

## 令和5年度学術研究助成対象者テーマ一覧

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	東北大学	未来科学技術 共同研究センター	安部 知純	油糧米開発に向けた玄米中脂質成分の網羅解析
2	名古屋文理大学 短期大学部	食物栄養学科	池田 倫子	加熱調理と調味料が玄米のレジスタントスターチ量に及ぼす影響
3	東京農業大学	応用生物科学部	田村 倫子	米の安定した生産に寄与する酵素の研究 ～膜貫通型プロテアーゼの生理機能の解明と環境応答への関与～
4	長崎県立大学	看護栄養学部	城内 文吾	米糠に豊富なホスファチジルイノシトールの栄養生理機能発現に関する研究
5	県立広島大学	生物資源科学部	馬淵 良太	二次発酵の条件が食パンのおいしさ関連成分及び官能特性に及ぼす影響
6	国立医薬品 食品衛生研究所	微生微生物部	吉成 知也	カビのキチン生合成を標的とした小麦赤カビ病の新規防除法の開発
7	大阪公立大学 大学院	工学研究科	東 雅之	パン酵母由来の乳化作用と免疫活性化能を併せ持つ成分の特性解析 と製パンへの応用
8	埼玉県産業技術 総合センター	北部研究所	仲島 日出男	米麴を使用したグルテンフリー米粉パンの製パン機構の解明
9	京都大学大学院	農学研究科	谷 史人	イネ科 <i>Digitaria exilis</i> の加工特性と消化管内環境に及ぼす影響
10	東京農工大学	農学部	好田 正	小麦アレルギーの発症における皮膚感作の関与について
11	あいち産業科学 技術総合センター	食品工業技術 センター	間野 博信	廃棄パン耳を原料に用いた白醤油風味調味料の特性を活かした製パン と濃口醤油風味調味料の醸造
12	新潟県立大学	人間生活学部	萩原 真	小麦に含まれる成分による脂質代謝異常症改善効果
13	岐阜大学	応用生物科学部	中川 智行	出芽酵母による単一発酵系サワーブレッド生産に向けた多酸性パン 酵母の育種
14	名古屋大学大学院	生命農学研究科	村井 篤嗣	飼料玄米の生理的機能性の探索と卵の高付加価値化
15	お茶の水女子大学	生活科学部	新田 陽子	製粉不要のグルテンフリー米麴の開発
16	東京大学大学院	総合文化研究科	新井 秀明	脳梗塞による血液脳関門の破綻に対する小麦ふすま摂取の効果
17	工学院大学	先進工学部	飯島 陽子	酵素添加による風味増強食パンの製造とメタボローム解析による風味 成分組成の検証
18	静岡県立農林環境 専門職大学短期大学部	生産科学科	池ヶ谷 篤	パン生地への油脂の添加が口腔内で形成される食塊の物性に与える 影響の解明
19	静岡県立大学	薬学部	佐藤 秀行	米糠中機能性成分の有効活用を指向した薬剤科学的研究
20	大阪公立大学	生活科学研究科	松村 成暢	澱粉欲求を制御する機構の解明
21	東北大学大学院	農学研究科	Afifah Zahra Agista	新規発酵小麦ふすまによる炎症性腸疾患改善効果の解析
22	早稲田大学	ナノ・ライフ 創新研究機構	高見澤 菜穂子	未利用イチゴ由来ポリフェノールが米粉パンの物性や美味しさに与 える効果
23	滋賀県立大学	人間文化学部	東田 一彦	糖質が鉄吸収阻害ホルモンHepcidin発現を抑制する機序の解明
24	岐阜大学	応用生物科学部	島田 昌也	コハク酸量調節によるTh2免疫制御を介した脂肪肝予防パン創成の基 礎研究
25	宮城大学	食産業学群	鳥羽 大陽	コメの大粒化を可能とする品種改良技術の開発
26	福井県立大学	生物資源学部	村井 耕二	北陸地方向けパン用小麦品種「パンの丘」の育成
27	京都大学大学院	農学研究科	井上 和生	中枢性疲労生成機構における髄鞘の菲薄化・形成不全の関与と米油 によるその抑制に関する研究

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
28	修文大学	健康栄養学部	丹羽 利夫	パン酵母による食品機能性成分の代謝に関する基礎研究
29	弘前大学	農学生命科学部	佐藤 之紀	食パントーストの表面色の測定条件の標準化と視覚から受け止める「おいしさ」への寄与
30	和洋女子大学	家政学部	中島 肇	葉酸高生産乳酸菌株を用いたサワードウにおける生物学的栄養強化 (biofortification)
31	山口大学大学院	創成科学研究科	妻鹿 良亮	干ばつ下でも高品質の小麦粉が生産可能な品種開発に向けた基礎的研究
32	(国研)農業・食品産業技術総合研究機構	北海道農業研究センター	石黒 浩二	機能性成分が豊富な農作物を高配合するパンの製造方法
33	東洋大学	食環境科学部	露久保 美夏	もち性大麦添加パンの調理特性解析

#### 学術研究特別助成

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	東北大学	未来科学技術共同研究センター	安部 知純	油糧米開発に向けた玄米中脂質成分の網羅解析
2	名古屋文理大学 短期大学部	食物栄養学科	池田 倫子	加熱調理と調味料が玄米のレジスタントスターチ量に及ぼす影響
3	東京農業大学	応用生物科学部	田村 倫子	米の安定した生産に寄与する酵素の研究 ～膜貫通型プロテアーゼの生理機能の解明と環境応答への関与～
4	長崎県立大学	看護栄養学部	城内 文吾	米糠に豊富なホスファチジルイノシトールの栄養生理機能発現に関する研究

#### 舟橋重明記念奨励助成

No.	所属機関名		氏名	研究テーマ
1	東北大学	未来科学技術共同研究センター	安部 知純	油糧米開発に向けた玄米中脂質成分の網羅解析