

## 平成21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21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	10件	計	500万円
課題研究	10件	計	500万円
合計	20件		1,000万円

### 前期シンポジウム等開催助成件数及び金額

2件	計	100万円
----	---	-------

### ○一般研究

1. 多機能アシル化分岐リン酸化オリゴ糖による澱粉質食品の品質改善  
（東京農工大学大学院共生科学技術研究院 教授 高橋 幸資）
2. スパイラル高速向流クロマトグラフィーを用いた天然食品添加物の高極性成分に対する単離精製法の開発  
（金城学院大学薬学部 助教 井之上 浩一）
3. シナモンパウダーの機能性および基原鑑別について  
（京都大学大学院薬学研究科 准教授 伊藤 美千穂）
4. 天然色素成分によるメタボリックシンドローム予防の鍵分子制御に関する基盤研究  
（中部大学応用生物学部 准教授 津田 孝範）
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. 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）

7. 赤ダイコン交配種におけるアントシアニン分子種と色調の相関関係の解明  
(東京農工大学大学院共生科学技術研究院 教授 小関 良宏)
8. 食品製造施設におけるリステリア汚染防除のためのナイシンの応用  
(大阪市立環境科学研究所微生物保健担当 研究員 中村 寛海)
9. 甘味タンパク質ソーマチンの甘味発現機構の解明  
(京都大学大学院農学研究科 助教 榊田 哲哉)
10. 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 穂山 浩)

#### ○課題研究

1. ポリフェノール類の血管病予防に対する新展開  
ー血管異常収縮抑制機構における細胞内動態の解明ー  
(山口大学大学院医学系研究科 助教 加治屋 勝子)
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トランスポーターの役割  
(名古屋市立大学大学院薬学研究科 准教授 牧野 利明)
3. アラビアガムの発酵による短鎖脂肪酸生成と生体に対する影響に関する研究  
(京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授 牛田 一成)
4. 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)
5. 柑橘系果実外皮に含まれる抗菌性酵素製剤の開発  
(武庫川女子大学生活環境学部 教授 瀧井 幸男)
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. 環境調和型触媒を利用したキラルラクトン系香料分子の合成研究  
(静岡大学工学部 教授 高部 圀彦)
9. 味認識装置を用いた精油類の化学的品質評価に関する研究  
(国立医薬品食品衛生研究所生薬部 生薬部第一室長 川原 信夫)
10. 食品の咀嚼・燕下感覚特性に関する客観評価法の開発  
(大阪大学大学院歯学研究科 助教 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 15 回総会・学術大会
2. 日本食品化学学会 第 24 回食品化学シンポジウム  
主題:「食の安全確保に向けて」

○ (後期) シンポジウム開催等助成

1. 第 32 回農薬残留分析研究会
2. 第 98 回日本食品衛生学会学術講演会シンポジウム  
「食品安全への取り組み」
3. 第 51 回天然有機化合物討論会
4. 第 45 回日本食品照射研究協議会  
技術セミナー／教育講演会
5. 日本食品化学学会  
第 25 回食品化学シンポジウム  
食品用器具・容器包装の安全性向上をめざして