

## 著作目録（大久保一良）

著者	東北大学史料館
号	809
発行年	2002-03
URL	<a href="http://hdl.handle.net/10097/00065626">http://hdl.handle.net/10097/00065626</a>

大久保一良教授著作目録

平成14年3月  
東北大学史料館  
(著作目録第809号)



### 大久保 一 良 教授 略 歴

生年月日 昭和13年 4月16日生  
本 籍 地 岩手県  
所 属 東北大学大学院生命科学研究科分子生命科学専攻  
生命有機情報科学専攻生命構造化学分野

#### 学 歴

昭和138年 3月 東北大学農学部食糧化学科卒業

#### 学 位

昭和45年 5月 農学博士（東北大学）

#### 受 賞

昭和45年 5月 日本食品工業学会賞

#### 職 歴

昭和39年 4月 東北大学農学部食糧化学科食品保蔵学講座助手  
昭和45年 4月 Research Fellow, Corporate Research Institute of The Coca-Cola Ltd.,  
Atlanta, Ga., USA (昭和47年 3月まで)  
昭和50年 7月 山形大学教育学部家庭科助教授  
昭和59年 4月 東北大学農学部食糧化学科食品保蔵学講座助教授  
平成元年 1月 東北大学農学部食糧化学科講座外食品生物学担当教授  
平成 7年 4月 東北大学大学院農学研究科環境修復生物学専攻  
環境生物学講座環境植物工学分野教授  
平成13年 4月 東北大学大学院生命科学研究科分子生命科学専攻  
生命有機情報科学専攻生命構造化学分野教授

## 学会ならびに社会における活動

農林物資規格調査会専門委員（昭和55年1月～昭和56年12月，昭和59年10月～昭和60年9月，平成5年6月～平成9年3月）

日本栄養食糧学会評議員，同支部評議員（昭和51年4月～平成14年3月）

山形女子短期大学非常勤講師（昭和53年度～昭和59年度）

(社)日本農芸化学会東北支部評議員（平成元年度～平成14年度）

(社)日本農芸化学会評議員（平成2年度4月～平成4年度）

(社)日本食品工業学会評議員（平成2年度～平成6年度）

宮城県優良県産品選考委員会委員長（平成2年度～平成3年度3月）

宮城県優良県産品推奨制度検討委員会副会長（平成2年度8月～平成3年度3月）

仙台白百合短期大学非常勤講師（平成3年度～平成7年度）

宮城県地域人材不足対策技術開発事業要素技術研究開発部会委員（平成3年度～平成5年度）

大分県地域研究者要請事業客員研究員（平成3年度～平成5年度）

山形大学非常勤講師（平成5年度～平成6年度）

京都大学非常勤講師（平成5年度～平成7年度）

(社)日本農芸化学会編集委員（平成5年度～平成7年度）

(社)日本食品工業学会受賞選考委員（平成5年度～平成7年度）

(財)翠生農学振興会理事（平成5年度～平成11年度）

(財)翠生農学振興会監事（平成12年度～平成12年度）

(財)タカノ農芸化学研究助成会選考委員（平成5年度～平成14年度）

国際協力事業団（JICA）ブラジル連邦共和国・個別専門家派遣事業委嘱専門家（一般特号-2）  
（平成5年8月4～21日）

(社)日本食品工業学会（平成7年日本食品科学工学会改名）理事（平成6年度～平成10年度）

(社)日本農芸化学会理事（平成7年度～平成9年度）

東北地域農林水産・食品ハイテク研究会食品部担当（平成7年度～平成13年度）

宮城県食品工業協議会委員（平成7年度～平成13年度）

宮城県地域技術推進委員会委員（平成7年度～平成13年度）

(社)日本食品科学工学会第43回大会実行委員長（平成8年3月27日～29日）

(社)日本農芸化学会編集委員（平成6年度～平成10年度）

放送大学非常勤講師（平成9年度）

文部省学術審議会専門委員（科学研究費分科会）（平成9年度～平成10年度）

宮城県地場産業振興対策協議会委員（平成9年度～平成13年度）

文部省日本学術振興会特別研究員等審査会専門委員（平成9年度～平成11年度）

青森県地域産学官共同研究事業推進委員会委員（平成9年度）

日本学術会議栄養・食糧科学研究連絡委員会委員（平成9年度～平成12年度）

(財)食品産業センター技術開発専門委員（平成10年度～平成11年度）

(社)日本食品科学工学会東北支部支部長（平成10年度～平成13年度）

本場仙台味噌・醤油鑑評会審査委員長（平成10年度～平成14年度）



## 著 作 目 録

## 原書論文・総 説

## [大豆たんばく質関係]

1. 柴崎一雄・大久保一良：大豆蛋白質の食品化学的研究(1) 大豆蛋白質の澱粉ゲル電気泳動分析, 日食工誌, 12(12), 521-527 (1965)
2. Okubo, K. & Shibasaki, K.: Starch gel electrophoresis of soybean proteins in high concentration of urea. *Tohoku J. Agr. Res.*, 16(4), 317-329. (1966)
3. 柴崎一雄・大久保一良・佐々木宏三：同(2) 抽出大豆蛋白質の塩化カルシウム凝集, 日食工誌, 13(10), 429-434 (1966)
4. Okubo, K. & Shibasaki, K.: Fractionation of soybean proteins by DEAE-cellulose. *Agric. Biol. Chem.*, 30(9), 939-940 (1966).
5. 柴崎一雄・大久保一良・菊地 薫：大豆蛋白質の食品化学的研究(3) 抽出大豆蛋白質成分の低温脱塩凝集における挙動およびそれらの分画, 日食工誌, 14(2), 56-60 (1967)
6. Okubo, K. & Shibasaki, K.: Fractionation of main components and their subunits of soybean proteins. *Agric. Biol. Chem.*, 31(11), 1276-1282 (1967)
7. Okubo, K., Asano, M., Kimura, Y. & Shibasaki, K.: Basic subunits dissociated from C(11S) components of soybean proteins with urea. *Agric. Biol. Chem.*, 33(3), 463-465 (1969)
8. 柴崎一雄・大久保一良・小野武彦：大豆蛋白質の食品化学的研究(5) 脱脂大豆の蒸気加熱による不溶化蛋白質成分について, 日食工誌, 16(1), 22-26 (1969)
9. Okubo, K., Sagara, G. & Shibasaki, K.: Relationship between the ultracentrifugal fraction and the gel electrophoretical bands of soybean proteins. *x Tohoku J. Agr. Res.*, 20(4), 222-230 (1969)
10. 柴崎一雄・木村良和・大久保一良：大豆蛋白質の食品化学的研究(6) 尿素変性蛋白質の粘性挙動, 日食工誌, 16(7), 298-303 (1969)
11. 柴崎一雄・木村良和・大久保一良・高橋光一・佐々木盛雄：同(7) 大豆蛋白質の粘性に及ぼすアルコール類の影響, 日食工誌, 19(2), 96-100 (1972)
12. 蜂屋 巖・大久保一良・柴崎一雄：同(8) 大豆蛋白質 11S 成分のアルカリ変性における高次構造の変化, 日食工誌, 19(12), 557-562 (1972)
13. 蜂屋 巖・大久保一良・柴崎一雄：同(9) 大豆蛋白質 11S 成分の酸性変性における高次構造の変化, 日食工誌, 19(12), 563-566 (1972)

14. 柴崎一雄・大久保一良・佐藤隆夫：同(10) 豆乳クリーム層への蛋白質の移行と乳化成について，日食工誌，19(12)，580-584 (1972)
15. 柴崎一雄・蜂屋 巖・阿部敬彦・大久保一良：同(11) 大豆蛋白質の糖類による変性の安定化，日食工誌，20(5)，175-181 (1973)
16. 蜂屋 巖・大久保一良・柴崎一雄：同(13) 11S 成分の Renaturation (復元) について，日食工誌，20(6)，244-247 (1973)
17. 柴崎一雄・深野駿一・大久保一良：同(14) Lipoxygenase の熱失活について(その1)，日食工誌，20(9)，415-420 (1973)
18. Kitamura, K., Okubo, K. & Shibasaki, K.: The effect of cyanate in urea solution on the gel electrophoresis of the subunits of soybean 11S globulin. *Agric. Biol. Chem.*, 37(8), 1983-1984 (1973)
19. Kitamura, K., Okubo, K., Shibasaki, K.: The purification of soybean 11S globulin with Con-A Sepharose 4B and Sepharose 6B. *Agric. Biol. Chem.*, 38(5), 1083-1085 (1974)
20. 大久保一良・柴崎一雄：大豆蛋白質の食品化学的研究(12) 大豆水抽出蛋白質の溶解性に及ぼす pH と加熱の影響，日食工誌，21(3)，116-121 (1974)
21. 浅野三夫・宮本義広・大久保一良・柴崎一雄：大豆蛋白質 7S, 11S 成分の生成機構(2) 初期蛋白質の分画とその物理化学的性質，日食工誌，21(6)，261-266 (1974)
22. Thanh, V.H., Okubo, K. & Shibasaki, K.: Isolation and characterization of the multiple 7S globulins of soybean proteins. *Plant Physiol.*, 56(1), 19-22 (1975)
23. Thanh, V.H., Okubo, K. & Shibasaki, K.: The heterogeneity of the 7S soybean protein by Sepharose gel chromatography and disc gel electrophoresis. *Agric. Biol. Chem.*, 39(7), 1501-1503 (1975)
24. Thanh, V.H., Okubo, K. & Shibasaki, K.: A new electrophoresis method and its application for revealing the heterogeneity of chromatographically homogeneous fractions of soybean proteins. *Tohoku J. Agr. Res.*, 25(1), 41-48 (1975)
25. Okubo, K., Waldrop, A.B., Iacobucci, G.A. & Myers, D.V.: Preparation of low phytate soybean protein isolate and concentrate by ultrafiltration. *Cereal Chem.*, 52(2), 263-271 (1975)
26. 大久保一良・深野駿一・柴崎一雄：大豆蛋白質の食品化学的研究(15) Lipoxygenase の熱失活について(その2)，山形大学紀要(自然科学)，9(1)，68-74 (1976)

27. Okubo, K., Waldrop, A.B., Iacobucci, G.A. & Myers, D.V.: Binding of phytic acid with glycinin. *Cereal Chem.*, 52(4), 513-524 (1976)
28. 浅野三夫・宇野和生・柴崎一雄・大久保一良：成熟過程大豆の主蛋白質の分画とゲル電気泳動挙動の及ぼす共存プロテアーゼの影響，*日食工誌*，24(12)，607-612 (1977)
28. 浅野三夫・宇野和生・柴崎一雄・大久保一良：大豆主グロブリンに対する登熟初期プロテアーゼの作用，*日食工誌*，25(2)，88-93 (1978)
29. Okubo, K. & Shibsaki, K.: Conformational contribution on the gelation of soybean 11 S globulin. *Proc. Fifth International Congress of Food Science and Technology, Kyoto*, p178 (1978)
30. 大久保一良・浅野三夫・柴崎一雄：ダイズ種子の登熟における開花後の日数と種実重の関係について，*山形大学紀要（農学）*，8(1)，41-51 (1978)
31. Kamata, Y., Okubo, K. & Shibasaki, K.: Decrease of the soy bean glycinin digestibility in excess denaturation; effect of refolding. *Agric. Biol. Chem.*, 43(6), 1219-1223 (1979)
32. Okubo, K., Nishimura, N. & Shibasaki, K.: Composition of sesame seed protein components and purification of the main globulin. *Cereal Chem.*, 56(2), 100-104 (1979)
33. Nishimura, N., Okubo, K. & Shibasaki, K.: Chemical and physical properties of 13S globulin, the major protein in sesame seeds. *Cereal Chem.*, 56(4), 239-242 (1979)
34. Okubo, K., Nishimura, M. & Shibasaki, K.: Separation of the 13S globulin in sesame seeds into groups of acidic and basic subunits, and their physicochemical properties. *Cereal Chem.*, 56(4), 317-320 (1979)
35. 鎌田慶明・鎌田砂美子・大久保一良・柴崎一雄：尿素変性大豆酸沈殿タンパク質の透析によるゲル化，*日食工誌*，27(7)，327-331 (1980)
36. Yamauchi, F., Kurosawa, Y., Takahashi, K. & Okubo, K.: Formation of the acid sensitive fraction through the interaction of soybean globulin. *J. Agr. Food Chem.*, 33(5), 858-862 (1985)
37. 浅野三夫・大久保一良・五十嵐正倫・山内文男：豆腐の品質に及ぼす脱皮・脱胚軸および生しばりの影響，*日食工誌*，34(5)，298-304 (1987)
38. 富田雅弘・大久保一良・山内文男：醤油のおりに関する研究（第1報）生揚醤油の火入れおり生成に及ぼす因子，*醗酵工学*，65(3)，185-189 (1987)



39. 平野 久・香川裕之・大久保一良：ダイズ塩基性7S グロブリンー 新型の熱ショック蛋白質か？一，化学と生物，27(12)，760-762 (1989).
40. 大久保一良：加工食品素材としての植物性蛋白質；蛋白質随伴成分の生理作用と呈味性からの考察，食の科学，No.74，43-50 (1983).
41. 大久保一良・古林祐二・高橋勝美・曾根清秀：健康志向型食品素材としての植物タンパク質ー 食餌的効用物質と複合したタンパク質素材の開発のために一，食品と科学，6，69-73 (1983).

#### [大豆配糖体成分関係]

42. 大久保一良：大豆配糖体成分と食品加工；脱皮・脱胚軸の重要性，化学と生物，22(1)，11-13 (1984).
43. 大久保一良：凍豆腐ー 製造法の変遷，凍結熟成期間の短縮および「ゆ」からの有効成分の回収，日食工誌，31(12)，814-820 (1984).
44. 大久保一良：豆腐と豆乳のおからの違い，食品開発，19(8)，11-18 (1984)
45. 大久保一良・浅野三夫・吉越昌樹・五十嵐正倫・山内文男：大豆不快味成分と豆腐製造法，味と匂い，11，15-21 (1985).
46. 大久保一良：大豆サポニン化学構造の差異；品種判別のマーカー，化学と生物，25(7)，421-423 (1987).
47. 大久保一良：大豆のDMF(Dry mouth feel，不快味)成分と大豆食品加工，日食工誌，35(12)，866-874 (1988).
48. 大久保一良：サポニン等の配糖体成分を考慮した大豆の食品加工，食品と科学，30，106-108 (1989)
49. 大久保一良：マテリアルデザインの新しい展開ー その思想と方法ー 大豆を素材とした機能性食品の設計，日本学術会議化工連報告，p.27-31 (1989).
50. 大久保一良：マメ類サポニンの構造と生理作用，第3回油糧種子タンパクテクノフォーラム報告，p.13-17 (1990).
51. 下山田真・塚本知玄・大久保一良：大豆サポニンの共優性遺伝ー 大豆の起源を探れるかー，化学と生物，29(3)，213-214 (1991).
52. 工藤重光・打田拾治・大久保一良：大豆不快味成分と醗酵食品ー 大豆サポニン・イソフラボン成分を中心に一，日本醸造協会誌，87(1)，23-29 (1992).

53. 工藤重光・打田拾治・大久保一良：Aspergillus 属から誘導される  $\beta$ -グルクロニダーゼ，オリゴ配糖体の構造解析やオリゴ糖の調製への利用に期待，化学と生物，30(7)，419-421 (1992)
54. 大久保一良：大豆配糖体成分の生理機能に関する研究，特に DDMP サポニンについて，大豆たん白質研究会会誌，14，108-111 (1993)
55. 吉城由美子・工藤重光・大久保一良：新たに発見された DDMP サポニン，化学と生物，31，151-152 (1994)
56. 大久保一良・吉城由美子・吉越昌樹・塚本知玄・工藤重光：大豆配糖体成分(サポニン，イソフラボノイド)の種類，構造分布，遺伝性および生理活性，New Food Industry，36(10)，17-27 (1994)
57. Yoshiki, Y., Kudou, S. and Okubo, K.: Relationship between chemical structures and biological activity of triterpenoid saponin from soybean, Biosci. Biotech. Biochem., 52(12), 2291-2299 (1998)
58. Shiraiwa, M., Shimoyamada, M., Okubo, K., Yamauchi, F., Yoshikawa, M. & Kitagawa, I.: Effect of Glycosides like saponin on food processing: chemical structures of soybean saponin. Proc. International Symposium on New Technology of Vegetable Proteins, Oils and Starch (ISTPOSP'87, Beijing), 2, 96-108 (1987)
59. Iijima, M., Okubo, K., Yamauchi, F., Hirono, H., & Yoshikoshi, M.: Undesirable taste of soybean glycosides like saponin, Proc. ISTPOSP'87, 2, 109-123 (1987)
60. Shimoyamada, M., Shiraiwa, M., Kudou, S., Okubo, K., Yamauchi, F., & Harada, H.: Distribution of glycosides like saponin on soybean plant, Proc. ISTPOSP'87, 2, 124-135 (1987)
61. Asano, M., Okubo, K., Yamauchi, F., Kawasaki, Y., & Iwasaki, T.: Improvement of soymilk and Tofu process on the base of glycosides behavior. Proc. ISTPOSP'87, 2, 136-147 (1987)
62. Kudou, S., Ojima, S., Okubo, K., Yamauchi, F., Fujinami, H., & Ebine, H.: Improvement of fermented soybean food process. Proc. ISTPOSP'87, 2, 148-160 (1987)
63. Kurihara, Y., Okubo, K., Tasaki, H., Kodama, H., Akiyama, A., Yagi, A. & Halpern, B.: Studies on the taste modifier: purification and structure determination of sweetness inhibiting substance in leaf of ziziphus jujuba. Tetrahedron, 44(1), 61-66 (1988)

64. Kitagawa, I., Taniyama, T., Nagahama, Y., Okubo, K. & Yamauchi, F.: Saponin and saponin. XLII. Structure of acetyl soyasaponins A1, A2, and A3, astringent partially acetylated bisdesmosides of soyasaponin A, from American soybean, the seed of *Glycine max* Merrill. *Chem. Pharm. Bull.*, 36(8), 2819–2828 (1988)
65. Inooka, S., Iwabuchi, S. & Okubo, K.: Partial purification and characterization of cytotoxic factors from Cocultures of macrophage cell line (J774 cells) with BLV-producing cell line, *Tohoku J. Agr. Res.*, 39(1), 9–17 (1988)
66. 大久保一良・小杉敏行・本間 正・六川功一・矢野明次: 豆腐製造における回収「ゆ」区分に関する研究 (第1報) 豆腐製造における「ゆ」区分の蛋白質組成とその回収のための予備的検討, *日食工誌*, 36(3), 231–236 (1989)
67. 浅野三夫・大久保一良・山内文男: 豆乳の品質に及ぼす生しぼり温度の影響, *日食工誌*, 36(4), 318–324 (1989)
68. 浅野三夫・大久保一良・山内文男: 大豆からのしんしゅつ成分挙動に及ぼす浸漬温度の影響, *日食工誌*, 36(8), 636–642 (1989)
69. 大久保一良・富田雅弘・辻野麻里子・山内文男・大友一宏・佐藤慎吾・内海信雄: 醤油粕の有効利用に関する研究 (第1報) 醤油粕たんぱく質の化学的性質について, *日本醸造協会誌*, 84(12), 869–875 (1989)
70. Nakashima, H., Okubo, K., Honda, Y., Tamura, T., Matsuda, T., & Yamamoto, N.: Inhibitory effect of glycosides like saponin from soybean on the infectivity of HIV in vitro. *AIDS*, 3(10), 655–658 (1989)
71. Shimoyamada, M., Okubo, K., Yamauchi, F., & Harada, K.: Distribution of saponin constituents in soybean plant of some varieties. *Agric. Biol. Chem.*, 54(1), 77–81 (1990)
72. 大久保一良・曾根清秀・小杉敏行・本間 正・六川功一・矢野明次: 豆腐製造における回収「ゆ」区分に関する研究 (第2報) 豆腐製造における回収「ゆ」区分の蛋白質栄養価, *日食工誌*, 37(1), 1–6 (1990)
73. 富田雅弘・山内文男・大久保一良: 醤油のおりに関する研究 (第2報) 醤油火入れ「おり」生成に及ぼす因子の性質とその分画, *醗酵工学*, 68(2), 117–122 (1990)
74. 浅野三夫・大久保一良・山内文男: 大豆の部位別 (種皮, 胚軸, 子葉) 温水浸漬と不快味成分挙動, *日食工誌*, 37(5), 375–379 (1990)
75. Kudou, S., Tsuizaki, I., Uchida, T., & Okubo, K.: Enzymatic hydrolysis of soybean saponin by *Aspergillus oryzae* KO-2, *Agric. Biol. Chem.*, 54(5), 1341–1342 (1990)

76. Shiraiwa, M., Yamauchi, F., Harada, K., & Okubo, K.: Inheritance of group A saponin in soybean seed, *Agric. Biol. Chem.*, 54(6), 1347-1352 (1990)
77. 合谷祥一・篠本和彦・本多芳孝・大久保一良・山野善正：Soybean saponin Ab (acetyl-soyasaponin A1) の界面活性，*農化誌*，64(4)，901-906 (1990)
78. 元村佳江・白岩雅和・大久保一良：ブドー属植物の葉に含まれる配糖体成分による品種群の識別，*園芸学雑誌*，59(1)，72-73 (1990)
79. Shimoyamada, M., Suzuki, M., Sonta, H. & Okubo, K.: Antifungal activity of saponin fraction obtained from *Asparagus officinalis* L. and its principle, *Agric. Biol. Chem.*, 54(10), 2553-2557 (1990)
80. 大久保一良・曽根清秀・小杉敏行・本間 正・六川功一・矢野明次：豆腐製造における廃液「ゆ」区分に関する研究（第4報）豆腐製造における回収「ゆ」区分の画分とその画分のラット成長促進効果，*日食工誌*，37(10)，
81. 工藤重光・打田梯治・尾島 聡・大久保一良・藤波博子・海老根英雄：各種味噌の大豆配糖体成分組成および味噌の品質に及ぼす大豆サポニンの影響，*日食工誌*，37(10)，786-792 (1990)
82. Kudou, S., Tsuizaki, I., Shimoyamada, M. & Okubo, K.: Screening for microorganisms producing soybean saponin hydrolase, *Agric. Biol. Chem.*, 54(11), 3035-3037 (1990)
83. 大久保一良・曽根清秀・小杉敏行・本間 正・六川功一・矢野明次：豆腐製造における廃液「ゆ」区分に関する研究（第3報）豆腐製造における回収「ゆ」区分のラット成長促進効果，*日食工誌*，37(11)，849-855 (1990)
84. Kudou, S., Tsuizaki, I., Uchida, T. & Okubo, K.: Purification and some properties of soybean saponin hydrolase from *Aspergillus oryzae* KO-2, *Agric. Biol. Chem.*, 55(1), 31-36 (1991)
85. Shiraiwa, M., Harada, K. & Okubo, K.: Composition and content of saponin in soybean seed according to variety, annual cultivation and harvest time, *Agric. Biol. Chem.*, 55(2), 323-331 (1991)
86. Shiraiwa, M., Kudou, S., Shimoyamada, M., Harada, K. & Okubo, K.: Composition and structure of "group A" saponin in soybean seed, *Agric. Biol. Chem.*, 55(2), 315-322 (1991)
87. Shimoyamada, M. and Okubo, K.: Variation in saponin levels and contents in germination of soybean seed and effect of light irradiation, *Agric. Biol. Chem.*, 55(2), 577-579 (1991)

88. Kudou, S., Shimoyamada, M. & Okubo, K.: A new isoflavon in soybean seeds (*Glycine max* L. Merrill); glycitein 7-O- $\beta$ -D-(6"-O-acetyl)-glucopyranoside, *Agric. Biol. Chem.*, 55(3), 859-860 (1991)
89. Shiraiwa, M., Harada, K. & Okubo, K.: Composition and structure of "group B saponin" in soybean seed, *Agric. Biol. Chem.*, 55(4), 911-917 (1991)
90. Amarowicz, Ryzard., Shimoyamada, M. & Okubo, K.: Application of reverse phase liquid chromatography in the analysis of saponin in faba bean, *Die Nahrung*, 35(2), 217-219 (1991)
91. Shimoyamada, M., Harada, K. & Okubo, K.: Saponin composition in developing soybean seed (*Glycine max* L. Merrill, cv. Mikuriyaa), *Agric. Biol. Chem.*, 55(5), 1403-1405 (1991)
92. Kudou, S., Fleury, Y., Welti, D., Magnolato, D., Uchida, T., Kitamura, K & Okubo, K.: Malonyl isoflavone glycosides in soybean seeds, *Agric. Biol. Chem.*, 55(9), 2227-2233 (1991)
93. Amarowicz, R., Shimoyamada, M. & Okubo, K.: The content of crude glucosides and glycosinolates in the Japanese rape seed varieties. *Die Nahrung-Food*, 35(6), 671-673 (1991)
94. 浅野三夫・大久保一良・山内文男：大豆の温水浸漬によるオリゴ糖の滲出挙動，*日食工誌*，38(9)，770-775 (1991)
95. Kudou, S., Uchida, T. & Okubo, K.: Effect of *Aspergillus niger* on soybean fermented foods, *J. Jap. Soc. Food Sci. Tech.*, 38(9), 835-841 (1991)
96. Tsukamoto, C., Kawasaki, Y., Iwasaki, T. & Okubo, K.: Process of glycosides removal Tofu production and evaluation of its marketability. *Proc. International Conference of Soybean Processing and Utilization*, p.51-54 (1991).
97. Shiraiwa, M., Nakashima, H., Yamamoto, N., Tamura, T., Matsuda, S. & Okubo, K.: Soybean saponin: Structure and physiological properties, especially antiviral activity on HIV in vitro. *Proc. International Conference of Soybean Processing and Utilization*, 95-102 (1991).
98. Kitamura, K., Igita, K., Kikuchi, A., Kudou, S. & Okubo, K.: Low isoflavone content in the early maturing so-called summer type soybeans (*Glycine max* (L) MERRIL). *Japan J. Breed.*, 41(4), 651-654 (1991).
99. Hirano, H., Kagawa, H. & Okubo, K.: Characterization of proteins related from legume seeds in hot water, *Phytochemistry*, 31(3), 731-735 (1992).

100. Kudou, S., Tonomura, M., Tsukamoto, C., Shimoyamada, M., Uchida, T. and Okubo, K.: Isolation and structural elucidation of main genuine soybean saponin, *BeA. Biosci. Biotech. Biochem.*, 56(1), 142–143 (1992).
101. Okubo, K., Iijima, M., Kobayashi, Y., Yoshikoshi, M. & Kudou, S.: Characterization of the components responsible for undesirable taste of soybean seeds. *Biosci. Biotech. Biochem.*, 56(1), 99–103 (1992).
102. Amarowicz, R., Shimoyamada, M., Okubo, K. & Kozłowska, H.: Chromatographic analysis of rapeseed crude glucoside fractions. *Pol. J. of Food Nutr. Sci.*, 1/42(1), 89–93 (1992)
103. Amarowicz, R., Shimoyamada, M. & Okubo, K.: The influence of chamber kind and plate type on TLC separation of saponins, *Die Nahrung*, 36(2), 205–207 (1992).
104. Tsukamoto, C., Kikuchi, A., Harada, K., Kitamura, K., Kudou, S., Iwasaki, T. & Okubo, K.: Group A acetyl saponin-deficient mutant from the wild soybean. *Phytochemistry*, 31(12), 4139–4142 (1992).
105. Amarowicz, R., Shimoyamada, M., Okubo, K. & Kozłowska, H.: Hemolytic activity of faba bean glucosides, *Proc. Conference Europeenne sur les Proteagineux, Angers*, pp.433–434 (1992)
106. Tsukamoto, C., Kikuchi, A., Kudou, S., Tonomura, M., Harada, K. Iwasaki, T & Okubo, K.: Genetic improvement of saponin components in soybean. *ACS Symposium Series 546, Food Phytochemicals for Cancer Prevention, Fruits and Vegetables, American Chemical Society, Washington DC., USA*, pp.372–379 (1993)
107. Okubo, K., Kudou, S., Uchida, T., Yoshiki, Y., Yoshikoshi, M. & Tonomura, M.: Soybean saponin and isofalavonoids: Structure and anti viral activity against human immunodeficiency virus in vitro, *ACS Symposium Series 546, Food Phytochemicals for Cancer Prevention, Fruits and Vegetables, American Chemical Society, Washington DC., USA*, pp.330–339 (1993)
108. Kudou, S., Tonomura, M., Tsukamoto, C., Uchida, T., Yoshikoshi, M. & Okubo, K.: Structural elucidation and physiological properties of genuine soybean saponins. *ACS Symposium Series 546, Food Phytochemicals for Cancer Prevention, Fruits and Vegetables, American Chemical Society, Washington DC., USA*, pp.340–348 (1993)
109. Kudou, S., Tonomura, M., Tsukamoto, C., Uchida, T. & Okubo, K.: Isolation and Structural elucidation of DDMP-conjugated soyasaponins as genuine saponins from soybean seeds. *Biosci. Biotech. Biochem.*, 57(4), 546–550 (1993)

110. Tsukamoto, C, Furuya, M., Chikayasu, K., Okubo, K. & Hinata, K.: Chemotaxonomic markers in Brassica seeds at the species and subspecies levels, *Biosci. Biotech. Biochem.*, 57(4), 653-654 (1993)
111. Shimoyamada, M., Osugi, Y., Shiraiwa, M., Okubo, K. & Watanabe, K.: Solubilities of soybean saponins and solubilization effect of bisdesmoside saponin. *Nippon Shokuhin Kougyou Gakkaishi*. 40(4), 210-213 (1993)
112. Amarowicz, R., Okubo, K. & Kmita-Glazewska, H.: Absorption of bile salts by buckwheat fibre, *Die Hahrung*, 37(1), 66-68 (1993)
113. Tsukamoto, C., Kikuchi, A., Harada, K., Kitamura, K. & Okubo, K.: Genetic and chemical polymorphism of saponins in soybean seed, *Phytochemistry*, 34(5), 1351-1356 (1993)
114. Kim, J.H. & Okubo, K.: Variation of saponin contents in the collected Korea local soybeans and wild genus glycine. *Korea Soybean Digest*, 10(2), 29-39 (1993)
115. Yoshiki, Y., Kim, J.H. & Okubo, K.: Saponin conjugated with 2,3-dihydro-2,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one from *Phaseolus coccineus*, *Phytochemistry*, 36(4), 1009-1012 (1994)
116. Okubo, K., Yoshiki, Y., Okuda, K., Sugihara, T., Tsukamoto, C. & Hoshikawa, K.: DDMP-conjugated saponins isolated from groundnut (*Apios Americana*), *Biosci. Biotech. Biochem.*, 58(12), 2248-2250 (1994)
117. Kim, J.H., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: Relationships among various saponin types in soybean (*Glycine max*), *Korean Soybean Digest*, 11(2), 55-61 (1994)
118. 大久保一良・吉城由美子：大豆加工食品の風味（香りと色）に及ぼす DDMP サポニンの影響，*大豆たん白質研究会会誌*，15, 36-40 (1994)
119. Kanazawa, T., Uemura, T., Osanai, T., Fukushi, Y., Imura, T., Oike, Y., Onodera, K., Okubo, K., Akasaka, K. & Takahashi, S.: Plasma peroxidized low-density lipoprotein with hydroperoxidized cholesteryl linoleate estimated in patients with familial hypercholesterolemia, *Pathobiology*, 62, 269-282 (1994)
120. Yoshiki, Y., Kim, J.H., Okubo, K., Nagoya, I., Sakabe, T. & Tamura, T.: Saponin conjugated with 2,3-dihydro-2,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one from *Dolichos lablab* and the SOD-like activity. *Phytochemistry*, 38(1), 229-231 (1995).

121. Tsukamoto, C., Shimada, S., Igita, K., Kudou, S., Kokubun, M., Okubo, K. & Kitamura, K.: Factors affecting isoflavone content in soybean seeds: Changes in contents of isoflavones, saponins and composition of fatty acids at different temperatures during seed development, *J. Agric. Food Chem.*, 43(5), 1184–1192 (1995)
122. Kim, J.H., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: Genetic studies on saponin content by Vr–Wr graphical analysis in soybean (*Glycine max*), *Korea Soybean Digest*, 12(2), 74–81 (1995)
123. Kim, J.H., Yoshiki, Y. and Okubo, K.: Analysis of GCA and SCA for saponin content in soybean hybrid population, *Korea Soybean Digest*, 12(2), 82–88 (1995)
124. Yoshikoshi, M., Kahara, T., Yoshiki, Y., Ito, M., Furukawa, Y., Okubo, K. & Amarowicz, R.: Metabolism and nonabsorption of soybean hypocotyl saponins in the rat model. *Acta Alimentaria*, 24(4), 355–364 (1995)
125. Ohtsuki, K., Nakamura, S., Shimoyama, Y., Munakata, H., Shibata, D., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: A96-kDa glycyrrhizin-binding protein (gp96) from soybeans acts as a substrate for casein kinase and it is highly related to lipoxygenase 3. *J. Biochem.*, 118(6), 1145–1150 (1995)
126. Shimoyamada, M., Okubo, K., Yoshikoshi, M., Yoshiki, Y. & Watanabe, K.: Partition of soybean saponins between butanol and water, *Food Sci. Technol. Int.*, 1(2), 18–21 (1996)
127. Yoshikoshi, M., Yoshiki, Y., Okubo, K., Seto, J. & Sasaki, Y.: Prevention of hydrogen peroxide damage by soybean saponins to mouse fibroblast cells, *Planta Medica*, 62(3), 252–255 (1996)
128. Amarowicz, R., Karamac, M., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: Hemolytic activity of the fractions separated from the rapeseed ethanolic extract, *Nahrung*, 40, Nr.3, S.155–157 (1996)
129. R. Amarowicz, R.B. Pegg & K. Okubo: Fourier transform infrared (FTIR) spectra of soybean saponin Ab and Bb, *Nahrung*, 40, 342–343 (1996)
130. Iida, T., Yoshiki, Y., Kahara, T., Okubo, K. & Ohroi, H.: A saponin conjugated with 2,3-dihydro-2,5-dihydroxy-6-methyl-4*H*-pyrane-4-one from *Vigna Angularis*, *Phytochemistry*, 45(7), 1507–1509 (1997)
131. R. Amarowicz, Y. Yoshiki, R.B. Pegg & K. Okubo: Presence of two saponins in faba bean (*Vicia faba* L.) seeds, *Nahrung*, 41(6,S), 352–354 (1997)



132. Kinjo, J., Hatakeyama, M., Udayama, M., Tsutanaga, Y., Yamashita, M., Nohara, T., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: HPLC profile analysis of oleanene-glucuronides in several edible beans, *Biosci. Biotech. Biochem.*, 62(3), 429-433 (1998)

[活性酸素消去発光関係]

133. 吉城由美子・大久保一良：ダイズおよびダイズ食品の活性酸素消去能，食品工業，40(4)，77-86 (1997)
134. 吉城由美子・大久保一良：大豆サポニンの新しい機能-X(活性酸素種) Y(触媒種) Z(受容種)系における活性酸素消去能，化学と生物，35(12)，839-845 (1997)
135. Yoshiki, Y., Okubo, K. & Igarashi, K.: Photon emission from by natural radical scavengers in the presence of active oxygen species, *Food Factors for Cancer Prevention* edited by H. Ohigashi, T. Osawa, J. Terao, S. Watanabe and T. Yoshikawa, Springer-Verlag Tokyo, 313-317 (1997)
136. 吉城由美子・大久保一良：大豆および大豆食品の活性酸素ラジカル消去能，*Food Style* 21, 2(6), 36-40 (1998)
137. 吉城由美子・大久保一良：技術用語解説「微弱発光 (luminescence)」，日本食品科学工学誌，45(8)，514-515 (1998)
138. 吉城由美子・大久保一良：新規微弱発光系による味噌等の活性酸素ラジカル能，日本醸造協会誌，93(9)，702-708 (1998)
139. Yoshiki, Y., Okubo, K., Onuma, S. & Igarashi, Y.: Chemiluminescence of benzoic acid and cinnamic acid, and flavonoids in the presence of aldehyde and hydrogen peroxide or hydroxyl radical by Fenton reaction, *Phytochemistry*, 39(1), 225-229 (1995)
140. Yoshiki, Y. & Okubo, K.: Oxygen radical scavenging activity of DDMP(2,3-dihydro-2,5-dihydroxy-6-methyl-4H-pyran-4-one) conjugated saponin in soybean seed. *Biosci. Biotech. Biochem.*, 59(8), 1556-1557 (1995)
141. Yoshiki, Y., Okubo, K. & Igarashi, K.: Chemiluminescence of anthocyanins in the presence of aldehyde and tert-butyl hydroperoxide, *J. Biolumin. Chemilumin.*, 10, 335-338 (1995)
142. Yoshiki, Y., Kinumi, M., Kahara, T. & Okubo, K.: Chemiluminescence of soybean saponins in the presence of active oxygen species, *Plant Science*, 116, 125-129 (1996)

143. Yoshiki, Y., Kahara, T., Okubo, K., Igarashi, K., Yotuhashi, K. and Fenwick, G.R.: Chemiluminescence mechanism of catechins in the presence of active oxygen, *J. Biolumin. Chemilumin.*, 11, 131–136 (1996)
144. Okubo, K.: Health-enhancing ingredients of soybean in food: oxygen radical scavenging characteristics of DDMP saponins and the related substances, *Agri-Food Quality, An Interdisciplinary approach*, edited by G.R. Fenwick et al., The Royal Society of Chemistry, pp.351–359 (1996)
145. Yoshiki, Y., Sirakura, T., Okuda, K., Okubo, K., Sakabe, T., Nagoya, I. & Tamura, N.: Hydrophilic oxygen radical scavengers in leguminous seeds and derived foods, *Agri-Food Quality, An Interdisciplinary approach*, edited by G.R. Fenwick et al., The Royal Society of Chemistry, pp.360–363 (1996)
146. Yoshiki, Y., Igarashi, K. & Okubo, K.: Chemiluminescence of phenolic compounds in the presence of active oxygen species and acetaldehyde, *Agri-Food Quality, An Interdisciplinary approach*, edited by G.R. Fenwick et al., The Royal Society of Chemistry, pp.364–3637 (1996)
147. Okubo, K. & Yoshiki, Y.: Oxygen-radical-scavenging activity of DDMP-conjugated saponins and physiological role in leguminous plant, *Saponins Used in Food and Agriculture*, edited by George R. Waller and Kazuo Yamasaki, Plenum Press, New York, 141–154 (1996)
148. Yoshiki, Y., Okubo, K. & Igarashi, K.: Chemiluminescence of oxygen radical scavengers such as DDMP saponins in the presence of radicals and aldehyde, *Saponins Used in Food and Agriculture*, edited by George R. Waller and Kazuo Yamasaki, Plenum Press, New York, 231–239 (1996)
149. Okubo, K., Yoshiki, Y., Igarashi, K. & Yotsuhashi, K.: Chemiluminescence of catechins and soybean saponins in the presence of active oxygen species, *ACS Symposium Series volume 662, Antinutrients and Phytochemicals in Food* edited by Feridoon Shahidi, chapter 15, 260–272 (1997)
150. Yoshiki, Y., Okubo, K. & Igarashi, K.: Photon emission by natural radical scavengers in the presence of active oxygen species, *Proceedings of the International Conference on Foods Factors*, edited by H. Ohigashi et al., Springer-Verlag Tokyo, 313–317, 1997
151. フスニザ フェイン・川根政昭・吉城由美子・大久保一良：微弱発光法による大豆たん白質の活性酸素ラジカル消去能に関する研究，大豆たん白質研究会会誌，17, 33–39, 1996

152. Suzuki, O., Aeaki, Y., Igarashi, K., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: Protective effects of epigallocatechin gallate on paraquat-induced oxidative stress in rats, *Food Science and Technology, International*, Tokyo, 3(2), 150-153 (1997)
153. 吉城由美子・川根政昭・フスニザ フセイン・苑 虎・大久保一良: 微弱発光法による大豆たん白質の活性酸素ラジカル消去能に関する研究 — 特に大豆リポキシゲナーゼについて —, *大豆たん白質研究会誌*, 18, 42-48 (1997)
154. Igarashi, K., Suzuki, O., Hara, Y., Yoshiki, Y. & Okubo, K.: Comparison of the protective effects of epigallocatechin gallate and epigallocatechin on paraquat-induced oxidative stress in rats, *Food Science and Technology, International*, Tokyo, 4(2), 149-154 (1998)
155. Y. Yoshiki, M. Kawane, T. Iida, H. Yuan, K. Okubo, T. Ishizawa & S. Kwabata, Photon emission by heme-protein in the presence of reactive oxygen species and phenolic compounds, *ACS Symposium Series 702, Functional Foods for Disease Prevention II, Medicinal Plants and Other Foods*, American Chemical Society, Washington, DC, eds. T. Osawa, T. Shibamoto and J. Terao, 256-265 (1998)
156. Kinjo, J., Hatakeyama, M., Udayama, M., Tsutanaga, Y., Yamashita, M., Nohara, T., Yoshiki, Y. and Okubo, K.: HPLC profile analysis of oleanene-glucuronides in several edible beans, *Biosci. Biotech. Biochem.*, 62(3), 429-433 (1998)
157. R. Amarowicz, Y. Yoshiki and K. Okubo, Two new saponins from Faba bean (*Vicia faba* L.), *Z. Naturforsch.*, 53c, 918-920 (1998).
158. Y. Yoshiki, H. Yuan, T. Iida, M. Kawane, K. Okubo, T. Ishizawa and S. Kawabata, Chemiluminescence of horseradish peroxidase and Acetaldehyde related with gallic acid and hydrogen peroxide interaction, *Photochem. Photobiol.*, 68 (6), 802-808 (1998).
159. Y. Yoshiki, H. Yuan, T. Iida, M. Kawane and K. Okubo, Reactive oxygen scavenging activity of soybean by photon emission: Especially screening test of reactive oxygen scavenging components and photon emission characteristics of soybean Lipoxigenase, *大豆たん白質研究会誌*, 19, 52-57 (1998).
160. M. Yoshikoshi, R. L. Jaccoud, T. Kahara, Y. Yoshiki, M. Ito, Y. Furukawa and K. Okubo, Feeding trials using rats on soybean hypocotyl diets for soybean saponin analyses, *World soybean research conference V, Soybean feeds the world*, eds., C. Chainuvati and N. Sarobol, 534-538 (1998).

161. Y. Yoshiki, M. Kinumi, K. Okuda, T. Sakabe, N. Tamura and K. Okubo, Antioxidant-, and SOD superoxide dismutase like-, activities of soybean DDMP saponins, World soybean research conference V, Soybean feeds the world, eds., C. Chainuvati and N. Sarobol, 539-544 (1998).
162. Y. Yoshiki, C. Tsukamoto, K. Harada and K. Okubo, Instability of DDMP saponins and their composition in subgenus Soja, World soybean research conference V, Soybean feeds the world, eds., C. Chainuvati and N. Sarobol, 545-549 (1998).
163. Y. Yoshiki, T. Shirakura and K. Okubo, Behavior and chemiluminescence of DDMP saponins on the germination of soybean, World soybean research conference V, Soybean feeds the world, eds., C. Chainuvati and N. Sarobol, 545-549 (1998)
164. 吉城由美子・大久保一良：新規微弱発光系による味噌等の活性酸素ラジカル能，日本醸造協会誌，93(9)，702-708 (1998)
165. Y. Yoshiki, S. Kudou and K. Okubo, Relationship between chemical structures and biological activities of triterpenoid saponin from soybean, Biosci. Biotech. Biochem., 62 (12) 2291-2299 (1998).
166. 大久保一良等，XYZ系微弱発光による活性酸素消去物質の簡易検索法とZ種の役割，ジャパンフードサイエンス，38(6)，50-54 (1999)
167. 大久保一良等，過酸化水素/没食子酸/ヘムタンパク質微弱発光系におけるラジカルの検出，ジャパンフードサイエンス，38(6)，55-59 (1999)
168. 大久保一良等，XYZ系微弱発光における発芽種子抽出物発光挙動，ジャパンフードサイエンス，38(6)，60-64 (1999)
169. 大久保一良等，XYZ系微弱発光における発芽種子抽出物発光挙動，ジャパンフードサイエンス，38(6)，65-69 (1999)
170. 吉城由美子・大久保一良，新規微弱発光からみた大豆の活性酸素消去能とその応用，Brain Techno News プレイシテクノニュース，第74号，8-12 (1999)
171. 大久保一良・吉城由美子，地域農産物の品質・機能性成分総覧，分担：ダイズ的一般成分と機能性，サイエンスフォーラム，pp.334-336 (2000)
172. I. Iida, Y. Yoshiki, K. Okubo, H. Ohruai, J. Kinnjo and T. Nohara, Triterpenoids saponins from *Vigna angularis*, Phytochemistry, 52(8), 1055-1058 (1999)
173. Y. Yoshiki, H. Yuan, M. Kawane, T. Iida, K. Okubo, H. Ohruai, T. Ishizawa and S. Kawabata, Chemiluminescence of hydrogen peroxide/gallic acid/horseradish peroxidase system, Phytochemical and Phytopharmaceutical, eds F. Shahidi & Chi-Tang, 321-331 (1999).

174. T. Iida, Y. Yoshiki, M. Kawane and K. Okubo, Reactive oxygen scavenging compound isolated from adzuki beans, *Phytochemical and Phytopharmaceutical*, 5th Chemical Congress of North America, eds. F. Shahidi & Chi-Tang, 261-270 (1999).
175. M. Kawane, Y. Yoshiki, K. Okubo and M. Tsunakawa, Radical scavenging activity of Maillard reaction substances, *Phytochemical and Phytopharmaceutical*, 5th Chemical Congress of North America, eds. F. Shahidi & Chi-Tang, 252-260 (1999).
176. T. Miyamoto, T. Miki, K. Kataoka, Y. Yoshiki, K. Okubo and T. Yoneya: Fermentation effect of lactic acid bacteria on soybean saponin, *Food Preservation Science*, 25(3), 111-115 (1999)
177. M. Kawane, T. Iida, Y. Yoshiki, K. Okubo and M. Tsunakawa: Detection of free radicals generated from hydrogen peroxide, gallic acid and haemoprotein chemiluminescence system by electron spin resonance spectroscopy, *Luminescence*, 14; 321-325 (1999)
178. Y. Yoshiki, T. Yamanaka, K. Satake and K. Okubo: Chemiluminescence properties of soybean protein fraction in the hydroperoxide and hydrogen donor system, *Luminescence*, 14; 315-319 (1999)
179. T. Iida, M. Kawane, K. Ashikaga, Y. Yoshiki and K. Okubo: Chemiluminescence properties of soybean protein fraction in the hydroperoxide and hydrogen donor system, *Luminescence*, 14; 1-5 (1999)
180. 大久保一良等, 食と健康を活性酸素消去系『XYZ系微弱発光』で見直す [I] 発見, 生体・食品素材解析への経緯および発展性, *ジャパンフードサイエンス*, 38(8), 18-21 (1999)
181. 大久保一良等: 同 [II] 礎になった大豆配糖体成分に関する研究, *ジャパンフードサイエンス*, 38(9), 14-20 (1999)
182. 大久保一良等: 同 [III] ビールのXYZ系微弱発光と発端となった大豆イソフラボン配糖体に関する研究, *ジャパンフードサイエンス*, 38(10), 18-25 (1999)
183. 大久保一良等: 同 [IV] 直接の発端となった大豆サポニンに関する研究, 特に種子内分布について, *ジャパンフードサイエンス*, 38(11), 17-24 (1999)
184. 大久保一良等: 同 [V] XYZ系微弱発光における『Zの世界』, *ジャパンフードサイエンス*, 38(12), 13-20 (1999)

185. 大久保一良・吉城由美子, 活性酸素消去発光 (XYZ 系発光) 法による食と健康の見直し, 老年医学, 38(2), 197-185 (2000)
186. Y. Yoshiki, K. Okubo, Y. Akiyama, K. Sato and M. Kawanari: Chemiluminescence and reactive scavenging activities of the hydrogen peroxide/gallic acid/lactperoxidase system. Luminescence, 15; 1-5 (2000)
187. Y. Yoshiki, K. Okubo and T. Kanazawa: Effect of cigarette smoking on the photon emission from plasuma, ITF Letters on Batteries, New Technologies & Medicine, 1(2), 65-68 (2000)
188. 大久保一良等, 食と健康を活性酸素消去系『XYZ 系微弱発光』で見直す [VI] 『XY の世界』, 特に『自己保有 X (活性酸素) 消去発光』, ジャパンフードサイエンス, 39(1), 13-20 (2000)
189. 大久保一良等: 同 [VII] 『XY の世界』, 特に『X』量, その DNA 損傷および『Y』から『X』への変換, ジャパンフードサイエンス, 39(2), 13-20 (2000)
190. 大久保一良等: [VIII] 味噌・醤油等の活性酸素消去発光, 予告『Z の世界』②, ジャパンフードサイエンス, 39(3), 17-24 (2000)
191. 大久保一良等: [K] 『Z の世界』② — 皮膚, 消化器, 呼吸器, 心臓, 血管, 眼, 脳, 骨髄, 生殖器 —, ジャパンフードサイエンス, 39(4), 17-24 (2000)
192. 大久保一良等: [X] タマゴの活性酸素消去発光および『Z』間の相乗効果, ジャパンフードサイエンス, 39(4), 17-24 (2000)
193. 大久保一良等: [XI] 『Z の世界』③ — 凝固卵白, サンゴ等との『Z』間相乗効果 —, ジャパンフードサイエンス, 39(6), 17-24 (2000)
194. 大久保一良等: [XII] — ヒト血清解析等への応用 —, ジャパンフードサイエンス, 39(7), 17-24 (2000)
195. 大久保一良等: 同 [XIII] — XYZ 系活性酸素消去発光増幅因子 —, ジャパンフードサイエンス, 39(8), 17-24 (2000)
196. 大久保一良等: [XIV] — 増幅因子による XYZ 系活性酸素消去発光挙動と頭髪, 爪, 尿, 牛乳等への応用 —, ジャパンフードサイエンス, 39(9), 17-24 (2000)
197. 大久保一良等: [XV] — 大豆食品の活性酸素消去発光 —, ジャパンフードサイエンス, 39(10), 17-24 (2000)
198. 大久保一良等: [XVI] これまでのまとめと補完, ジャパンフードサイエンス, 39(11), 17-24 (2000)

199. 大久保一良等：同 [XVII] これまでのまとめと補完②, ジャパンフードサイエンス, 39(12), 17-24 (2000)
200. 大久保一良等：[XVIII] 『XYZ 系』 活性酸素消去発光におけるメディエーターとしての基本的「Z」, ジャパンフードサイエンス, 40(1), 17-24 (2001)
201. 大久保一良等：[XIX] 『XYZ 系』 活性酸素消去発光における OH フォームとしての Z, 特にデンプン系とグルカン系について, ジャパンフードサイエンス, 40(2), 17-24 (2001)
202. 大久保一良等：[XX] 『XYZ 系』 活性酸素消去発光における Z の出現と X の吸着, 特にデンプン, ジャパンフードサイエンス, 40(3), 13-20 (2001)
203. 大久保一良等：[XXI] 『XYZ 系』 活性酸素消去発光における Z としての石鹼および X の分布様式 (煙, 食品, ヒト血清), ジャパンフードサイエンス, 40(4), 17-24 (2001)
204. 大久保一良等：[XXII] 食品, 食品素材の X 量, ジャパンフードサイエンス, 40(5), 21-28 (2001)
205. 大久保一良等：[XXIII] X の発生と消去, ジャパンフードサイエンス, 40(6), 13-20 (2001)
206. 大久保一良等：[XXIV] X の発生と消去②, ジャパンフードサイエンス, 40(7), 17-24 (2001)
207. 大久保一良等：[XXV] レシチン, コリンによる発生 X の消去, ジャパンフードサイエンス, 40(8), 17-24 (2001)
208. 大久保一良等：[XXVI] タバコの煙, 車の排気および大気活性酸素(X)の捕獲とその消去発光, ジャパンフードサイエンス, 40(9), 17-24 (2001)
209. 大久保一良等：[XXVII] これまでの要点およびビタミンCと塩化鉄(II)の影響, ジャパンフードサイエンス, 40(10), 17-24 (2001)
210. Y. Akiyama, M. Kawane, Y. Yoshiki and K. Okubo, Screening of chemiluminescence constituents of cereals and DPPH radical scavenging activity of  $\gamma$ -oryzanol, *Luminescence*, 16, 237-241 (2001)
211. Y. Yoshiki, T. Iida, Y. Akiyama, K. Okubo, Visual detection of hydrogen donor by photon emission, *Biologically-Active Phytochemical in Food*, 194-198 (2001)
212. Y. Yoshiki, K. Okubo and K. Kanazawa: Chemiluminescence of hemoglobin and identification of related compound with hemoglobin chemiluminescence in plasma, *Photochem. Photobiol.*, 73, 545-550 (2001)

## 著書 (分担執筆)

213. 大久保一良：生理活性物質 (分担執筆) 大豆タンパク質 — その化学と加工技術 (渡辺・柴崎監修, 建迫社) p.125-164 (1974).
214. 大久保一良：豆腐の製造法とその物性 (分担執筆) 食品の物性第13集 (松本・山野編集, 食品素材研究会) p.1-12 (1987)
215. Fenwick, G.R., Price, R., Tsukamoto, C. and Okubo, K.: Saponin, Toxic substance in crop plant, ed. D'Mello, Duffus and Duffus, Royal Society of Chemistry, p.285-327 (1991).
216. 山内文男・大久保一良：編, 大豆の科学, 分担; 大豆の生物学, p.14-26, 大豆の栄養学, p.57-75, 大豆の食品学, p.76-91, 朝倉書店 (1992)
217. 渡辺篤二・大久保一良：翻訳監修, FAO 豆類の栄養と加工, 建帛社 (1993)
218. 大久保一良：監修 健康：何故? : 豆腐・納豆, NHK 出版 (1993)
219. 大久保一良：共著, 食文化と栄養, 牧羊社, 明治製菓発行 (1994)
220. 大久保一良 (分担新アルカデ) イア叢書7, 味な山形, 山形県生涯学習人材育成機構編集・発行 (1994)
221. 大久保一良：著書, 種子のバイオサイエンス, 学会出版センター (1995)
222. 大久保一良：ダイズ, デイコ, アズキ分担 (p.261-262) およびダイズの新たな可能性 (p.261) 分担, 植物の世界45号, p.261-262, (マメ科分担) (1995)
223. 吉城由美子・大久保一良 (分担) 天然ラジカルスカベンジャー・フェノール類の微弱発光と DDMP の活性酸素種消去能について, がん予防食品の設計, シー・エム・シー社, 大澤俊彦監修 (1995)
224. 大久保一良・吉城由美子 (分担) ダイズサポニンの抗酸化機能, 井上正康編：医食同源 — 分子論的背景と医食の接点を求めて, 共立出版 (1995)
225. 大久保一良：ダイズサポニンとその活性酸素消去機能, 荒井綜一編；機能性食品の設計 (1995)
226. Whitten, P.L., Kudou, S. and Okubo, K. Isoflavones, CRC Handbook of Plant and Fungal Toxicants edited by J.P.F.D'Mello, p.117-137 (1997)
227. Yoshiki, Y., Okubo, K. and Igarashi, K.: Photon emission from by natural radical scavengers in the presence of active oxygen species, Food Factors for Cancer Prevention edited by H. Ohigashi, T. Osawa, J. Terao, S. Watanabe and T. Yoshikawa, Springer-Verlag Tokyo, 313-317 (1997)



228. 安本教傳・大類 洋・大久保一良編：21世紀の栄養・食糧科学を展望する監修：日本学術会議栄養・食糧科学研究連絡委員会，日本食品出版（1999）
229. 大久保一良・吉城由美子：大豆の一般成分と機能性，地域農産物の品質機能性成分総覧，(株)サイエンスホーラム（2000）
230. 大久保一良監修：大豆の健康宣言，日本食品出版（2000）

#### [特許・実用新案等]

発明者，発明・新案の名称，出願人，出願日，公告日，番号，その他

1. 工藤重光・大久保一良：グルクロニダーゼ，安保定吉，1991年2月21日，特願平 3-48977
2. 工藤重光・大久保一良：グルクロニダーゼの製造法，安保定吉，1991年2月21日，特願平 3-48976
3. 工藤重光・大久保一良：大豆イソフラボン配糖体，安保定吉，1991年2月21日，特願平 3-48978
4. 中村潤二・工藤重光・大久保一良：大豆イソフラボン配糖体，安保定吉，1990年12月9日，特願平 2-412328
5. 大久保一良・大友一宏：醤油粕から食品素材の製造法，宮城県醤油醸造協同組合，1989年8月16日，特願平 1-210157
6. 大久保一良・大友一宏：オカラから食品素材の製造法，ライフエンジニアリング株式会社，宮城県醤油醸造協同組合，1989年8月16日，特願平 1-210156
7. 大久保一良：豆腐廃液ゆからの食品素材及び健康飲料の製造方法，株式会社サニユウ，1989年3月9日，特願平 1-58942，1991年2月28日，平 3-47049
8. 本多芳孝・大久保一良：配糖体の含む原料の異種成分分取法，マルサンアイ株式会社，1988年3月25日，特願昭 63-71597，1989年10月2日，平 1-246296
9. 山本直樹・中島秀喜・大久保一良・田村 力・松田 聰：エイズ予防および治療用組成物，旭化成工業株式会社，1987年10月14日，特願昭 62-257268，1989年4月18日，平 1-100126
10. 鈴木清次・大久保一良・田村 力・松田 聰：大豆食品素材の製法，味の素株式会社・東洋製油株式会社，1987年4月1日，特願昭 62-77514，1988年10月1日，昭 63-245648
11. 打田悌二・工藤重光・大久保一良：大豆食品素材の製造方法，かねさ味噌株式会社，1986年8月20日，特願昭 6-196252，1988年3月7日，昭 63-52853