

平成26年度学術研究助成金助成者テーマ一覧

No.	所属機関名		役職	助成対象者	研究テーマ
1	徳島大学大学院	ソシオ・アーツ・アンド・サイエンス研究部	教授	増田 俊哉	パンの物性に密接に関わる小麦チオールとポリフェノールの酸化相互作用の解析
2	鹿児島大学	農学部	教授	玉置 尚徳	酵母におけるリン脂質リモデリングの機能解析と低温(凍結)耐性パン酵母の開発
3	香蘭女子短期大学	食物栄養学科	教授	豊崎 俊幸	製パンにおける中鎖脂肪酸含有油脂(MCT)の新たな機能特性の解明
4	滋賀県立大学	人間文化学部	助手	森 紀之	小麦胚芽に含まれるB群ビタミンの相対生体利用率の評価
5	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	技師	瀬見井 純	清酒酵母の発酵制御により吟醸香を付与する新規製パン法の開発
6	芝浦工業大学	システム理工学部	准教授	福井 浩二	小麦胚芽による機能性食パンの開発に関する基礎的検討
7	北海道教育大学	教育学部	准教授	菅野 友美	熟成および乾熱処理小麦澱粉を利用した新食感食パンの開発
8	岐阜大学	応用生物科学部	教授	早川 享志	大腸内環境を改善するパンの創生に関する基礎的研究
9	東京農業大学	応用生物科学部	助教	岡 大貴	製パン性におけるグリアジンの性質およびω-グリアジンの役割
10	徳島大学大学院	ヘルスバイオサイエンス研究部	准教授	田中 保	国産パン用小麦に含まれる消化管粘膜維持因子・ホスファチジン酸の解析
11	大阪樟蔭女子大学	学芸学部	講師	菊田 千景	国産もち性小麦粉ならびに低アミロース性小麦粉を活用した新食感、高品質な食パン調製のための基礎的研究
12	名古屋大学大学院	生命農学研究科	准教授	河合 慶親	オートファジーを誘導するポリフェノール類によるパンの機能性強化
13	新潟大学	農学部	准教授	原 崇	イノシトール6リン酸(フィチン酸)の免疫賦活作用-NK細胞および細胞傷害性T細胞に及ぼす影響
14	山梨大学大学院	医学工学総合研究部	助教	中川 洋史	致死的濃度過酸化水素法によるストレス耐性パン酵母の創製とその特性解析
15	大阪市立大学	工学研究科	教授	東 雅之	高い免疫細胞活性化能と乳化作用を併せ持つパン酵母の開発と製パンへの応用
16	東京海洋大学大学院	海洋科学技術研究科	博士研究員	石川 雄樹	パン製品副産物を利用した魚類用飼料への応用に関する基礎研究
17	名古屋大学大学院	生命農学研究科	准教授	村井 篤嗣	穀物スカ摂取による腸絨毛縮小化の普遍性の検証と発生原因の解明
18	石川県立大学	生物資源環境学部	教授	小西 康子	グルテンフリー米粉100%パンの品質改善におけるプロテアーゼの作用機序の解明
19	大阪市立大学大学院	生活科学研究科	教授	小西 洋太郎	アンヒドロ糖を用いる機能性パンづくりに関する研究
20	愛媛大学	総合科学研究支援センター	助教	河田 美幸	アミノ酸強化を目的としたリジン高含有パン酵母の開発
21	静岡県立大学	食品栄養科学部	助教	細谷 孝博	小麦由来ポリフェノール成分のパン焼成後における成分変化の解明とその機能性
22	和洋女子大学	家政学群	教授	中島 肇	DGGE法による日本国内天然酵母パン中に存在する乳酸菌叢解析と新規機能探索に関する研究
23	東京学芸大学	教育学部	教授	南 道子	生体内での機能性パンの挙動
24	三重大学大学院	生物資源学研究科	教授	奥村 克純	小麦タンパク質・ペプチドのエピジェネティクス異常抑制効果の検証
25	(独)農研機構作物研究所	麦研究領域	上席研究員	山守 誠	小麦粉の低アミロース含量の遺伝変異と要因の解析
26	(独)農研機構作物研究所	麦研究領域	上席研究員	藤田 雅也	軟質小麦のグルテンの性質が二次加工適性に及ぼす影響
27	山形大学	農学部	准教授	笹沼 恒男	北コーカサスで採集したタルホコムギ等新規コムギ遺伝資源の育種利用に向けた遺伝的評価
28	名古屋文理大学	健康生活学部	助手	北川 絵里奈	パン製造における米および米粉利用の検討
29	東京海洋大学大学院	海洋科学技術研究科	助教	長阪 玲子	小麦由来オリザノールを用いた高尿酸血症予防・改善効果の検討
30	北海道大学	北方生物圏フィールド科学センター	助教	平田 聡之	アレロパシーを利用した高品質な春コムギの安定生産に関する研究
31	(公財)日本極地研究振興会		理事長	吉田 栄夫	南極観測と冷凍パン類の役割

舟橋重明記念奨励助成

1	滋賀県立大学	人間文化学部	助手	森 紀之	
---	--------	--------	----	------	--