

公益財団法人日本食品化学研究振興財団
平成 31 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 31 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	18 件	計	1,490 万円
課題研究	10 件	計	690 万円
合計	28 件		2,180 万円

前期シンポジウム開催等助成件数および金額

	2 件	計	125 万円
--	-----	---	--------

○一般研究

1. 既存添加物の定量用標品および内部標準物質の合成に関する研究
（国立医薬品食品衛生研究所有機化学部 部長 出水 庸介）
2. 食品における酸化防止剤の能力を評価する方法の実用化に向けた発展研究
（愛媛大学理学部 教授 長岡 伸一）
3. バイオインプリンティング技術を用いたグリチルリチンのハイスループット分析法の開発 ～日本薬局方規格基準の甘草の育種研究に向けて～
（九州大学大学院薬学研究院 助教 坂元 政一）
4. 毒キノコ成分のプロファイリングと化学分析のための標準品作製
（立命館大学薬学部 准教授 井之上 浩一）
5. 新規誘導体化試薬「Py-Tag」を用いた魚および水産加工品中の不揮発性アミン類分析法の開発
（国立医薬品食品衛生研究所食品部 部長 穂山 浩）
6. 食品・食品添加物の品質保証に関する薬学研究教育の実態調査
（大阪大学薬学研究科 名誉教授 堤 康央）
7. 茶樹の遺伝資源を利用したテアニン増強育種法および生産技術の開発
（岐阜大学大学院連合農学研究科 博士課程兼学術研究員 山下 寛人）

8. 新規サル消化管オルガノイドを用いた食品添加物が消化管上皮に与える影響の解析
(東京農業大学応用生物科学部 准教授 岩槻 健)
9. 植物由来アントシアニン系色素の腸管タイトジャンクションに対する影響
(名古屋大学大学院創薬科学研究科 教授 廣明 秀一)
10. 新規エキソ型アルギン酸リアーゼを活用した新しいアルギン酸定量法の開発
(三重大学大学院生物資源学研究科 准教授 柴田 敏行)
11. 安全・高品質な国産サフラン生産拡大のためのアクションリサーチ：アグリセラピーへの応用と地域健康力の向上
(大阪大学総合学術博物館資料基礎研究系 特任助教 高浦 佳代子)
12. 甘味料（グルコース、スクラロース）の脂肪嗜好性調節作用の検討とその機序の解明
(奈良女子大学大学院生活環境科学系 教授 森本 恵子)
13. 妊娠期における非糖質系甘味料の摂取が乳腺発達と分娩後の乳産生に及ぼす影響
(北海道大学大学院農学研究院 准教授 小林 謙)
14. 食品添加物 ϵ -ポリ-L-リジンの抗真菌活性発現に関わる新しいシグナル伝達経路の解明とアクチン細胞骨格に及ぼす影響
(京都大学大学院農学研究科 准教授 井上 善晴)
15. 食品添加物カロテノイドによる炎症抑制作用と慢性腎症予防効果に関する研究
(北海道大学大学院水産科学研究院 教授 細川 雅史)
16. 各種食用天然色素がもつ Nrf2 活性化能と機能性・安全性の動物モデルを用いた測定比較
(筑波大学医学医療系 講師 小林 麻己人)
17. 食品多糖類による食品 3D プリント用フードインクの力学特性改質と造形精度向上
(東京電機大学理工学部 准教授 武政 誠)
18. 天然由来食品添加物のゼブラフィッシュを用いた安全性評価
(広島大学大学院医歯薬保健学研究科 教授 松浪 勝義)

○課題研究

1. 抗糖化作用を有するエラジタンニンの生体利用性に関する研究
(岡山県立大学保健福祉学部 教授 伊東 秀之)
2. ミョウバンによる腸管上皮損傷に伴う炎症・アレルギー誘導性損傷関連分子の放出の解析と免疫学的安全性評価の検討
(日本医科大学微生物学・免疫学教室 講師 若林 あや子)
3. 抗癌剤治療時におけるアルギニン摂取の重要性検証と体内動態・組織分布評価
(島根大学医学部 講師 小谷 仁司)
4. 哺乳類嗅覚応答システムを模倣したフレーバー客観的評価技術開発
(東京農工大学大学院工学研究院 助教 福谷 洋介)
5. 常温付近の温度帯を用いる新しい香気成分の分離装置の開発
(東北大学大学院工学研究科 助教 大田 昌樹)
6. 熟成古酒からの劣化臭除去に向けた金ナノ粒子の吸着特性の解明
(九州大学大学院理学研究院 准教授 村山 美乃)
7. 高齢者に適した食品用ハイドロゲルの研究
(大阪府立大学大学院理学系研究科 教授 原 正之)
8. 大豆タンパク質にアミノ酸栄養強化剤を添加した高齢者・病者向けプロテイン飲料の開発
(武庫川女子大学生生活環境学部 助教 中村 衣里)
9. セルロースを活用した高齢糖尿病患者向け新食感和菓子に関する研究
(高知大学教育研究部 教授 河野 俊夫)
10. 小麦グルテンの代用とする疎水タンパク質ハイドロフォビンの食品応用について
～起泡性を利用した製パンへの応用～
(宮城大学食産業学部 教授 金内 誠)

○（前期）シンポジウム開催等助成

1. 2019年度日本食品衛生学会 公開シンポジウム
「食品安全へのアプローチ～リスクコミュニケーションとサンプリング」（仮）
2. 日本食品化学学会 第25回総会・学術大会