

平成22年度日本食品化学研究振興財団助成決定

財団法人日本食品化学研究振興財団（理事長 清水 孝重）は、次のとおり平成22年度助成金交付対象者を決定した。

研究助成採択件数及び金額

| | | | |
|------|-----|---|---------|
| 一般研究 | 11件 | 計 | 590万円 |
| 課題研究 | 10件 | 計 | 510万円 |
| 合計 | 21件 | | 1,100万円 |

前期シンポジウム等開催助成件数及び金額

| | | |
|----|---|------|
| 1件 | 計 | 80万円 |
|----|---|------|

○一般研究

1. 肥満を伴うインスリン抵抗性マウスに及ぼす亜硝酸塩摂取の影響に関する研究
（城西大学薬学部 助教 大竹 一男）
2. コチニール色素中の夾雑主要アレルゲンタンパク質の解析に関する研究
（国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部 室長 礪山 浩）
3. 酸化ストレスを誘発する非遺伝毒性発がん物質の肝発がんプロモーション作用に対する抗酸化物質の修飾作用に関する研究
（東京農工大学共生科学技術研究院 教授 三森 国敏）
4. 天然香料基原物質の安全性評価のための基礎的調査研究
（長崎国際大学薬学部 教授 正山 征洋）
5. 光学活性を有する食品香料の品質評価法の構築および体内動態に関する研究
（星薬科大学薬品分析化学教室 准教授 斉藤 貢一）
6. フラボノイド含有食品添加物の血糖値調節作用に関する研究
（神戸大学大学院農学研究科 教授 芦田 均）

7. 食品中のポリソルベートの迅速分析法の開発
(大阪府立公衆衛生研究所 研究員 野村 千枝)
8. 増粘多糖類添加物利用食品の微量汚染物質に対するマスクング効果に関する研究
(国立医薬品食品衛生研究所衛生微生物部 部長 小西 良子)
9. アラビアガムの粗原料の形態学的手法による識別方法の開発
(岐阜薬科大学薬草園研究室 准教授 酒井 英二)
10. ヒト味覚受容体発現細胞を用いた食品添加物の呈味付与機能の評価
(東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 三坂 巧)
11. 食用色素－食品成分間の機能的相互作用に関する研究
(岡山大学大学院自然科学研究科 准教授 中村 宜督)

○課題研究

1. 食品添加物として使用されるフラボノイド類による、消化管バリア機能調節作用の探索と応用への基盤的研究
(広島大学大学院生物圏科学研究科 講師 鈴木 卓弥)
2. 食品添加物として使用されるフラボノイド配糖体の消化管吸収メカニズムとその抗アレルギー活性との関係
(名古屋市立大学大学院薬学研究科 准教授 牧野 利明)
3. 食品添加物として用いられる緑葉の香り物質の脳移行の解析とそれに応答するバイオマーカーの検索
(桐生大学医療保健学部 准教授 小林 葉子)
4. O/Wエマルションの乾燥粉末化におけるミセルの超高度包括安定化のための新規 Sugar Ester Surfactant の探索
(岡山大学大学院自然科学研究科 准教授 今村 維克)

5. 非加熱喫食水産食品におけるリステリア菌の増殖抑制に関する研究
(東京海洋大学食品生産科学科 助教 高橋 肇)
6. リサイクル使用可能な大環状香料化合物合成用触媒の開発
(新潟大学大学院自然科学研究科 教授 萩原 久大)
7. 生活空間芳香成分のリフレッシュ・リラクゼーション効果に関する研究
(近畿大学農学部 准教授 沢辺 昭義)
8. 伊予特産柑橘類の香り特徴成分の解析と添加物エンハンサーとしての可能性
(松山大学薬学部 准教授 天倉 吉章)
9. 嚥下障害者用介護食の開発に伴う物性指標の構築に関する食品物性論的研究
(共立女子大学家政学部 教授 熊谷 仁)
10. 食品の咀嚼・嚥下感覚特性に関する生体計測を用いた客観評価法の開発
(新潟大学大学院医歯学総合研究科 准教授 堀 一浩)

○ (前期) シンポジウム開催等助成

1. 日本食品化学学会第 16 回総会・学術大会

○ (後期) シンポジウム開催等助成

1. 第 33 回農薬残留分析研究会
2. 第 46 回日本食品照射研究協議会
教育公演／討論会