

平成28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	名古屋女子大学	家政学部	講師	松尾 亜希子	麴利用食品による玄米粉パン中フィチン酸の加水分解 について
2	兵庫大学	健康科学部	教授	細川 敬三	粘弾性を持つ完熟バナナを用いたグルテンフリーパン類の開発
3	大阪成蹊短期大学	調理・製菓学科	講師	田原 彩	米粉と小麦グルテンを用いた米粉パンの膨化メカニズムの解明
4	滋賀県立大学	人間文化学部	教授	福渡 努	小麦胚芽におけるナイアシン活性の解析
5	京都大学大学院	農学研究科	准教授	丸山 伸之	小麦タンパク質のアレルギー症状を誘引する分子構造の解明
6	前橋工科大学	工学部	教授	尾形 智夫	マルトース発酵能を強化させた地域パン酵母の育種、およびパン酵母のマルトース発酵性関連遺伝子群の調査
7	東京農工大学	農学部	准教授	好田 正	加水分解小麦粉による小麦アレルギー予防ワクチンの効果を亢進する食品因子の探索
8	岐阜女子大学	家政学部	講師	伊佐 保香	高タンパク質パンを見据えたDIT誘発とビタミンB6添加量に関する基礎的研究
9	(国研)農業・食品産業技術総合研究機構	次世代作物開発研究センター	ユニット長	半田 裕一	日本コムギコアコレクションの形質評価とゲノムワイドアソシエーション解析
10	岡山大学	資源植物科学研究所	助教	力石 和英	RNA-seq解析を用いたコムギ種子休眠制御遺伝子RSD32の同定
11	(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	任期付研究員	臼井 靖浩	小麦子実増大過程における粒重増加速度と炭素・窒素動態の品種間差異および追肥時期の違いによる収量・品質への影響
12	北海道大学大学院	工学研究院	助教	藤井 宏之	近赤外光コンピュータ断層撮影を用いたパン内部品質の非破壊評価
13	(国研)農業・食品産業技術総合研究機構	食品研究部門・食品加工流通研究領域	先端食品加工技術ユニット長	植村 邦彦	電界処理によるパンの発酵促進
14	名古屋文理大学短期大学部	食物栄養学科	助教	加藤 美穂	でん粉添加による全粒粉パンの物性改良
15	あいち産業科学技術総合センター		主任研究員	半谷 朗	MALDI-TOFMSを用いた酵母の迅速同定の検討
16	京都大学大学院	生命科学研究所	准教授	増田 誠司	小麦成分によるmRNA成熟阻害活性を通じた抗ガン作用の検証と食品学的研究
17	聖徳大学	人間栄養学部	講師	小松崎 典子	野生酵母と乳酸菌を利用した新規なサワーブレッドの開発
18	長岡工業高等専門学校	物質工学科	准教授	田崎 裕二	中鎖脂肪酸を高生産するパン酵母の開発と製パンへの応用
19	北海道大学大学院	歯学研究科	助教	阿部 薫明	う蝕リスク軽減を目指した美味しい菓子パン・ペイストリーズの開発
20	静岡県立大学	食品栄養科学部	助教	伊藤 聖子	新規加エタピオカ澱粉のグルテンフリー米粉パンのテクスチャー改善効果に関する研究
21	東京学芸大学	生活科学科	教授	南 道子	生体内での機能性パンの挙動
22	奈良先端科学技術大学院大学	バイオサイエンス研究科	教授	高木 博史	ハイビスカス花から分離した「琉球酵母」の高機能化と製パンへの応用～機能性アミノ酸に着目した製パンストレス耐性向上～
23	(公財)日本極地研究振興会		理事長	吉田 栄夫	南極観測隊の最近の食生活と冷凍パン類

学術研究特別助成

1	滋賀県立大学	人間文化学部	教授	福渡 努	小麦胚芽におけるナイアシン活性の解析
---	--------	--------	----	------	--------------------

舟橋重明記念奨励助成

1	北海道大学大学院	工学研究院	助教	藤井 宏之	近赤外光コンピュータ断層撮影を用いたパン内部品質の非破壊評価
---	----------	-------	----	-------	--------------------------------