

公益財団法人日本食品化学研究振興財団  
平成 28 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 28 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	17 件	計	1,480 万円
課題研究	10 件	計	720 万円
合計	27 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

	2 件	計	140 万円
--	-----	---	--------

○一般研究

1. 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)
2. 幼児期の甘味料・保存料の摂取が、腸内細菌叢と全身代謝に及ぼす影響の解明  
(徳島大学大学院医歯薬学研究部 助教 上番増 喬)
3. 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 室長 大城 直雅)
4. 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)
5. 授乳期における非糖質系甘味料の摂取が乳腺上皮細胞の乳汁分泌能に及ぼす影響  
(北海道大学大学院農学研究院 准教授 小林 謙)
6. 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)
7. 大豆イソフラボンの乳幼児における安全性確立に向けた生殖内分泌学的研究  
(麻布大学獣医学部 教授 代田 眞理子)

8. 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)
9. 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)
10. 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)
11. 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)
12. 国産ワイン原料におけるフモニシン産生菌の分子分類学的系統解析とフモニシン産生機構の解明  
(食品総合研究所食品安全研究領域 主任研究員 中川 博之)
13. アディポサイトカインの発現変化を指標とした食品添加物の新しい安全性評価系の開発  
(名古屋市立大学大学院薬学研究科 講師 西塚 誠)
14. ニンジンのアントシアニン構造と色調に関する研究  
(東京農工大学大学院工学研究院 助教 宮原 平)
15. 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構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)
16. 食用植物由来のアントシアニン色素の発色と安定化機構の研究  
(名古屋大学大学院情報科学研究科 教授 吉田 久美)
17. 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. 希少二糖を活用した賦形剤のガラス転移温度の調整によるフレーバーリリース速度の制御  
(京都大学大学院農学研究科 教授 安達 修二)
2. 薬物代謝酵素の発現および活性に及ぼす既存添加物ポリフェノールの影響とそのメカニズムの解析  
(星薬科大学薬動学教室 助教 五十嵐 信智)
3. 食品添加物代謝プロファイル予測を目指した抱合代謝物ライブラリーの構築  
(富山県立大学工学部 准教授 生城 真一)
4. 甘味受容と唾液分泌の関係を利用した甘味シグナルの伝達および認知機構の解明  
(食品総合研究所食品機能研究領域 上席研究員 日下部 裕子)
5. 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)
6. 食品添加物と加工法の最適化による液中分散食品成分の安定性制御  
(岐阜薬科大学薬物送達学大講座 講師 田原 耕平)
7. 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)
8. 食品添加物ビタミン K<sub>1</sub> 水素付加物 (2', 3'-PKH<sub>2</sub>) の生体内代謝機構に関する研究  
(鈴鹿医療科学大学薬学部 助手 廣田 佳久)
9. 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)
10. 呈味・フレーバー成分を安定に保持する複合化技術に関する研究  
(千葉大学大学院薬学研究院 教授 森部 久仁一)

○（前期）シンポジウム開催等助成

1. 第17回嗅覚・味覚国際シンポジウム
2. 日本食品化学学会 第22回総会・学術大会