

## 公益財団法人日本食品化学研究振興財団 平成 30 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 30 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	1,255 万円
課題研究	12 件	計	945 万円
合 計	29 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

6 件	計	150 万円
-----	---	--------

### ○一般研究

1. 既存添加物キトサンの抗酸化作用に関する応用研究  
（武庫川女子大学生生活環境学部 教授 義澤 克彦）
2. 化学合成による既存添加物の定量用標品および内部標準物質の供給に関する研究  
（国立医薬品食品衛生研究所有機化学部 部長 出水 庸介）
3. 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）
4. フラボノイド含有食品添加物の肝炎ウイルス感染予防に関する研究  
（国立感染症研究所ウイルス第二部 主任研究官 渡士 幸一）
5. 新規エピジェネティック変異原検出系を用いた食品添加物の安全性評価  
（国立医薬品食品衛生研究所変異遺伝部 室長 杉山 圭一）
6. 食品添加物ミリスチン酸摂取による 2 型糖尿病リスク低減  
（千葉大学大学院理学研究院 教授 坂根 郁夫）
7. 新規誘導体化試薬「Py-Tag」を用いた魚および水産加工品中の不揮発性アミン類分析法の開発  
（国立医薬品食品衛生研究所食品部 部長 穂山 浩）
8. 新規サル消化管オルガノイドを用いた食品添加物が消化管上皮に与える影響の解析  
（東京農業大学応用生物科学部 准教授 岩槻 健）
9. 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）
10. 毒キノコ成分のプロファイリングと化学分析のための標準品作製  
（立命館大学薬学部 准教授 井之上 浩一）

11. 魚食からのメチル水銀曝露を想定した低濃度メチル水銀曝露時の組織中水銀濃度に対するフラクトオリゴ糖および小麦ふすまの影響に関する基礎的研究  
(国立水俣病総合研究センター基礎研究部 主任研究員 永野 匡昭)
12. 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二室 主任研究官 政田 さやか)
13. 遺伝子組換え食品検知に及ぼす食品添加物の複合影響に関する基盤的研究  
(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)
14. 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)
15. 甘味料(グルコース、スクラロース)の脂肪嗜好性調節作用の検討とその機序の解明  
(奈良女子大学大学院生活環境科学系 教授 森本 恵子)
16. 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)
17. 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二室 室長 大城 直雅)

## ○課題研究

1. キチンの異常蓄積を作用機序とする食品添加物  $\epsilon$ -ポリ-L-リジンの抗真菌活性発現機構の解明  
(京都大学大学院農学研究科 准教授 井上 善晴)
2. ヒト由来クルクミン代謝菌の単離に向けた化学的アプローチ  
(修文大学健康栄養学部 准教授 丹羽 利夫)
3. バクチンの多糖構造と消化管機能調節機構の相関  
(岐阜大学応用生物科学部 教授 矢部 富雄)
4. 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)
5. 抗糖化作用を有するエラジタンニンの生体利用性に関する研究  
(岡山県立大学保健福祉学部 教授 伊東 秀之)
6. 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)
7. タンパク質食材の安定性を向上させる新規食品添加物の開発  
(東京農工大学グローバルイノベーション研究院 准教授 村岡 貴博)
8. アミロースの立体構造制御による香気成分の放出制御及び固体 NMR 測定を利用した放出制御機構の解明  
(千葉大学大学院薬学研究院 助教 植田 圭祐)

9. 植物由来香料成分相互作用蛋白質の同定とその香料安定化効果の検証  
（山口大学大学院創成科学研究科 教授 松井 健二）
10. 精油中に含まれるフラノクマリン類の分析と品質評価  
（大妻女子大学家政学部 教授 堀江 正一）
11. 熟成古酒からの劣化臭除去に向けた金ナノ粒子の吸着特性の解明  
（九州大学大学院理学研究院 准教授 村山 美乃）
12. 表面筋電図法を用いた飲み込みやすさの客観的評価方法の確立と嚥下調整食開発への応用  
（東京大学大学院農学生命科学研究科 特任教授 朝倉 富子）

### ○（前期）シンポジウム開催等助成

1. 日本ビタミン学会 第70回大会シンポジウム
2. 第23回国際植物脂質シンポジウム（ISPL2018）
3. 日本食品化学学会 第24回総会・学術大会
4. 第72回日本栄養・食糧学会大会
5. 日本食品衛生学会  
公開シンポジウム「食品安全性評価のための細胞培養技術」
6. 3学会合同学術集会
  - ・第23回日本フードファクター学会
  - ・第12回日本ポリフェノール学会
  - ・第15回日本カテキン学会