

公益財団法人日本食品化学研究振興財団
平成 27 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 27 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	16 件	計	1,560 万円
課題研究	7 件	計	640 万円
合 計	23 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

6 件 計 220 万円

後期シンポジウム開催等助成件数および金額

2 件 計 80 万円

合 計 8 件 300 万円

○一般研究

1. 希少糖の食品添加物としての可能性の探索と製造法の確立
(神戸大学大学院理学研究科 教授 林 昌彦)
2. 麺加工食品からの小麦由来遺伝子組換えDNAの検知法の確立
(東京農工大学大学院工学研究院 助教 宮原 平)
3. 親水性相互作用および溶媒分配分離分析に基づく既存添加物の網羅解析の構築
(静岡県立大学薬学部 講師 井之上 浩一)
4. 食品添加物等の各種理化学情報検索システム構築に関する研究
(国立医薬品食品衛生研究所食品添加物部 室長 杉本 直樹)
5. 国産ワインにおけるフモニシン汚染発生原因菌の分類・同定と汚染機構の解明
(食品総合研究所食品安全研究領域 主任研究員 中川 博之)
6. 消費者の食品添加物の安全性に対する意識及びその変遷

(大妻女子大学家政学部 教授 堀江 正一)

7. 水系食品中のアスコルビン酸とそのアシル誘導体の酸化促進および抑制作用機序の解明
(近畿大学工学部 准教授 渡邊 義之)
8. 非遺伝毒性肝発がん物質ダンマル樹脂の発がんメカニズムの解明
(大阪市立大学大学院医学研究科 教授 鰐淵 英機)
9. 幼児期の人工甘味料の摂取が、腸内細菌叢と全身代謝に及ぼす影響の解明
(徳島大学大学院ヘルスバイオサイエンス研究部 助教 上番増 喬)
10. ベニバナの食品添加色素収量の増加及び安定化に向けた遺伝育種学的研究
(山形大学農学部 准教授 笹沼 恒男)
11. 加工食品添加無機リンの定量法の開発 ～リン摂取量と血中動態との関係解明に向けて～
(高知県立大学健康栄養学部 准教授 鈴木 麻希子)
12. 食品添加物と環境化学物質の混合曝露による複合免疫毒性発現の可能性
(麻布大学生命・環境科学部 准教授 関本 征史)
13. 人工甘味料の慢性摂取が血糖や摂食の調節に関わる脳機能に及ぼす影響の神経科学的研究
(大阪大学大学院人間科学研究科 准教授 八十島 安伸)
14. 「クチナシ赤色素」の化学構造および色素形成メカニズムの解明
(共立女子大学家政学部 准教授 伊藤 裕才)
15. 香気成分エストラゴールの突然変異誘発過程における細胞増殖活性亢進機序の解明
(国立医薬品食品衛生研究所安全性生物試験研究センター病理部
主任研究官 石井 雄二)
16. 高脂肪飼料及び酵素処理イソクエルシトリン摂取時の利尿作用及び脂肪低減作用

に関する研究

(東京農工大学大学院農学研究院 准教授 吉田 敏則)

○課題研究

1. 食品添加物による化学発がん感受性亢進作用に関する研究
(静岡県立大学薬学部 教授 吉成 浩一)
2. メナキノン新規生合成経路をターゲットとした抗カンピロバクター活性を有する香辛料・香料の探索
(北海道大学大学院工学研究院 教授 大利 徹)
3. 食品添加物を利活用した高安定食品分散系の開発
(食品総合研究所食品工学研究領域 主任研究員 小林 功)
4. 匂いセンサによる植物の香気成分動態の可視化
(九州大学大学院システム情報科学研究院 教授 林 健司)
5. 天然物からの微量有用食品添加物の新規抽出および回収方法の開発
(福岡大学工学部 准教授 三島 健司)
6. γ -グルタミル化による食品の塩味・甘味の増強効果を利用した塩分・糖分制限食の開発
(京都工芸繊維大学大学院工芸科学研究科 教授 鈴木 秀之)
7. 食品添加物を利用した高齢者用ゲル状食品の力学的特性と胃消化挙動の制御
(筑波大学生命環境系 教授 市川 創作)

○（前期）シンポジウム開催等助成

1. International Symposium on Dietary Antioxidants and Oxidative Stress in Health (DAOSH)
2. 第12回アジア栄養学会議 ～みんなの健康長寿のための栄養と食糧～
3. 日本生薬学会第62回年会
4. フォーラム2015 衛生薬学・環境トキシコロジー 食・住環境における衛生薬学の貢献
5. 第9回日本ポリフェノール学会学術大会（年次大会） ―ポリフェノールと共に生きる―
6. 日本食品化学学会 第21回総会・学術大会

○（後期）シンポジウム開催等助成

1. 第110回日本食品衛生学会学術講演会 ―日本料理を支える知恵と技術―
2. 第12回国際ラクトフェリン会議