

公益財団法人日本食品化学研究振興財団
平成24年度助成決定について

公益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24年度助成金交付対象者を決定しましたのでお知らせいたします。

研究助成採択件数および金額

一般研究	15件	計	1,300万円
課題研究	9件	計	900万円
合計	24件		2,200万円

前期シンポジウム開催等助成件数および金額

1件	計	80万円
----	---	------

後期シンポジウム開催等助成件数および金額

3件	計	100万円
----	---	-------

○一般研究

1. アントシアニン生産用サツマイモ品種のDNA品種判定技術の開発
(岡山大学大学院自然科学研究科 教授 田原 誠)
2. フレーバーの安全性評価に関する国際的動向の調査研究
(国際毒性病理学会連合 前会長 小西 陽一)
3. 保存料・日持ち向上剤の効果を視覚化：微生物増殖抑制効果を表示・検索可能とするデータベースの開発
(農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所 主任研究員 小関 成樹)
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. 酸化ストレスの関与する発がん初期変化メカニズムとそれに対する抗酸化物質の有効性に関する研究
(東京農工大学大学院農学研究院 准教授 渋谷 淳)

6. 健康保持増進への寄与が期待できる精油成分の機能性評価
(奈良女子大学生生活環境学部 教授 井上 裕康)
7. 亜鉛欠乏予防に効果のある食品添加物に関する食品科学的研究
(京都大学大学院生命科学研究科 准教授 神戸 大朋)
8. 食品中ナノマテリアルの免疫毒性評価とその安全性確保に向けて
(大阪大学臨床医工学融合研究教育センター 特任准教授 吉岡 靖雄)
9. 食用タール色素と機能的相互作用するタンパク質・アミノ酸に関する研究
(岡山大学大学院自然科学研究科 准教授 中村 宜督)
10. 動脈硬化惹起性食後高脂血症に及ぼす糖転移ヘスペリジンの効果とその機序
(大阪大学大学院医学系研究科 特任研究員 増田 大作)
11. 微量汚染物質マスキング増粘多糖類添加物利用食品のバイオアベイラビリティ
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)
12. ラット非アルコール性脂肪肝炎に対する抗酸化物質の予防効果の検討
(名古屋市立大学大学院医学研究科 助教 内木 綾)
13. 胃潰瘍の再生治癒へのナノ食品添加物の影響評価
(神戸学院大学薬学部 博士研究員 小野寺 章)
14. 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)
15. 甘味タンパク質ソーマチンの苦味抑制作用の解明
(京都大学大学院農学研究科 助教 梶田 哲哉)

○課題研究

1. エラジタンニンの体内動態および抗炎症作用に関する研究
(岡山大学大学院医歯薬学総合研究科 准教授 伊東 秀之)

2. 生体膜モデルにおける天然由来食品添加物グリチルリチンの分子挙動解析
(長崎国際大学薬学部 助手 坂元 政一)
3. アシル化アントシアニンの生体吸収性向上を目指した研究
(静岡県立大学食品栄養科学部 教授 熊澤 茂則)
4. 食品添加物として用いられているフラボノイドのコレステロール消化管吸収抑制機構の解析とその添加物効果の検証
(東京大学大学院農学生命科学研究科 准教授 小林 彰子)
5. ハーブフレーバー成分の化学構造と抗微生物活性に関する研究
(京都大学化学研究所生体触媒化学研究領域 助教 肥塚 崇男)
6. 保存料に対する感受性真菌および抵抗性真菌プロファイル作成
(東京農業大学農学部 客員教授 高鳥 浩介)
7. 味覚受容体を利用した味評価法を用いた油による味のマスクング効果の検証
(農業・食品産業技術総合研究機構食品総合研究所 上席研究員 日下部 裕子)
8. 破断中の圧力分布応答に基づく新しいテクスチャー評価手法の構築
(大阪大学大学院工学研究科 准教授 東森 充)
9. 味の持続性を客観的に評価する方法の開発
(東京大学大学院農学生命科学研究科 特任准教授 朝倉 富子)

○ (前期) シンポジウム開催等助成

1. 日本食品化学学会第 18 回総会・学術大会

○ (後期) シンポジウム開催等助成

1. 日本食品化学学会
第 28 回食品化学シンポジウム
「食品添加物規格の最近の動向」

2. 日本植物細胞分子生物学会
遺伝子組換え食品の最前線（公開シンポジウム）

3. 第 48 回日本食品照射研究協議会
教育講演会