

公益財団法人日本食品化学研究振興財団  
平成 29 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 29 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 | 14 件 | 計 | 1,115 万円 |
| 課題研究 | 14 件 | 計 | 1,085 万円 |
| 合 計  | 28 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

|  |     |   |       |
|--|-----|---|-------|
|  | 1 件 | 計 | 40 万円 |
|--|-----|---|-------|

○一般研究

1. 食品における酸化防止剤の能力を評価する方法の開発  
(愛媛大学理学部 教授 長岡 伸一)
2. 食品添加物によるマグネシウム欠乏の予防に関する食品科学的研究  
(岐阜薬科大学生命薬学大講座 教授 五十里 彰)
3. 食品添加物が歯周病原細菌に及ぼす影響の解析  
(大阪府立大学総合リハビリテーション学研究科 教授 神谷 重樹)
4. 化学合成によるカロテノイドの標品供給に関する研究  
(国立医薬品食品衛生研究所有機化学部 室長 出水 庸介)
5. 遺伝子組換え食品の検査に及ぼす食品添加物の複合影響に関する基礎的研究  
(国立医薬品食品衛生研究所生化学部第二室 室長 中村 公亮)
6. 食品添加物の消化管ホルモン GLP-1 (Glucagon-like peptide-1) の分泌促進作用とその機序解明  
(中部大学応用生物学部 教授 津田 孝範)

7. 加工食品中のアクリルアミド生成を効率的に抑制する乳酸菌アスパラギナーゼの開発と食品添加剤としての乳酸菌アスパラギナーゼの有用性を検証する  
(立命館大学生命科学部 教授 若山 守)
8. 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)
9. 酵素処理イソクエルシトリンを用いた高付加価値機能性食品の開発  
(大阪薬科大学製剤設計学研究室 助教 内山 博雅)
10. 食品添加物の安全性評価のためのヒ素発がん機序の解明  
(大阪市立大学大学院医学研究科 准教授 魏 民)
11. 機能性関与成分として使用されている食品添加物の実態調査研究  
(国立医薬品食品衛生研究所生薬部第2室 主任研究官 政田 さやか)
12. 魚類食中毒シガテラの原因物質シガトキシン類分析のための標準試料作製検討  
(国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部第2室 室長 大城 直雅)
13. 肝前がん病変の生物学的特徴を考慮した furan 類香料の肝発がん性評価の精緻化  
(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 高須 伸二)
14. 自動前処理装置を用いた食品中のポリ塩化ビフェニル分析法の開発に関する研究  
(国立医薬品食品衛生研究所食品部 室長 堤 智昭)

#### ○課題研究

1. 末梢血白血球に発現する炎症性サイトカインを用いた食品添加物の安全性・有効性の評価系の構築  
(山梨大学大学院総合研究部 教授 望月 和樹)
2. クルクミンのヒト腸内細菌代謝産物の化学構造に関する研究  
(修文大学健康栄養学部 准教授 丹羽 利夫)

3. コンドロイチン硫酸存在下で抗炎症作用を発揮する腸内微生物由来代謝産物の探索  
(千葉大学大学院薬学研究院 助教 東 恭平)
4. 食中毒菌の侵入・感染におよぼすアルギン酸ナトリウムと乳酸菌の影響  
(東京海洋大学学術研究院 准教授 久田 孝)
5. 細菌性スーパー抗原毒素の生体内影響の発現に対するポリフェノール系既存食品添加物の制御とその作用メカニズムの解明  
(静岡県立大学食品栄養科学部 助教 島村 裕子)
6. 配糖体の消化管吸収過程における LPH の特性評価  
(名古屋市立大学大学院薬学研究科 講師 寺坂 和祥)
7. 生活習慣病の分子標的制御に資する甘味料の効果とその背景機構に関する研究  
(東京農業大学応用生物科学部 助教 煙山 紀子)
8. 既存添加物 酵素処理イソクエルシトリンの体内動態および生体影響に関する研究  
(東京農工大学大学院農学研究院 教授 渋谷 淳)
9. 油脂の加熱調理における有害物質アクロレインの生成に対する乳化剤の抑制効果  
(東京工科大学応用生物学部 教授 遠藤 泰志)
10. 有機酸を中心とした食品添加物の併用効果による食中毒菌由来バイオフィルムの制御  
(福岡県工業技術センター生物食品研究所食品課 専門研究員 塚谷 忠之)
11. 乳清タンパク質酵素分解物による亜硝酸塩の食肉発色促進作用に関する研究  
一発色剤使用量低減を目指した研究  
(麻布大学獣医学部 講師 竹田 志郎)
12. 栽培環境により変動するハーブの二次代謝成分量の分析調査  
(千葉大学環境健康フィールド科学センター 講師 加川 夏子)

13. 唾液分泌および唾液成分変化を利用した甘味に対する香の効果の評価する方法の開発

(農業・食品産業技術総合研究機構食品研究部門食品健康機能研究領域  
ユニット長 日下部 裕子)

14. イギリスの伝統的菓子におけるタール色素規制の調査

(多摩美術大学美術学部 非常勤講師 日高 杏子)

○ (前期) シンポジウム開催等助成

1. 日本食品化学学会 第23回総会・学術大会

○ (後期) シンポジウム開催等助成

1. 第33回食品化学シンポジウム  
「食品の表示と安全性の動向」