

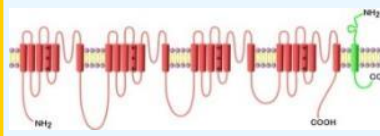
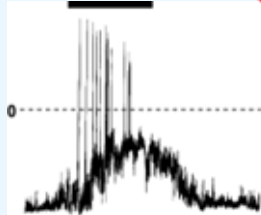
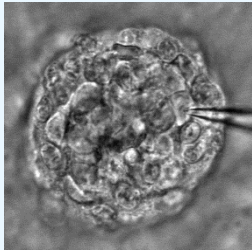
大坪研究室

感覚器の情報処理機構を遺伝子レベルで解明する

- 末梢化学受容器官(味蕾)の化学情報符号化機構を解明し、食品化学へ応用する。
- 味蕾と味蕾からの情報を受取る神経細胞の特性を解明し、化学センサ開発に応用する。
- 気道の化学受容細胞の化学物質に対する応答機構を分子レベルで解明し、創薬分野に利用する。

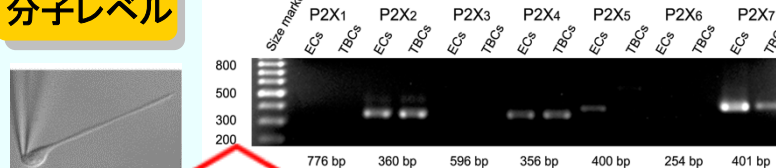
細胞レベル

パッチクランプ法で
細胞の電気現象を測定

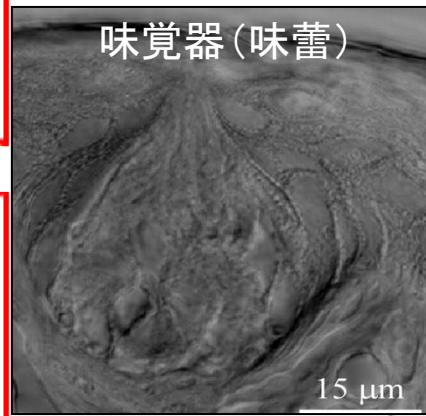


分子レベル

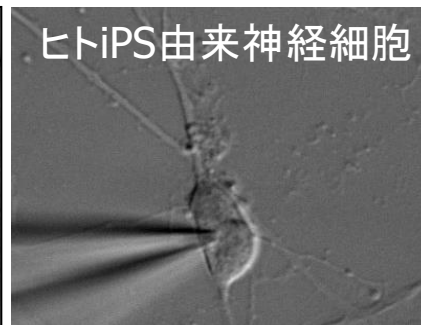
RT-PCR法による遺伝子同定



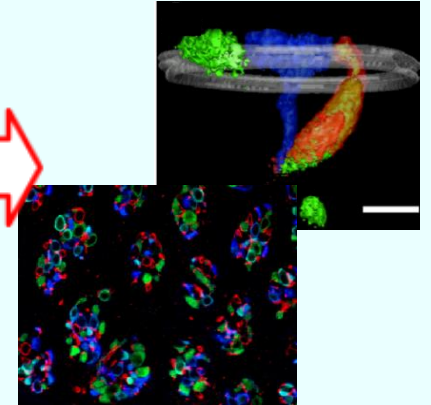
味覚器(味蕾)



ヒトiPS由来神経細胞



免疫染色法を用いた蛋白質発現



細胞集団レベル

味物質・神経伝達物質刺激による
細胞内Ca濃度変化の光学測定

