミンCの量的変動－家庭科教科書におけるジャガイモの調理特性に関する記載内容の検討とモデル実験によるビタミンC量の再評価－.	兵庫教育大研究紀要 23: 45-51.
北川三郎・渡部典子	1973	インドフェノール滴定法, インドフェノール・キモレン法およびヒドラジン法による生馬鈴薯のビタミンC含量の評価.	北海道教育大紀要(第二部. C, 家庭・体育編) 24(1): 15-21.
古賀秀徳	2008	ジャガイモの栄養化学(Ⅰ) ～人々の生活を支えた栄養成分～.	いも類振興情報 96: 12-16.
古俣智江・遠藤恵美子・渡辺勝子	2008	ジャガイモのビタミンCに関する研究－ポテトチップスおよびフライドポテトの市販品と手作り品におけるビタミンC含量の比較.	国際学院埼玉短大研究紀要(29): 27-31.
小松原紀子	1966	マッシュポテトフレークのビタミンC.	家政誌 (別18) : A-61.(講要)
近藤嘉高・東 千華・岩間水輝・石原克之・半田節子・丸山直記・古賀秀徳・石神昭人	2011	ポテトチップス及び蒸しじゃがいも摂取後の血漿総ビタミンC濃度及び尿中総ビタミンC排泄量に関する検討(速報).	ビタミン 85(5): 319.(講要)
桑山弥寿男・児玉 潤	1961	ジャガイモのアスコルビン酸の含量とその酸化能.	北海道学芸大紀要(第二部. C, 家庭・体育編) 12(1): 1-4.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
間野康男	1988	ジャガイモデンプンおよびポテトプロテインに含まれる脂質.	栄食誌 41(2): 153-156.
増田真美・沖 智之・小林美緒・須田郁夫・中尾 敬	2003	紫色・赤色のバレイショから得たアントシアニン含有濃縮物の抗酸化活性.	九州農業研究 65: 53.
松田俊哉・尾崎英樹・田宮誠司・石黒浩二・浅野賢治・森 元幸・三浦秀穂	2013	曝光によるジャガイモ塊茎表面でのアントシアニン蓄積.	育種・作物学会北海道談話会報 53: 95-96.(講要)
三森一司・山田節子	1999	じゃがいも中のポリフェノール物質に関する研究.	家政誌 (別51): 2P-19(P).(講要)
三森一司・山田節子	2001	じゃがいも中のポリフェノール物質に関する研究.	聖霊女子短大紀要 29: 56-60.
宮越孝俊・渡部しおり・荒川義人・梅村芳樹・小原明子	1997	貯蔵中のジャガイモのビタミンCおよび糖類の含量変化 (第2報).	北海道文教短大研究紀要 19: 15-19.
三好隆行・古賀秀徳	2006	(2Fp15) ジャガイモ主原料菓子中の葉酸含有量.	日食工学会講演集 53: 96.(講要)
森 元幸・林 一也	2014	色彩豊かなカラフルポテトの特徴と健康機能性.	ニューフードインダストリー 56(10): 26-32.
盛田喜七・里館健吉・高橋紀久三	1954	蔬菜ビタミンC含量に及ぼす調理の影響 第1報 味噌汁煮熟馬鈴薯ビタミンCの安定度.	盛岡短大研報 2: 11-
村上智子・四十九院成子・津久井亜紀夫・林 一也・森 元幸・伊東廬一	2004	(2Bp13) 有色馬鈴しょに含まれるアントシアニン色素のアンジオテンシン I 変換酵素(ACE)阻害活性について.	日食工学会講演集 51: 75.(講要)
村山大樹・坂下泰葉・中田一慎・谷 昌幸・山内宏昭・小嶋 浩	2016	(3Gp9) 生育中の馬鈴薯におけるペクチン組成の変動.	日食工学会講演集 63: 162.(講要)
中村和哉・中山孝志・安田保子・高橋正博・古賀秀徳・喜田三紀子・小川慶一・佐々木美峰城	2003	(2Da1) 加工用ジャガイモ塊茎中の成分について ―遊離アミノ酸含有量.	日食工学会講演集 50: 22.(講要)
中村和哉・野口智紀・大城哲也・古賀秀徳	2005	(2Ka7) ジャガイモ原料スナック中の GABA- I ―ジャガイモおよびジャガイモ原料スナック菓子のCABA含有量―.	日食工学会講演集 52: 88.(講要)
中村和哉・奈良一寛・野口智紀・大城哲也・古賀秀徳	2006	ジャガイモおよびその加工食品の γ -アミノ酪酸(GABA)含量.	食科工誌 53(9): 514-517.
中尾 敬・石橋祐二・向島信洋・林 一也・椎名隆次郎・森 元幸	2001	紫肉, 赤肉バレイショの栽培地, 作型の違いによるアントシアニン含有量の差異.	九州農業研究 63: 29.
奈良一寛	2008	ジャガイモの栄養化学(Ⅱ) ～自然のチカラ、ファイトケミカル～.	いも類振興情報 96: 17-21.
奈良一寛	2012	“3節-(2) タンパク質, (3)ミネラル, (4)ポリフェノール, (5)ビタミン, (6)その他の成分”, Ⅱ章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.109-115.
野田高弘	2006	カラフルポテトの機能性と利用.	いも類振興情報 87: 9-12.
野田高弘	2012	“3節-(1)-3) 細胞壁多糖類”, Ⅱ章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.108-109.
野田高弘	2012	“4節-(1) ジャガイモの一般的な機能性”, Ⅱ章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.118-120.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
野口智紀・中村和哉・大城哲也・永井 武・勝田真一・古賀秀徳	2005	(2Ka7) ジャガイモ原料スナック中のGABA-Ⅱー市販ジャガイモ原料スナック菓子のSHRラットに対する血圧降下作用ー.	日食工学会講演集 52: 88.(講要)
野口智紀・中村和哉・大城哲也・永井 武・勝田真一・古賀秀徳	2005	(2Ka9) ジャガイモ原料スナック中のGABA-ⅢーCABAを添加したジャガイモ原料スナック菓子のSHRラットに対する血圧降下作用ー.	日食工学会講演集 52: 89.(講要)
野口智紀・中村和哉・古賀秀徳	2007	各種処理によるジャガイモ塊茎のγ-アミノ酪酸(GABA)増加方法.	食科工誌 54(10): 447-451.
大羽和子	1988	貯蔵, 切断および加熱調理に伴うジャガイモのビタミンC含量の変化.	家政誌 39(10): 1051-1057.
大羽和子・山本淳子・小原明子・石井現相・梅村芳樹	1998	ジャガイモ塊茎のビタミンC含量およびその合成酵素活性に及ぼす貯蔵温度の影響.	食科工誌 45(8): 510-513.
大羽和子・山本淳子・舟橋由美・小原明子・石井現相・梅村芳樹	1999	ジャガイモ塊茎の生育および冷却貯蔵に伴うビタミンC量およびその合成酵素活性の変化.	日調科誌 32(2): 102-108.
大恵正博	1972	バレイショ中のSOLANINEの比色定量法.	四国女子大・四国女子短大研究紀要 11: 21-23.
岡田 彩・道上夕子・山口美子・木目安子	1999	ジャガイモ貯蔵中の遊離型アスコルビン酸および結合型アスコルビン酸の挙動.	家政誌 (別51): 1Ba-3.(講要)
大谷貴美子	1988	品種の異なるじゃがいもの細胞壁構成多糖ー水可溶性多糖ー(第1報).	家政誌 (別40): C-167.(講要)
大谷貴美子	1989	調理特性の異なるじゃがいも (<i>Solanum tuberosum</i>) の非澱粉性多糖の構造(第1報) 水可溶性多糖について.	日家政誌 40: 593-601.
大谷貴美子	1991	調理特性の異なるじゃがいも (<i>Solanum tuberosum</i>) の非澱粉性多糖の構造(第2報) 熱水およびシュウ酸アンモニウム可溶性多糖について.	日家政誌 42: 313-320.
大谷貴美子	1991	調理特性の異なるじゃがいも (<i>Solanum tuberosum</i>) の非澱粉性多糖の構造(第3報) アルカリ可溶およびアルカリ不溶性多糖について.	日家政誌 42: 321-325.
坂口 英・福島道広・近藤康博	2004	じゃがいも由来の難消化性タンパク質-食物繊維複合体およびタンパク質の栄養機能に関する研究.	年報(飯島記念食品科学振興財団)2004年度, p. 277-283.
坂口 進	1977	“成分”, 「馬鈴薯」(田口啓作・村山大記監修).	グリーンダイセン普及会, 札幌, pp.465-479.
五月女 格・椎名武夫・小川幸春・田川彰男	2010	(2Lp9) ジャガイモのブランチングへのマイクロ波の適用.	日食工学会講演集 57: 127.(講要)
澤村龍介	2005	Flavor じゃがいもの香り.	The Takasago times 154: 12-15.
早田清記	1883	馬鈴薯. (「日本飲食品分析表」)	島村利助, 東京, pp.58-59.
菅原友太	1946	馬鈴薯のビタミンC.	農及園 21(9): 465-468.
立田晴雄・増村光雄	1951	ジャガイモ白花よりルチンの単離について.	日本化学雑誌 72(1): 70-71.
竹中真紀子・五月女格・七山和子・五十部誠一郎	2009	ジャガイモの各種加熱処理とポリフェノール化合物の変化.	食科工誌 56(3): 171-176.
瀧川重信・猪股隆光・遠藤千絵・山内宏明	2002	新ジャガイモ品種`インカのめざめ`の香气成分の測定.	園学雑 71(別1): 329.(講要)
瀧川重信・石黒浩二・遠藤千絵・野田高弘	2012	有色ジャガイモを用いたスープの加熱殺菌処理後の色調変化.	園学研11 (別1): 472.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
富田純子・木田安子	1983	ジャガイモ貯蔵中におけるアスコルビン酸の挙動について(第1報)貯蔵中の諸成分の変化.	家政誌(別35): A-104.(講要)
友澤 寛・鏑田 仁人・山口和也	2011	ポテイン(ポテトプロテイン)の機能性.(特集 機能性食品素材の近況)	ジャパンフードサイエンス 50(7): 35-39.
土屋律子	2004	加熱調理に伴うジャガイモのビタミンC含量の変化.	北海道浅井学園大学生涯学習システム学部研究紀要 4: 35-41.
津久井亜紀夫・青木智子・長谷川真由美・林 一也・森 元幸	2007	(3Kp2) 有色ジャガイモアントシアニン色素の安定性に及ぼすアルコール発酵の影響.	日食工学会講演集 54: 149.(講要)
津久井亜紀夫	2008	(2Ha11) 紫ジャガイモのアントシアニン色素について.	日食工学会講演集 55: 80.(講要)
内田三香子・木田安子	1992	ジャガイモ貯蔵中のアスコルビン酸の挙動 一部位による違いについて一.	家政誌(別44): C-42.(講要)
和田捷八	1951	ビタミンCの有効利用に関する研究(第1報)甘藷及び馬鈴薯におけるビタミンC並に類縁物質の生成について(予報).	国立栄養研究所研究報告(S25): 37.
渡部しおり・小川美華・西出有里・荒川義人	1994	じゃがいも(キタアカリ, メークイン)の改良系統の品質について ビタミンC含量の比較.	北海道文教短大研究紀要 14: 49-53.
渡部しおり・工藤晶子・横山泰子・武田有希・荒川義人	1995	ジャガイモ果実の成分に関する研究.	北海道文教短大研究紀要 15: 9-16.
綿貫仁美・山崎 薫・吉野知子・建路七織・山岸美穂・林 一也・田宮誠司	2017	カルシウムおよびマグネシウムがアントシアニン含有馬鈴しょの色調に与える影響.	日調科会要旨集 29: 1P-54.(講要)
Yaptenco, K. F., Sato, H., Suzuki, T., Takano, K. and Kojima, T.T.	1999	Low - temperature sweetening (LTS) and membrane degradation in potato tubers (<i>Solanum tuberosum</i> L.).	J. Agr. Sci. Tokyo Nogyo Daigaku 44: 96-114.
Yaptenco, K.F., Suzuki, T., Kawakami, S., Sato, H., Takano, K. and Kojima, T.T.	2000	Nondestructive determination of sugar content in 'Danshaku' potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.) by near infrared spectroscopy.	J. Agr. Sci. Tokyo Nogyo Daigaku 44: 284-294.
吉村清尚・岩田武志	1935	馬鈴薯の有機塩基特にカダベリンの存在に就て.	鹿児島高等農林学校學術報告 11: 28-31.
鄭 虚・実山 豊・寺内方克・岩間和人	2004	バレイショの可溶性糖含有率における早生品種と晩生品種間の差異.	育種・作物学会北海道談話会報 45: 51-52.(講要)

732 調理特性・料理

相羽孝亮・戸塚智子・柴田隆喜・三尋木健史・早川 貴	2016	(3Gp8) 品種の違いによるジャガイモのライマン価と芋のなめらかさとの関係性.	日食工学会講演集 63: 161.(講要)
赤羽ひろ・原田佐和子・中浜信子	1985	澱粉糊液のゲル化過程の力学的性状.	家政誌 36(7): 484-491.
秋元道子	1993	南アメリカの“おいも料理”①.	いも類振興情報 34: 20-26.
秋元道子	1993	南アメリカの“おいも料理”②.	いも類振興情報 35: 22-26.
秋元道子	2007	世界ジャガイモ料理の旅(1)ーオーストラリア, スイス, スペイン, イタリアー.	いも類振興情報 90: 10-18.
秋元道子	2007	世界ジャガイモ料理の旅(2)ースエーデン, フィンランド, デンマークー.	いも類振興情報 92: 19-26.
秋元道子	2008	世界ジャガイモ料理の旅(3)ートルコ, インド, ブラジルー.	いも類振興情報 94: 21-30.
秋永優子・香西みどり・畑江敬子・島田淳子	1986	電子レンジ調理におけるジャガイモの軟化に及ぼす調理条件の影響.	家政誌 37(5): 955-960.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
秋永優子・香西みどり・畑江敬子・島田淳子	1986	電子レンジ調理におけるジャガイモの軟化に及ぼす調理条件の影響.	家政誌 37(11): 955-960.
荒木 喬	1915	馬鈴薯澱粉製の麺麭と皿麺麭. [海外農事]	大日本農會報 412: 26-27.
別所秀子・黒沢祝子	1966	食品中のプロテアーゼインヒビターについて (その1) ポテトのプロテアーゼインヒビターと調理.	栄養と食糧 18(5): 365-368.
別所秀子・黒沢祝子	1967	食品中の酵素インヒビターについての調理科学的研究 (第2報) ポテトのプロテアーゼインヒビターと調理 (その2).	栄養と食糧 20(4): 314-316.
マダム・ブラン (述), 洋食庖人 (編)	1888	馬鈴薯の煮方. (「實地應用 輕便西洋料理法指南 一名西洋料理早學び」).	久野木信善, 東京, pp.33-34.
(大日本農會)	1886	爪哇薯調理 (ポテト・アラ・メイタ・ドホテル). [本會紀事]	大日本農會報告 60: 紀念8.
(大日本農會)	1886	乳油 (バター) 代用品製法. [中外雜録]	大日本農會報告 64: 54.
大日本聯合女子青年團	1936	五 マッシュポテト. (第四教程 粥, 「技能修練 料理教範」)	社会教育会, 東京, pp.49-50.
姫 徳衡・久保田 清・張 戈・羽倉義雄	1992	円柱状ジャガイモのマイクロ波加熱乾燥における温度変化と乾燥速度に関する研究.	広島大・生物生産学研究 31(2): 121-126.
姫 徳衡・久保田 清・羽倉義雄	1992	ジャガイモのマイクロ波減圧乾燥特性とモデル化に関する研究.	広島大・生物生産学研究 31(1): 29-36.
江後迪子	1988	調理による野菜の無機成分の動向 (第4報) — ジャがいも調理について —.	別府大短大紀要 7: 15-20.
栄養經濟研究會 (編)	1933	ポテトーマツフィン. (「二錢で一食の食パン製造法」附・各種パン菓子製造法)	日本佛教新聞社, 東京, p.52.
遠藤千絵・小原明子・山内宏昭・六笠裕治・箱山 晋	1998	(2Ap4) ばれいしょの煮崩れ要員の解析.	日食工学会講演集 45: 101. (講要)
遠藤千絵・小原 (高田) 明子・山内宏昭・森 元幸	1999	(2Bp5) ばれいしょの煮崩れ要員の解析 2.	日食工学会講演集 46: 73. (講要)
遠藤瑤子・今泉有喜・香西みどり	2012	シミュレーションによるジャガイモの最適加熱時間におよぼす水温上昇速度の影響の解析.	日調科誌 45(6): 403-412.
衛藤君代・岩村泰子	1961	ニコチン酸の調理科学的研究 (第2報) ジャがいも, ほうれん草, 鮭の調理による変化.	家政誌 (別13): 食物学No.16. (講要)
藤江歩巳・大羽和子	2006	ジャガイモ塊茎の冷却貯蔵および切断に伴う活性酸素消去系酵素の活性変動.	名古屋女子大紀要 (家政・自然編) 52: 77-85.
藤倉潤治・土岐和夫	1994	(3Cp8) バレイショの切断後褐変とポリフェノールオキシダーゼ活性.	日食工学会講演集 41: 115. (講要)
藤村知子・釘宮正往	1994	ジャガイモ細胞の分離およびその特性.	広島女子大学家政学部紀要 30: 141-149.
藤村知子・釘宮正往	1995	マッシュポテトの細胞内デンプンの糊化状態.	家政誌 (別47): 2Gp-12. (講要)
藤村棟太郎	1906	第五編 馬鈴薯. (「家庭實用 いも一切料理法」)	大學館, 東京, pp.136-143.
藤尾高志・杉田 隆・佐々木康人・碓氷泰市・中林敏郎	1986	(115) ジャガイモ塊茎に含まれるケーキ沈み物質の分離・精製について.	日食工学会講演集 33: 28. (講要)
深見弘子	1990	YOHO CARD 簡単おやつ「ポテサラケーキ」.	幼児と保育 36(14): 3-4.
古舘明洋・目黒孝司	1997	有機栽培等バレイショの内部品質事例.	北海道立農試集報 73: 29-34.
古舘明洋・目黒孝司	1997	水煮バレイショの硬さ測定法.	北海道立農試集報 73: 35-40.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
古館明洋・目黒孝司	2001	ジャガイモの遊離アミノ酸と煮汁への溶出について.	家政誌 52(1): 71-74.
後藤昌弘	2015	ジャガイモの品種による物理化学的性質と食味に及ぼす要因に関する研究.	いも類振興情報 124: 2-5.
八川梨紗・佐藤瑤子・飯島久美子・辻ひろみ・香西みどり	2016	大量調理における余熱を考慮したジャガイモの調理条件の設定.	日調科会要旨集 28: 2C-p1.(講要)
原 京子・長谷川 清・遠藤泰志・藤本健四郎	1994	重合物量及び極性物質質量によるポテトの加熱調理に用いた加熱大豆油の劣化度の評価.	油化学 43(1): 57-60.
Hara, K., Hasegawa, K., Endo, Y. and Fujimoto, K.	1994	Polymer and polar material content determination as basis for assessing thermally oxidative deterioration of soybean oil for potato heat cooking.	J. Jpn. Oil Chem. Soc. (YUKAGAKU) 43(1): 57-60.
原 知子・吉永隆夫	2012	鍋容器中でのジャガイモのゆで加熱におよぼす放熱条件の影響.	日調科会要旨集 24: 1D-a6.(講要)
原 知子・吉永隆夫	2015	近代の食生活におけるジャガイモ料理の特徴 ―明治期の勸農政策を中心に―.	日調科会要旨集 27: 1B-a3.(講要)
晴山克枝	1985	じゃがいもの加熱における調味料の添加時期と硬さとの関係.	家政誌 36(11):880-884.
晴山克枝	1984	じゃがいもの加熱調理におけるビタミンCの変化.	福島大教育(理科)報告 34: 29-35.
晴山克枝	1985	じゃがいもの加熱における調味料の添加時期と硬さとの関係.	家政誌 36(11): 880-884..
橋場浩子・牛腸ヒロミ	2010	炭水化物食材(じゃがいも)中のNaClの二元収着拡散.	ソルト・サイエンス研究財団助成研究報告書(2 医学 食品科学編), 2010: 199-207.
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2010	(2Aa10) じゃがいも中のNaClの二元収着拡散.	日食工学会講演集 57: 63.(講要)
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2011	じゃがいも中のNaClの二元収着拡散.	東京聖栄大学紀要 3: 36. (講要)[再録]
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2012	(2Ga7) 3種のジャガイモ中のNaClの二元収着拡散.	日食工学会講演集 59: 108.(講要)
橋場浩子・牛腸ヒロミ	2012	炭水化物食材(じゃがいも)中のNaClの二元収着拡散.	東京聖栄大学紀要 4: 23. [再録]
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2012	3種のジャガイモ中のNaClの二元拡散 ―ペクチンの働き―.	高分子と水に関する討論会大会講要集 (50th): 41-42.(講要)
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2014	(2Ba7) ジャガイモ中の NaCl の二元拡散とペクチン.	日食工学会講演集 61: 78.(講要)
Hashiba, H., Gocho, H. and Komiyama, J.	2014	Dual mode diffusion and sorption of sodium chloride in pre-cooked potato (<i>Solanum tuberosum</i> L.).	東京聖栄大学紀要 6: 65.[JFR 1(2), 2013 再録]
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2014	3種のジャガイモ中のNaClの二元拡散.	東京聖栄大学紀要 6: 69. (講要)[再録]
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2014	3種のジャガイモ中のNaClの二元拡散 ―ペクチンの働き―.	東京聖栄大学紀要 6: 70. (講要)[再録]
橋場浩子・牛腸ヒロミ・小見山二郎	2015	ジャガイモ中のNaClの二元拡散とペクチン.	東京聖栄大学紀要 7: 35. (講要)
橋場浩子・吉田光一・本間優理亜	2016	3種のジャガイモの熱的挙動.	東京聖栄大学紀要 8: 1-5.
橋谷淳子・松元文子	1969	マッシュポテトに関する実験 (第2報).	家政誌 20(2): 95-99.
橋谷淳子・平野雅子・比企みよ子・松元文子	1972	マッシュポテトに関する実験 (第3報).	家政誌 23(2): 116-120.
畑 明美・緒方邦安	1971	ジャガイモの貯蔵および調理に伴う硝酸・亜硝酸塩の含有量の変化.	栄養と食糧 24(6): 345-349.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
畑 明美・南光美子	1982	加熱調理によるジャガイモ中の無機成分の動向.	京都府立大学学術報告(理学・生活科学) 33: 37-45.
畑山一雄	1937	スモールポテト. (「焼菓子の製法と解説 第1巻」)	製菓書院, 東京, pp.45-
服部喜太郎(編)	1898	第九十 馬鈴薯調理法. (「社會有益秘法 日用宝鑑」)	求光閣, 東京, (ページ付けなし)
林 一也	2012	“V 章 ジャガイモの食べ方 [章の概説], 1節 ジャガイモの食文化”, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.289, 290-291.
林 正利・島崎保家・鎌田信一・柿市徳英	1991	マッシュポテトのマイクロ波加熱殺菌効果に及ぼす食塩濃度の影響.	日本公衆衛生雑誌 38(6): 431-437.
東浦嘉正	1941	馬鈴薯から餅を造る方法.	農業世界 36(3): 65-
肥後温子・島崎通夫	1982	マイクロ波加熱による食品の硬化現象について(第7報) イモ類の硬さとでんぷん成分の変化.	家政誌 33(11): 597-605.
肥後温子・引地由佳里・茂呂知男	2014	(2Aa1) 穀粉の種類および加熱法が大根餅, ジャガイモ餅の食感, 嗜好に及ぼす影響.	日食工学会講演集 61: 75.(講要)
肥後温子・引地由佳里・宮村和憲	2015	穀粉の種類および加熱法が大根餅, ジャガイモ餅の食感, 嗜好に及ぼす影響.	日調科誌 48(4): 240-248.
樋口キヨ	1957	調理時に於ける無機質の損失についてーいも類についてー.	家政誌 8(5): 194-196.
平野雅子・橋谷淳子	1972	じゃがいもの調理.	調理科学 5(1): 26-31.
平山静子	1975	電子レンジによるじゃがいもの加熱について.	家政誌 26(2): 97-102.
本田佳代子・阿久澤さゆり・澤山 茂・中村重正・川端晶子	1997	凍結乾燥じゃがいも(凍みいも)の構成成分.	日調科誌 30(3): 226-231.
市岡法隆	2008	弁当用サラダの日持ち向上技術ーポテトサラダやボイル野菜の保存性向上技術について.(特集 お弁当の科学)	月刊フードケミカル 24(4): 42-47.
今田節子・郷木道子	1980	馬鈴薯の品種とその調理特性.	調理科学 13(1): 67-71.
今泉雅子	1985	じゃがいもの調理.	調理科学 18: 114-116.
稲葉佳代子・中村眞樹子	2006	粉末状大豆たん白の食味への影響ー「花巻」と「ポテトニョッキ」について.	小田原女子短大研究紀要 36: 35-48.
稲波惇太郎(答)	1911	菊芋及馬鈴薯の利用法等質問並答. [問答]	大日本農會報 364: 47.
犬飼道子	1989	山梨のたべもの しみいもにみる山村食生活の知恵.	山梨県立女子短大紀要 22: 73-81.
入山明日香・遠藤瑤子・香西みどり	2013	蒸し加熱におけるジャガイモの最適加熱時間の予測.	日調科会要旨集 25: 1D-a1.(講要)
板谷麗子・江原絢子・松本敏子・松元文子	1973	食塩の食品への浸透について.	家政誌 24(4): 267-271.
飯盛キヨ	1972	家庭科教材に関する研究(第2報) じゃがいもの比重と粉ふき性との関係ならびに粉ふきいもの栄養について.	研究論文集(佐賀大教育).20: 253-261.
石原三妃・藤井(糸野)恵子・大越ひろ	1995	マッシュポテトの力学的物性について.	家政誌(別47): 2Gp-14.(講要)
石原三妃・渡辺敦子・高橋智子・藤井恵子・大越ひろ	2000	マッシュポテトの硬さと飲み込み特性の関係.	家政誌 51(6): 481-487.
石井克枝	1987	クッキーの性状に及ぼす上新粉, コーンスターチ, ジャガイモでんぷんおよびきな粉の影響.	福島大教育論集理科報告 40: 49-59.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
岩田準基・五嶋大介・寺山采花・大塚 大・川上秋桜・小嶋 浩・小田有二・山内宏昭	2016	(2Bp1) 馬鈴薯マッシュ添加パンの製パンにおける最適酵素添加量の決定とその製パン性改善効果.	日食工学会講演集 63: 86.(講要)
掛橋菊代	1935	“(25) マッシュド・ポテト(馬鈴薯を茹でて潰したもの)の作り方”, “(53) ロースト・ポテト(肉と一緒に蒸焼きにした馬鈴薯)の作り方”. (「虚弱者病人子供及び老人向き栄養食基本料理法」)	掛橋料理講習所, pp.64-,140-.
鎌田慶朗・渡邊 慧・馬野一己	2012	(3Jp5) こんにゃく粉と馬鈴薯でんぷんを副材料とし, 通電で生地特性を改良した米粉パン.	日食工学会講演集 59: 203(講要)
金谷昭子・伊藤敏江・柿花由紀子	1997	じゃがいもの煮くずれ条件とその機構について.	神戸女子大家政紀要 30: 27-38.
金谷昭子・木林悦子	1990	馬鈴薯組織からのマッシュドポテト形成の条件について.	調理科学 23(4): 434.(講要)
金谷昭子・妹尾江里子	1987	じゃがいもデンプンの糊化膨潤とマッシュポテトについて.	家政誌 (別39): A-43.(講要)
彼末富貴・後藤昌弘・佐藤之紀・谷口道子	2000	海洋深層水及び, 海洋深層水塩が食パン, すまし汁, ゆでジャガイモの食味に及ぼす影響.	家政誌 (別52): 1P-25.(講要)
片平理子	2012	“3節 調理法”, V章 ジャガイモの食べ方, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.297-300.
菅野楽山	1939	ポテトターツ., ポテトローズ. (「洋風製菓法 実習編」)	東亜菓研會出版部, 東京, pp.34-, 86-.
香西みどり・島田淳子	1985	煮熟によるジャガイモの軟化度と最適加熱時間の予測.	日食工誌 32(5): 360-364.
香西みどり・長尾慶子・松裏容子・平野悦子・島田淳子	1986	加熱調理における省エネルギー的調理条件の検討.	家政誌 37(7): 533-539.
香西みどり・畑江敬子・島田淳子	1999	ジャガイモの硬化・軟化に及ぼす水温上昇速度の影響.	家政誌 (別51): 1Ba-4.(講要)
香西みどり・中村文子・畑江敬子・島田淳子	1999	シミュレーションによるジャガイモの最適加熱時間に及ぼす形状の影響.	日調科誌 32(4): 296-303.
香西みどり・畑江敬子・島田淳子	1999	シミュレーションによるジャガイモの最適加熱時間に及ぼす形状の影響.	日本調理科学会誌 32(4): 296-303.
片平理子・別府道子	1999	ジャガイモ塊茎の萌芽と品質に対するエタノール処理の影響.	東京家政学院大紀要(自然科学・工学系) 39: 67-75.
川端晶子・澤山 茂・永島伸浩・島田保子	1975	凍結によるジャガイモのテクスチャーの変化 -french fried potatoes-.	家政誌 (別27): A-84.(講要)
川上 謙・荻原道子	1958	各種調味料の澱粉糊粘度に及ぼす影響.	家政誌 9(4): 175-181.
川上幸治郎・長澤 忠	1949	ジャガイモの貯蔵と煮えの速さ.	開拓研究 2(1): 109-
加塚 好	1949	團體調理の科學的研究 (第2報) じゃがいもの調理に関する研究.	労働科学 25(3): 28-34.
木原芳次郎・井上タツ	1962	農産加工食品の脂肪の酸敗度の測定について (第2報) ポテトチップの酸敗について.	家政誌 13(1): 5-8.
菊地和美・一戸由美	2007	牛乳で作ろう. 料理とドリンク3 チーズとジャガイモの重ね焼き.	酪農ジャーナル 60(6): 44-45. (酪農学園大発行)
金 娟廷・高橋智子・品川弘子・大越ひろ	2006	ポテトフレークを利用した高齢者向き豚肉加工品の性状.	日本官能評価学会誌 10(2): 94-99.
木村藤雄	1890	馬鈴薯調理の一法.	農業雑誌 15(26)(385): 414.
木村友音・坪井一将・村山大樹・小嶋 浩・山内宏明	2013	(2Fa9) ばれいしょ粉末添加生地の製パン性.	日食工学会講演集 60: 104.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
木下枝穂・小池 恵・津田淑江	2006	煮熟ジャガイモの保存時の老化に及ぼす本みりんの影響.	家政誌 (別58) : 2Ea. (講要)
木下枝穂・久保倉寛子・石田丈博・津田淑江	2007	本みりんのジャガイモ煮熟時における機能性成分におよぼす影響.	日調科誌 40(3): 146-155.
木下枝穂・小池 恵・石田丈博・津田淑江	2007	煮熟ジャガイモの老化に及ぼす本みりんの影響.	日調科誌 40(5): 305-313.
木下枝穂・小池 恵・堂蘭寛子・津田淑江	2010	収穫時期の異なるジャガイモ中のデンプンの煮熟による変化.	共立女子短大学生生活科学科紀要 53: 41-47.
米浪直子・尾関百合子・山田克子・内野友美子	2005	ペトリフィルム法によるポテトサラダの大量調理過程における衛生評価.	国際研究論叢 (大阪国際大学紀要) 18(2): 51-59.
小宮山誠一・目黒孝司・加藤 淳・山本愛子・山口敦子・吉田真弓	2002	ジャガイモのデンプン含量が調理特性に及ぼす影響.	日調科誌 35(4): 336-342.
小宮山誠一	2001	経営・技術 でん粉価で変えるジャガイモ料理法.	農家の友 53(8): 72-74.
小宮山誠一・目黒孝司・加藤 淳・山本愛子・山口敦子・吉田真弓	2002	ジャガイモのデンプン含量が調理特性に及ぼす影響.	日本調理科学会誌 35(4): 336-342.
(國策研究生)	1940	農家にお奨目したい節米御飯の炊き方三種 一馬鈴薯飯, 玉蜀黍飯, 大豆飯.	農業世界 35(11): 36-
久保フジエ	1956	ポテトサラダの作り方.	農業世界 51(1): 123-
Kubota, K., Oshita, K., Hosokawa, Y., Suzuki, K. and Hosaka, H.	1978	Studies of cooking-rate equations of potato and sweet potato slices.	J. Fac. Fish. Anim. H., Hiroshima Univ. 17(2): 97-106.
久保田 清・保坂秀明	1981	球状ジャガイモの伝熱特性を考慮したクッキング速度式の設定に関する研究.	日食工誌 28(4): 181-185.
久保田 清・松本俊也・鈴木寛一・保坂秀明	1981	各種形状のジャガイモの総括的乾燥速度式.	日食工誌 28(9): 491-495.
久保田 清・松本俊也・鈴木寛一・長谷川 勉・保坂秀明	1981	ジャガイモの乾燥収縮式と速度式の設定に関する考察.	広島大学生物生産学部紀要 20(2): 99-113.
Kubota, K., Takase, Y., Suzuki, K. and Esaka, M.	1983	A study on the thermal diffusivity of potato slabs in various conditions.	J. Fac. Appl. Biol. Sci., Hiroshima Univ. 22(2): 141-152.
Kubota, K., Araki, H., Nagai, M., Kintou, H., Suzuki, K. and Esaka, M.	1983	Over-all drying-rate equations on the drying of potato by the microwave energy and of bored one by heated flowing air.	J. Fac. Appl. Biol. Sci., Hiroshima Univ. 22(2): 153-163.
Kubota, K.	1985	A study on the thermal diffusivity of rectangular and cylindrical potatoes.	J. Fac. Appl. Biol. Sci., Hiroshima Univ. 24(1-2): 1-14.
Kubota, K., Araki, H., Suzuki, K. and Esaka, M.	1986	Study on the cooking-rate equations by microwave heated cooking of potato slice.	J. Fac. Appl. Biol. Sci., Hiroshima Univ. 25(1-2): 1-9.
久保田 清・黒川真行・鈴木寛一・江坂宗春	1988	円柱状ジャガイモのマイクロ波加熱におけるクッキング速度式の設定に関する研究.	日食工誌 35(2): 78-82.
釘宮正往	1993	酸・アルカリ処理による野菜類及びいも類の組織崩壊.	日食工誌 40(12): 854-858.
釘宮正往・伊 知子	1996	市販乾燥マッシュポテト中の細胞粒子の崩壊・損傷.	食科工誌 43(8): 946-950.
熊沢みほ子・長谷川茂子	1973	電子レンジによるじゃがいもの調理について.	愛知淑徳短大紀要 12: 9-14.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
倉賀野妙子・梅村素子・奥田和子	1988	じゃがいも煮熟時のテクスチャーに及ぼすエタノールの影響.	調理科学 21(4): 290-295.
倉賀野妙子・谷口由美・奥田和子	1989	じゃがいも煮熟時のテクスチャーに及ぼすエタノールの影響 II でんぷんの糊化および流動特性について.	甲南家政 25: 55-68.
草野愛子	1963	じゃがいもコロッケの内部温度について.	家政誌 (別15): A-41.(講要)
草野愛子	1969	ジャガイモコロッケの内部温度について.	家政誌 20(3): 147-150.
Kusunose, C., Kimura, T. and Fujii, T.	2002	Size effects of starch granules on porous structure formation of sponge cakes made from potato starch.	J. Cooke Sci. Jpn. 35(1): 10-18.
桑畑美沙子	1978	でん粉糊状液の粘性について.	家政誌 29(4): 223-230.
桑畑美沙子	1979	経口的評価における女子中学生の粘性弁別閾.	家政誌 30(5): 434-440.
桑畑美沙子	1980	経口的評価における女子中学生の粘性弁別閾.	家政誌 31(3): 173-178.
前澤真知子・栗津原理恵・石谷(佐藤)久美・遠藤伸之・原田和樹・長尾慶子	2012	ジャガイモ料理の抗酸化能を向上させる調理条件の検討.	日調科会要旨集 24: 2P-25.(講要)
牧野秀子・吉松藤子	1981	加熱じゃがいもの硬さに及ぼす牛乳の影響.	調理科学 14(1):59-63.
牧野元彦	2010	ミート・デリ講座 (第45回) ポテトサラダ3種.	ミート・ジャーナル(食肉通信社編) 47(9): 54-57.
槇尾幸子・桑田寛子・治部祐里・田淵(林)真愉美・寺本あい・瀧上倫子	2010	ジャガイモの硬化に及ぼす蒸留水, 水道水への浸漬温度・時間の影響.	家政誌 (別62): 3B-2.(講要)
丸山聡子・鈴木晶子・岡本智子・他12名	2010	味・予算・見た目・大量調理のコツもばっちり! 野菜スクラップブック 病院食のPoint (新連載・no.1) じゃがいも.	Nutrition care 3(1): 65-72.
松元文子・奥山恵美子	1958	調味料の食品への滲透について (第1報) - 食塩の場合 -.	家政誌 9(1): 1-3.
松元文子・板谷麗子・田部井恵美子	1961	調味料の食品への滲透について (第2報) - 食塩の場合 -.	家政誌 12(5): 391-394.
松元文子・橋谷淳子	1963	マッシュポテトに関する実験 (第1報)	家政誌 14(6): 341-344.
松元文子	1969	馬鈴薯の保形度 (煮くずれ) について.	家政誌 (別21): A-92.(講要)
松本伸子・上田フサ	1978	冷凍馬鈴薯の調理性について.	家政誌 29(6): 351-355.
松本伸子	2013	1つの料理をとことん追求! 失敗が防げる料理の科学 (第10回) ポテトサラダ.	栄養と料理 79(10): 84-87.
松本伸子・上田フサ	1978	冷凍馬鈴薯の調理性について.	家政誌 29(6): 351-355.
松山信持	1899	爪哇薯食用法一斑.	大日本農會報 210:47-48.
松崎淳子・江原絢子・山崎陽子・松元文子	1971	食塩の食品への浸透について.	家政誌 22(4): 227-231.
嶺岸秀子・嶺岸令久・青木繁伸・高橋久仁子	1997	調理食品 (市販そうざい) の食品衛生学的研究 II - ポテトサラダの細菌汚染調査と保存条件による菌数の経時的変化 -.	群馬県立医療短大紀要 4: 33-42.
光藤静子	1960	馬鈴薯の煮え方について.	岡山栄養短大紀要 4: 11-15.
三浦鏡子・神保和子	1987	じゃがいもの皮むきの技能の修得について (第1報).	富山大教育紀要(B, 理科系) 35: 55-61.
三浦鏡子・寺林みゆき・神保和子	1990	じゃがいもの皮むきの技能の修得について (第2報).	富山大教育紀要(B, 理科系) 38: 59-67.
御代田純一	1892	馬鈴薯調理法.	農業雑誌 17(9)(440): 143-144.
水野孝彦	2007	ニッポン食材風土記 安芸津のジャガイモ (広島県東広島市).	日経レストラン 392: 142-144.
森 元幸	1998	煮崩れとでん粉価.	いも類振興情報 56: 3.
森 元幸	1998	食味とエグ味.	いも類振興情報 56: 21.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
森 宏枝・荒木葉子	1996	マッシュポテトの冷凍保存におけるアルギン酸ナトリウム添加の影響.	東京家政学院大紀要 36: 45-50.
村元直人	1998	凍結じゃがいもの利用とその分布.	函館短大紀要 25: 27-39.
長野智加恵	1968	煮物調理の研究 ―じゃがいもの煮熟について.	愛媛大教育紀要(第1部, 教育学) 15(1): 165-173.
長野宏子・大森正司・田村朝子・庄司善哉	1995	ジャガイモスターターより分離した発酵性細菌 (<i>Enterobacter cloacae</i>) の同定.	家政誌 46(9): 867-870.
長尾慶子・加藤由美子・畑江敬子・島田淳子	1988	コロッケの破裂の機構.	家政誌 39(7): 677-682.
長尾慶子	1990	コロッケの破裂の機構 ―加熱前の冷却・解凍条件―.	文教大女子短大紀要34: 15-21.
長尾慶子	1991	長期冷凍保存コロッケの破裂.	文教大女子短大紀要 35: 83-90.
長尾慶子・畑江敬子・島田淳子	1991	コロッケの破裂におよぼす加熱前冷却の影響 (第3報) コロッケの破裂の機構.	家政誌 42(6): 523-527.
長尾慶子	1992	冷凍厚衣コロッケにおける破裂の抑制.	文教大女子短大紀要 36: 53-59.
長沢嘉子・小松原紀子・後藤純子	1980	電子レンジによるジャガイモの調理性と食味について.	島根女子短大紀要 18: 43-48.
永田聖司	2000	暮らしの玉手箱 砂糖控えめ, ビタミンC, カリウム多め健康バレイショジャムができた!	現代農業 79(10): 99-101.
中川 眸	1960	そ菜類の調理による物理的变化 (第3報) 根菜類の煮熟による柔らかさについて.	家政誌 11(5): 339-341.
中浜信子	1964	澱粉の糊状濃厚液の粘度と保温性.	家政誌 15(2): 72-75.
中浜信子・茂木美智子・山本誠子	1971	澱粉ゲルのレオロジー的性質 (第1報)	家政誌 22(5): 302-307.
中嶋名菜・濱田智恵・松添直隆・北野直子・白土英樹	2012	真空調理におけるジャガイモの物性およびビタミンCの変化.	美味技術学会誌 20: 29-34.
中嶋名菜・坂田春菜・北野直子・松添直隆・白土英樹	2015	真空調理における調味液添加がジャガイモ(メークイン種)のテクスチャーおよびビタミンCに及ぼす影響.	日調科誌 48(3): 187-192.
中村 優・内野昌孝・佐藤弘顕・高野克己	2007	(3Kp3) ジャガイモの煮崩れに対する内在性ペクチンエステラーゼの影響について.	日食工学会講演集 54: 149.(講要)
中村 優・内野昌孝・佐藤弘顕・高野克己	2007	ジャガイモの煮崩れに対する内在ポリガラクトチュロナーゼの影響.	食科工誌 56(5): 286-290.
中村 優・小泉怜児・内野昌孝・佐藤弘顕・高野克己	2010	ジャガイモ塊茎由来 α -アミラーゼの精製および性状について.	日食保蔵誌 36(6): 271-276.
中野真衣・中村和哉・大河原あゆみ・羽藤公一・小川慶一・中山孝志・古賀秀徳	2003	ポテトチップス加工過程におけるグリコアルカロイド含量の変化について.	日調科会要旨集 15: 2C-p10.(講要)
中澤勇二・黒澤美智子・和田涼子・泉谷希光	1984	バレイショでんぷん中における金属イオンの移動について.	家政誌 35(1): 13:18.
中澤勇二・黒澤美智子・和田涼子・泉谷希光	1985	調理中のバレイショに対する食塩の浸透性.	家政誌 36(3): 161-166.
中澤勇二・黒澤美智子・和田涼子・泉谷希光	1985	バレイショの調理中におけるペプチドの分子予備的透過性.	家政誌 (別37) : A-143.(講要)
中澤勇二・黒澤美智子・和田涼子・泉谷希光	1986	バレイショに対する調理用溶液中金属イオン類の移動性.	家政誌 37(4): 237-243.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
日本調理科学会近畿支部 揚げる・炒める分科会	1993	フライ油の使用限界に関する研究 (I) フライ油と揚げポテトの風味に関する合同実験結果.	調理科学 26(4): 304-309.
日本料理研究會(編)	1932	番外の五十 ポテトクリーム. (「お通し料理百珍」)	全國同盟料理新聞社, 東京, p.138.
西 栄子・金谷昭子	1988	じゃがいものマッシュ調査適合性について.	神戸女子大学紀要 21(2): 279-293.
新田ゆき	1975	ジャガイモおよび他の野菜果実類のペクチン質に及ぼす予加熱の効果.	家政誌 26(4): 173-176.
野坂千秋・星川恵里・足立和隆・渡邊乾二	2000	運動解析法によるジャガイモの裏ごし操作における熟練者と非熟練者の比較.	食科工誌 47(11): 857-863.
農商務省當局者	1919	馬鈴薯を米の如く喰べる法.	農業世界 14(2): 38-
野崎洋光	2012	野崎洋光の旬を味わう免疫アップレシピ 今月の旬 じゃがいも アスパラガス そら豆.	がんサポート10(5): 67-69.
野崎洋光	2012	野崎洋光の旬を味わう免疫アップレシピ 今月の旬 穴子 トマト じゃがいも.	がんサポート10(9): 67-69.
野崎洋光	2013	野崎洋光の旬を味わう免疫アップレシピ 今月の旬 じゃがいも トマト キス.	がんサポート11(8): 59-61.
野崎恵子・岩村泰子	1992	冷凍食品における微生物の挙動 (第3報) コロッケ中のサルモネラの生残数.	文教大女子短大紀要 36: 35-41.
野崎恵子・岩村泰子	2000	マッシュポテトのマイクロ波加熱殺菌効果に及ぼす食塩濃度の影響.	文教大女子短大紀要 44: 29-35.
小川久恵・松本仲子	1982	馬鈴薯調理における水さらしの効果.	栄養学雑誌 40(4): 183-189.
小川久恵・島田淳子・吉松藤子	1983	馬鈴薯スフレの膨脹におよぼす調理条件の影響.	家政誌 (別35) : A-158.(講要)
小川久恵・畑江敬子・島田淳子	1984	馬鈴薯調理に関する研究 (第2報) 馬鈴薯スフレの膨脹におよぼす品種の影響.	家政誌 (別36) : A-9.(講要)
小川久恵・島田淳子・吉松藤子	1984	馬鈴薯調理に関する研究 - 馬鈴薯スフレの膨脹に及ぼす調理条件の影響 -.	調理科学 17(1): 38-43.
小川久恵・畑江敬子・島田淳子	1985	馬鈴薯調理に関する研究(第3報)馬鈴薯スフレの膨脹におよぼす成分の影響.	家政誌 (別37) : A-144.(講要)
小川久恵・畑江敬子・島田淳子	1986	馬鈴薯スフレの膨脹におよぼす成分の影響.	家政誌 37(4): 257-262.
大石栄恵	1981	馬鈴薯を茹でる際に加える食塩の効果.	埼玉大学紀要(教育学部:数学・自然科学) 30: 79-86.
Okamoto, Y., Hisano, S. and Yoshida, K.	2007	The relationship between the perception of sweet and salty tastes and the addition of potato starch.	Japanese journal of sensory evaluation 11(2): 99-106.
岡澤多六	1928	ポテトクリームパン. (「理想交配種麵麩製造法」)	菓友会, 東京, pp.97-
奥村繁次郎	1905	馬鈴薯料理. (「家庭和洋料理法」)	大學館, 東京, pp.123-124.
奥村繁次郎	1907	第十 馬鈴薯の調理法. (「經濟美味 於台處料理」)	文星堂, 東京, pp.73-78.
大西真理子・小川宣子・山になつみ・庄司一郎	1996	品質が異なるじゃがいもの断熱調理鍋による加熱変化.	日調科誌 29(2): 98-103.
大西正三	1977	調理における加熱に関する研究 第1報 温度上昇方式とバレイショの糊化.	調理科学 10(3): 185-188..
大須賀影子・岩崎裕子・高橋智子・大越ひろ	2012	マッシュポテトの力学的特性に及ぼす油脂の影響.	日本女子大紀要(家政学研究科・人間生活学研究科) 18: 69-77.
大須賀影子・岩崎裕子・高橋智子・大越ひろ	2013	油脂を添加したマッシュポテトの飲み込み特性と力学的特性に及ぼす温度の影響.	日本官能評価学会誌 17(2): 101-111.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
大須賀彰子・岩崎裕子・高橋智子・大越ひろ	2013	油脂の性状がマッシュポテトの飲み込みやすさに及ぼす影響.	日調科誌 46(1): 15-22.
大須賀彰子・岩崎裕子・高橋智子・大越ひろ	2013	状態が異なる油脂を添加したマッシュポテトの咀嚼過程における食塊の性状の変化について.	日調科誌 46(3): 205-212.
大須賀彰子	2015	マッシュポテトの食べやすさに関する研究.	日調科誌 48(1): 1-8.
大谷陽子・石和田初江・町田真理子・亀城和子	1973	揚げ物に関する研究(第2報)ーじゃがいもコロッケの場合ー.	立正女子大短大 家政研究 6: 11-18.
及川桂子	1981	市販植物油中のトコフェロール含量とフライ油中のトコフェロールの変化.	家政誌 32(8): 581-587.
岡崎 尚・鈴木寛一・前重静彦・久保田 清	1990	(2Ca12) ジャガイモの軟化に対する加熱温度の影響.	日食工学会講演集 37: 48.(講要)
岡崎 尚・鈴木寛一・前重静彦・久保田 清	1991	蒸煮によるジャガイモの軟化現象に関する速度論的解析.	日食工誌 38(9): 784-788.
岡崎 尚・鈴木寛一・前重静彦・久保田 清	1992	非等温および等温熱処理期間に進行するジャガイモの軟化現象のシミュレーション.	日食工誌 39(4): 295-301.
大鹿淳子	1958	揚げ油の温度変化(第二報)ーポテトチップについてー.	家政誌 9(5): 224-231.
大鹿淳子・新田ケイ	1959	揚げ油の温度変化(第三報)ーポテトチップと品種についてー.	家政誌 10(2): 60-64.
桜井映子・篠原直子・伊藤清枝	1981	乳幼児の食べ物に関する研究(第2報) 離乳食のレオロジー的性質について.	家政誌 32(5): 344-349.
佐々木淳子・加藤澄江	1993	「コロッケ」に関する明治・大正時代の文献的考察.	家政誌(別45): 2Pp-2.(講要)
佐々木 舞・木下伊規子	2004	余熱の違いによるジャガイモの煮くずれの比較.	中京女子大研究紀要 38: 63-71.
佐藤清治	1890	馬鈴薯飯の炊方.	農業雑誌 15(23)(382): 366.
佐藤正人	1992	萌芽抑制法の違いによる「トヨシロ」の調理後黒変.	育種・作物学会北海道談話会報 31: 14.(講要)
関本純子	2002	健康によい食品アラカルト(34) いも類(1) ジャガイモ・サツマイモ.	Pain(日本パン技術研究所編) 49(10): 39-43.
関本美貴・島田淳子	2010	大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理(3) 組織構造を破壊したじゃがいも料理ー調理科学の視点からー.	學苑(昭和女子大・近文研紀要) 839: 14-32.
関本美貴・島田淳子	2011	大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理(4) 汁物ー調理科学の視点からー.	學苑(昭和女子大・近文研紀要) 851: 10-25.
関本美貴・島田淳子	2012	大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理(5) 炒め物ー調理科学の視点からー.	學苑(昭和女子大・近文研紀要) 863: 22-23.
関本美貴・大橋きょう子	2014	近代の食生活におけるジャガイモ受容の実態に関する一考察.	日調科会要旨集 26: 2B-a2.(講要)
関本美貴・大橋きょう子	2017	大正末期から昭和初期における調理者のジャガイモ料理に対する意識.	日調科会要旨集 29: 2C-12.(講要)
柴田由美子	1982	調理過程における食品への食塩の浸透ー大根の浸漬とじゃがいもの加熱による食塩量の変化.	學苑(昭和女子大・近文研紀要) 514: 63-70.
渋谷祥子・鈴木咲枝	1985	圧力鍋によるじゃがいもの加熱.	調理科学 18(1): 58-63.
渋谷歌子・本間伸夫・石原和夫・菅原恵美	1976	マッシュポテトのテクスチャー.	新潟女子短大研究紀要 13: 41-50.
島田淳子・関本美貴	2008	大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理(1) 主食としてのじゃがいも料理ー調理科学の視点からー.	學苑(昭和女子大・近文研紀要) 815: 22-42.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
島田淳子・関本美貴	2009	大正末期から昭和初期におけるじゃがいもの調理 (2) 煮物 ―調理科学の視点から―.	學苑 (昭和女子大・近文研紀要) 827, 12-36
嶋田藤四郎	1888	馬鈴薯調理法.	農業雑誌 13(6)(293): 91.
島根縣	1892	馬鈴薯の説. (島根縣勸業雜報 第3號)	島根縣内務部, pp.46-51.
品川弘子・高増雅子・津久井亜紀夫	2012	有色ジャガイモジャムの嗜好特性 ―カラフルジャムの場合―.	日本食品保蔵科学大会講要集 (59th): 52. (講要)
品川弘子・高増雅子・津久井亜紀夫	2012	有色ジャガイモジャムの嗜好特性 ―カラフルジャムの場合―.	東京聖栄大学紀要 4: 25. (講要) [再録]
品川弘子・高増雅子・津久井亜紀夫	2014	有色ジャムの嗜好特性.	東京聖栄大学紀要 6: 19-25.
塩川美絵・松岡洋子	1990	加熱じゃがいもにおける食塩の浸透と部位別ペクチン質含量.	山口女子大研報 (第2部・自然科学) 15: 1-6.
庄司一郎	2007	食材学としてのジャガイモ.	ニューフードインダストリー 49(6): 21-28.
曾田 功・蔵楽正邦・本郷泰生	1998	温水浸漬処理はジャガイモ塊茎ポリフェノールオキシダーゼ活性を低下させる.	學苑 (昭和女子大・近文研紀要) 702: 33-36.
鈴木綾子・堀越フサエ・檜作 進	1971	イモの調理に関する基礎的研究 (第1報) デンプンの糊化に対する加熱中断の影響について.	家政誌 22(3): 169-173.
鈴木咲枝・岡本涼子・渋谷祥子	1987	圧力鍋によるじゃがいもの加熱 II.	神奈川栄養短大紀要 19: 9-15.
鈴木由紀子	2003	ドイツ人とジャガイモ料理.	いも類振興情報 75: 17-21.
鈴野弘子・石田 裕	2013	水の硬度が牛肉、鶏肉およびじゃがいもの水煮に及ぼす影響.	日調科誌 46(3): 161-169.
立屋敷かおる・小林祐子・寺元芳子	1981	清酒が澱粉の糊化に及ぼす影響 (第2報) 馬鈴薯澱粉に対する影響の要因.	家政誌 32(10): 733-738.
高橋正侑・菊永茂司・石井浩子・岡田直子	1993	レッドアンデス種ジャガイモの調理特性.	ノートルダム清心女子大紀要 (生活経営学・児童学・食品・栄養学編) 17(1): 23-27.
高橋正侑・菊永茂司・石井浩子・岡田直子	1993	レッドアンデス種ジャガイモの貯蔵中のデンプン、粗タンパク質、リン酸、ビタミンCの変化.	ノートルダム清心女子大紀要 (生活経営学・児童学・食品・栄養学編) 17(1): 29-35.
高橋節子・福場博保	1974	ブラマンジェのレオロジー的研究 (第2報) アミログラムに及ぼす牛乳の影響.	家政誌 25(6): 450-454.
高橋静枝・木倉綾子	1964	食物調理のレオロジー的研究 (第1報) 澱粉糊に及ぼす添加物の影響.	家政誌 15(4): 189-192
高梨尚之	2011	こころと身体を養う精進料理 (8) じゃがいも.	大法輪 78(4): 115-119.
武 恒子・大塚一止	1968	食品類の調理科学的研究 (第1報) 各種調味料の馬鈴薯への浸透性について.	家政誌 19(5): 326-328.
田村朝子・加藤哲子・木下伊規子	2003	調味料の違いによるジャガイモの煮くずれの比較.	米沢女子短大紀要 38: 15-21.
田村朝子・加藤哲子・鈴木一憲・南 江美子・佐々木 舞・木下伊規	2003	大量調理における下処理の違いによるジャガイモの煮くずれの比較.	日調科誌 36(4): 403-409.
田村朝子・佐々木 舞・木下伊規子	2003	大量調理における余熱利用によるジャガイモの煮くずれの比較.	日調科会要旨集 15: 2B-a1. (講要)
田村朝子・佐々木 舞・木下伊規子・鈴木一憲	2006	真空包装がジャガイモの煮くずれに及ぼす影響.	日調科誌 39(5): 296-301.
Tamura, S., Nakanishi, M. and Kawamura, C.	1996	Effects of storage on the cooking quality of sliced potatoes.	J. Home Econ. Jpn. 47(3): 203-210.
田中聡美・友井亨予・辻 昭二郎	1988	多重バイト試験法による市販の乾燥ポテトフレークのテクスチャート品質の検討.	大阪樟蔭女子大学論集 25: 87-93.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
谷 洋子・岸松静代・谷政八	2001	じゃがいもの浸水条件が性状に及ぼす影響.	仁愛女子短大研究紀要 33: 15-20.
寺田貴子・加藤寿美子・松生 勝	1981	糊化過程におけるデンプン粒子の崩壊にともなう粒子間干渉効果.	家政誌 32(6): 419-425.
寺元芳子・立屋敷かおる	1980	清酒が澱粉の糊化に及ぼす影響 (第1報) 各種澱粉への影響.	家政誌 31(5): 317-322.
富永美穂子・鈴木 愛・濱邊 薫	2014	長崎県産バレイショ5品種の物性と嗜好性.	長崎県立大看護栄養学部紀要 13: 19-26.
土屋律子	2004	加熱調理に伴うジャガイモのビタミンC含量の変化.	北海道浅井学園大学生涯学習システム学部研究紀要 4: 35-41.
辻 昭二郎・中谷文子	1987	多重バイト試験法によるじゃがいものテクスチャーと食感との関連の検討.	家政誌 38(2): 99-102
津志田藤二郎・鈴木雅弘・漆崎末夫	1994	(3Cp9) バレイショの褐変に関与するポリフェノール成分の解析.	日食工学会講演集 41: 116.(講要)
植田和美	2016	ゴウシュイモ(ジャガイモ)の特性と活用.	日調科会要旨集 28: 2P-63.(講要)
梅村芳樹・小原明子	1997	ジャガイモの調理特性.	日調科誌 30(1): 84-88.
綿貫仁美	2012	“4節-(3) 国内のジャガイモ料理とレシピ, (4) 郷土料理, (5) ジャガイモ料理の用途別適品種, (6) 海外のジャガイモ料理”, V章 ジャガイモの食べ方, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.303-316, 317-319, 319-320, 321-333.
やぎぬまともこ・服部貴美子・長川 恵	2005	必勝レシピ ジャガイモを使ったアレンジ料理.	日経レストラン 353: 148-151.
山田貞康	1914	第四 馬鈴薯(ポテト) . (「西洋野菜の作り方と食べ方」)	日本園藝研究會, 東京, pp.213-229.
山崎圭子・高橋セツ子	2002	“北海道のじゃがいも料理”, クッキングルーム.	日調科誌 35(4): 413-416.
山本直文	1950	馬鈴薯料理について.	農村 28(7): 24-25.
山本誠子・栗山尚子・小宮山富美江	2001	デンプン添加量の異なるいももちの物性と食味.	家政誌 52(1): 17-22.
山本誠子・前田由美子・小宮山富美江	1996	梨もどき(酢煮じゃがいも)の調製に関する検討.	日調科誌 29(4): 275-280.
山内久子・福場博保・稲垣長典	1962	馬鈴薯加熱時の糖の増加について.	家政誌 13(5): 307-310.
山崎 薫	2012	“2節 食品としての特徴”, V章 ジャガイモの食べ方, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.273-278.
山崎 薫	2012	“4節 料理 [節の概説], (1) 食事バランスガイド, (2) 食品と食品群”, V章 ジャガイモの食べ方, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会 編).	いも類振興会, 東京, pp.301-303.
横井弘海	2004	大使の食卓拝見 (ポーランド) ジャガイモを使ったパスタ「コピトカ」.	世界週報 85(2): 66-67.
横溝佐夜子・山本由美・山下英代・四谷美和子・水野千恵・丸山悦子・荻野正子・深蔵紀子・山田克子・瓦家千代子・富岡和子・内田真理子・梶田武俊・辻 郁代・花崎 憲・生野世方子・吉村美紀・芥田暁栄・山野澄子・奥田展子	2002	じゃがいもの硬さおよび官能評価に及ぼす加熱条件の影響.	日調科誌 35(1): 43-48.
横田光子・青島郁子	1985	ポテトサラダの細菌汚染と調味料の影響.	家政誌 (別37): A-32.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
吉田里緒・佐藤瑤子・飯島久美子・辻ひろみ・香西みどり	2016	スチームコンベクションオーブンをを用いたジャガイモの最適加熱時間.	日調科会要旨集 28: 2C-a9.(講要)
吉松藤子・新垣昌子・倉賀野歌子	1962	揚げ物に関する研究 (第1報) 揚げ油のTBA値の変化.	家政誌 13(4): 245-248.
吉松藤子・板谷麗子	1964	揚げ物に関する研究 (第2報) 揚げ油のTBA値の変化.	家政誌 15(1): 14-18.
吉松藤子	1973	揚げ物に関する研究. (学会賞受賞論文)	家政誌 24(1): 13-22.
Young, D.A. (吉川誠次 訳)	1962	馬鈴薯の調理上の品質評価を行う際のサンプルの選び方. (文献紹介)	澱粉工業学会誌 10(1): 38-40.
張 戈・久保田 清・羽倉義雄	1993	ジャガイモのクッキングにおける温度変化とクッキング速度に関する研究.	生物生産学研究(広島大学生物生産学部紀要) 32(1): 23-31.
張 戈・久保田 清・羽倉義雄	1993	ジャガイモのクッキング進行中におけるクッキング速度に関する研究.	生物生産学研究(広島大学生物生産学部紀要) 32(2): 127-133.
蔵楽正邦・曾田 功	1994	ジャガイモ塊茎磨砕時の褐変について.	學苑(昭和女子大・近文研紀要) 657: 65-68.
張 戈・久保田 清・羽倉義雄	1993	ジャガイモのクッキングにおける温度変化とクッキング速度に関する研究.	生物生産学研究(広島大) 32(1): 23-31.
張 戈・久保田 清・羽倉義雄	1993	ジャガイモのクッキング進行中におけるクッキング速度に関する研.	生物生産学研究(広島大) 32(2): 127-133.

733 有害成分

浅野正博・後藤直子・一色賢司	1995	(3Ba11) ジャガイモ中のグリコアルカロイドの簡易迅速分析法の検討.	日食工学会講演集 42: 154.(講要)
浅野正博・後藤直子・一色賢司	1996	ジャガイモ中のグリコアルカロイドの簡易迅速分析.	食科工誌 43(5): 593-597.
Edgington, A., Williams, L., Jones, R., Senior, A., Lodder, H., Davies, G., Jordan, S., Desbrow, C., Vandell, V., Kero, F.	2014	保持液抽出(SLE)法を用いたコーヒーおよびポテトチップス中のアクリルアミド分析のためのサンプル前処理.	日本食品衛生学会学術講演会 108th: P-43. (講要)
遠藤泰志・高田明子・瀧川重信・森 元幸・箭田浩士・小野裕嗣・吉田 充・忠田吉弘	2004	(2Bp12) 貯蔵温度がばれいしょ塊茎の糖・アミノ酸量とフライ後のアクリルアミド量に及ぼす影響.	日食工学会講演集 51: 74.(講要)
藤巻正生・阿部啓子・佐藤悦子・本間清一	1978	照射馬鈴薯の貯蔵にともなうソラニン含量の変化について.	家政誌 (別30): A-139.(講要)
藤巻正生・本間清一・阿部啓子	1979	γ 線照射馬鈴薯貯蔵中のソラニン含量の変化.	家政誌 30(6): 511-514.
波佐康弘・斉藤勝一・橋本直人・遠藤千絵・森 元幸・野田高弘	2007	(3La13) ポテトグリコアルカロイドが及ぼす <i>Phizopus orizae</i> への影響.	日食工学会講演集 54: 118.(講要)
久野加代子・三浦博史・杉井通泰	1980	長崎県産バレイショのSolanineに関する研究 (第1報) 塊茎のSolanine含量と光によるその変動の品種間差異.	生薬学雑誌 34(2): 110-116.
石原克之・奈良一寛・米澤弥矢子・星野文子・有馬正巳・古賀秀徳	2009	加熱調理した野菜類・いも類中のアクリルアミド含有量.	日調科誌 42(1): 32-37.
岩崎久夫	1984	バレイショによるソラニン中毒.	食衛誌 25(5): 466-468.
梶原直子・二宮隆博・川井英雄・細貝祐太	1984	高速液体クロマトグラフィーによるばれいしょ中のソラニンの測定.	食衛誌 25(3): 256-260.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
片平理子・別府道子	1996	エタノールで萌芽抑制したバレイショの3か月投与によるラットを用いた安全性試験.	食衛誌 37(5): 266-271.
片平理子・別府道子	1996	バレイショの緑色化に関する研究.	家政誌 (別48): 1La-10.(講要)
川村一男・田口秀子・福岡千穂子	1961	馬鈴薯毒Solaninに関する実験的研究.	家政誌 (別13): 食物学No.23.(講要)
木村鉄也・米田 勉・梅村芳樹・森 元幸	1993	バレイショ緑化塊茎とグリコアルカロイド含量.	育種・作物学会北海道談話会報 34: 110-111.(講要)
小机信行・永野 進	1985	ジャガイモのグリコアルカロイドに関する研究 (第1報) メークインの部位別,重量別によるグリコアルカロイドの変化.	園学要旨. 昭60春: 436-437.(講要)
小机信行・永野 進	1985	ジャガイモのグリコアルカロイドに関する研究 (第2報) ジャガイモ植物体各器官のグリコアルカロイド含有量および塊茎内での分析.	園学要旨. 昭60秋: 496-497.(講要)
小机信行・永野 進	1986	ジャガイモのグリコアルカロイドに関する研究 (第3報) 12品種のジャガイモならびにメークイン種および男爵種の重量別グリコアルカロイドの含量.	園学要旨. 昭61秋: 466-467.(講要)
小机信行・水野 進	1986	高速液体クロマトグラフィーによるメークインジャガイモの α -チャコニン及び α -ソラニンの測定法.	日食工誌 33(4): 232-237.
小机信行・水野 進	1987	ジャガイモのグリコアルカロイドに関する研究 (第4報) 貯蔵ジャガイモ(男しゃく及びメークイン) のグリコアルカロイド含量の変化.	園学要旨: 昭62春: 494-495.(講要)
小机信行・水野 進	1988	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第5報) バレイショのGreeningとグリコアルカロイド含量の関係について.	園学要旨. 昭63秋: 650-651.(講要)
小机信行・水野 進	1989	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第4報) 発芽バレイショの部位別ならびに貯蔵バレイショのグリコアルカロイド含量の変化.	園学雑 58(1): 231-235.
小机信行・土田廣信・水野 進	1989	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第6報) 光の照度ならびに照射時間がバレイショ皮層部のクロロフィル及びグリコアルカロイド含量に及ぼす影響.	園学雑 58(別2): 668-669.(講要)
小机信行・土田廣信・水野 進	1990	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第8報) 照射光の種類がバレイショ皮層部のクロロフィル及びグリコアルカロイド含量に及ぼす影響.	園学雑 59(別1): 694-695.(講要)
小机信行・水野 進	1990	光照射および貯蔵温度がバレイショの緑色化とグリコアルカロイド含量に及ぼす影響.	園学雑 59(3): 673-677.
小机信行・土田廣信・水野 進	1991	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第9報) 光照射がバレイショ発芽伸長部のグリコアルカロイド生成に及ぼす影響.	園学雑 60(別1): 608-609.(講要)
小机信行・藤井 聡	1991	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第10報) 光照射がバレイショ発芽伸長部のクロロフィル生成に及ぼす影響.	園学雑 60(別2): 648-649.(講要)
小机信行・藤井 聡・澤野 稔	1992	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第11報) アンデス原産野生および栽培種バレイショのグリコアルカロイド組成.	園学雑 61(別1): 546-547.(講要)
小机信行・藤井 聡・澤野 稔	1992	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第12報) 7種バレイショ塊茎中のグリコアルカロイドの組成比較.	園学雑 61(別2): 682-683.(講要)

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
小机信行・藤井 聡・澤野 稔	1993	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第13報) アンデス原産の野生および栽培種バレイショ塊茎中のグリコアルカロイド含量の変異.	園学雑 62(別1): 484-485.(講要)
小机信行・土田廣信・水野 進	1993	光照度ならびに照射時間の差異がバレイショ皮層部のクロロフィルおよびグリコアルカロイド含量に及ぼす影響.	園学雑 62(3): 669-673.
小机信行	1994	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第14報) 市販バレイショのグリコアルカロイド含量の実態調査.	園学雑 63(別1): 536-537.(講要)
小机信行・保坂和良	1995	バレイショのグリコアルカロイドに関する研究 (第15報) アンデス原産野生3種のバレイショ塊茎中のグリコアルカロイドの組成比較.	園学雑 64(別1): 560-561.(講要)
曲淵	1899	馬鈴薯中「ソラニン」含有量及其鋭敏ナル反應.	藥學雜誌 207: 464.
眞木俊夫・清川鮎夏・久保田渚絵	2013	光照射によるジャガイモ芽中のグリコアルカロイド生成量への影響.	東京聖栄大学紀要 5(4): 9-14.
松井久仁子・赤木浩一・西田政司・豊福洋一	2001	未熟なバレイショによる小学生のグリコアルカロイド中毒とその発症量および予防対策について.	食品衛生研究 51(4): 99-107.
松岡麻男・古場一哲	2008	高温加熱調理における植物性食品のアクリルアミドの生成とその制御 テンペ, ジャガイモ, サツマイモのフライ.	活水論文集(活水女子大健康生活学部編) 51: 97-106.
三宅紀子・酒井清子・石原麻衣・南波 優・長谷川紀子・倉田忠男	2010	(3Ba9) ポテトスナックモデル系におけるアクリルアミドの生成抑制.	日食工学会講演集 57: 133.(講要)
三宅紀子・南波 優・酒井清子・倉田忠男・鈴木恵美子	2011	(3Ka10) ポテトスナックモデル系におけるビタミンC およびB6類によるアクリルアミドの生成抑制.	日食工学会講演集 58: 115.(講要)
森 元幸・小机信行	1995	バレイショ塊茎のグリコアルカロイド含量緑化程度による品種系統間差異.	日作九支報 61: 77-79.
中野真衣・小川慶一・古賀秀徳	2007	ポテトチップス中グリコアルカロイド含有量とその味覚への影響.	日本官能評価学会誌 11(2): 107-111.
根古谷 竜・間宮幹士・佐々木勝徳・大西昇・梅基直行	2011	LC-MSを用いたジャガイモ植物体および光照射塊茎のグリコアルカロイド定量分析.	園学研10 (別1) : 421.(講要)
西中未央	2012	“3節-(7) 有害成分”, II 章 ジャガイモの特性, 「ジャガイモ事典」(いも類振興会編).	いも類振興会, 東京, pp.116-117.
農水省消費・安全局消費・安全政策課, 生産局農産部地域作物課	2014	食品中のアクリルアミドを提言するための指針 ーばれいしょを中心としてー.	いも類振興情報 121: 25-29.
小原(高田)明子・小林 晃・高田憲和・森元幸・梅村芳樹	1998	バレイショの曝光によるグリコアルカロイド生成量の品種・系統間差.	育種・作物学会北海道談話会報 39: 65-66.(講要)
大羽和子・藤江歩己・石原純子・開元裕美・清水徳代・高田明子・森 元幸	2001	馬鈴薯のグリコアルカロイドの局在性と調理による変化.	農化 75(別): 265.(講要)
尾崎英樹・山田龍太郎・森 元幸・三浦秀穂	2009	光照射によるジャガイモ塊茎色とクロロフィル量の変化.	育種・作物学会北海道談話会報 50: 85-86.(講要)
坂田由紀子・太田 馨	1968	α -チャコニンの分離および定量について.	家政誌 (別20) : A-72.(講要)
坂田由紀子・太田 馨	1971	α -Chaconineの分離と定量について.	京都女子大・食物学会誌 26: 37-42.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
下井俊子・牛山博文・ 観 公・斉藤和夫	2004	各種じゃがいも中のグリコアルカロイド含有量調査.	日本食品衛生学会学術講演会 88: B-23.(講要)
下井俊子・牛山博文・ 観 公・斉藤和夫・鎌 田国広・広門雅子	2007	各種ジャガイモ中のグリコアルカロイド含有量調査.	食衛誌 48(3): 77-82.
新藤哲也・牛山博文・ 観公・安田和男・斉 藤和夫	2004	ジャガイモ中の α -ソラニン, α -チャコニンの含有量および貯蔵中の経時変化.	食衛誌 45: 277-282.
白石義明	2005	リアルタイム! 米国食品レポート ポテトフライに発がん物質?! バーガーチェーンを提訴したアクリルアミド論争.	総合食品 29(5): 15-17.
杉田史朗	2003	揚げ物の食べ過ぎに注意: ポテトチップスにアクリルアミド.	食べものの文化 314: 51-57.
田口秀子・福田千穂 子・川村一男	1961	馬鈴薯Solanin毒に関する実験的研究.	和洋女子大紀要 6: 16-23.
高田明子・遠藤千絵・ 小野裕嗣・忠田吉弘・ 箭田浩士・森 元幸・吉 田 充	2003	短期冷蔵におけるバレイショ成分の変化およびそれが高温加熱後のアクリルアミド生成量に及ぼす影響.	育種・作物学会北海道談話会報 44: 45-46.(講要)
高田明子・遠藤千絵・ 瀧川重信・森 元幸・忠 田吉弘・小野裕嗣・箭 田浩士・吉田 充	2004	(2Bp11) 短期冷蔵ばれいしょにおける糖・アミノ酸量の変化とそれがフライ後のアクリルアミド量に及ぼす影響.	日食工学会講演集 51: 74.(講要)
高木加代子・豊田正 武・藤山由起・斎藤行 生	1990	ジャガイモ中の α -チャコニン及び α -ソラニンの加熱調理による影響.	食衛誌 31(1): 67-73.
武田信幸・池野まり 子・廣瀬 薫	2001	兵庫県で発生したバレイショのソラニン等自然毒によるとと思われる幼稚園児の中毒事例について.	兵庫県衛生究年報 36: 96-104.
田村咲江・釜山直子	1974	じゃがいもにおけるソラニンの検出と分布の観察.	広島大教育紀要(第四部) 22: 17-24.
堤内 要・日比野真理 子・神戸真理子・岡嶋 直子・岡田鉦彦・三輪 錠司・谷口 肇	2004	CE/MS/MSを用いた馬鈴薯アスパラギン含量の分析 馬鈴薯加熱時のアスパラギンおよびアクリルアミド含量の変化.	日本食品衛生学会学術講演会 88: B-25.(講要)
内林政夫	2003	ポテトチップスに発ガン性のアクリルアミド.	食品工業 46(12): 50-56.
梅基直行	2015	毒のないジャガイモはつくることのできるのか? グリコアルカロイド生合成遺伝子の同定とこれから.	化学と生物 53(12): 843-849.
梅基直行・村中俊哉	2016	ゲノム編集を用いたジャガイモにおけるステロイド代謝経路の改変 ~毒なしジャガイモの創出を目指して. (IUFoST-Japan 2016年度公開シンポジウム「先端バイオテクノロジーを用いた農産物の機能開発」)	日食工学会講演集 63: 77-78.(講要)
安永 恵・森 香織・西 岡千鶴・山下みよ子	2005	ジャガイモが原因と推定された中毒事例について.	香川県環境保健研究センター所報 4: 102-104.

734 その他

(大日本農會)	1917	馬鈴薯を日乾貯蔵して腐敗し易き原因に就き質問並答. [問答]	大日本農會報 427: 52-53.
藤田修三・高谷友久・ 不破英次	1981	ジャガイモ澱粉粒のラット消化酵素におよぼす影響.	栄養と食糧 234(4): 287-294.
藤田修三・不破英次	1983	ジャガイモデンプン粒投与によるラットの脾臓および脾液中の消化酵素の変化.	栄食誌 36(5): 393-395.

著者名	年	表 題	掲載誌・巻号頁
藤田修三・杉本温美・不破英次	1983	粒径の異なるジャガイモデンプン粒の特性とラット消化機能におよぼす影響.	栄食誌 36(6): 453-459.
實業之日本社	1903	食品として馬鈴薯の價值.	實業の日本 6(4) : 71-73.
河野篤子・四方幸子・米田泰子	2003	京都府三地域の豆といもの利用状況について.	京都女子大・食物学会誌 58: 9-17.
岡田吉美	2001	ジャガイモでワクチンをつくる.	いも類振興情報 69: 1-6.
岡田吉美	2002	ジャガイモでワクチンをつくる II. 食べるジャガイモワクチンの成功.	いも類振興情報 70: 1-6.
鈴木 昶	2008	新しくすり歳時記 (69) 馬鈴薯と薩摩芋.	漢方療法 12(6): 522-525.