

過去5年間における助成研究

助成年度	研究課題	所属・氏名
2019年	実用酵母菌株の遺伝子・形質相関解析を可能にする効率的で安全な遺伝子導入方法の研究	広島大学大学院 理学研究科生物科学専攻教授 鈴木 克周
	イヤホン型咀嚼計測装置を用いたパンの咀嚼に関する研究	広島市立大学大学院情報科学研究科講師 谷口 和弘
	(若手研究者対象助成) 植物乳酸菌によるヨモギ発酵液の生活習慣病に対する予防改善効果の製パンへの応用	広島大学大学院医歯薬保健学研究科薬物療法開発学研究室 助手 岡本 知子
2020年	酵母分子遺伝学資源を実用酵母菌株に適用可能にする酵母菌株改変ツールの開発	広島大学大学院総合生命科学研究科基礎生物科プログラム 教授 鈴木 克周
	広島県の酵母資源としての耐塩性酵母の解析と接合育種に向けた研究	広島県立総合研究所 食品工業技術センター 主任研究員 藤原 朋子
	(若手研究者対象助成) 揚げ油としての米油の有用性の評価 —分子種と微生物成分に着目して—	県立広島大学 生命環境学部 准教授 山本 幸弘
2021年	広島県の耐塩性酵母の製パンへの応用と接合育種手法による多様な特性を有する株の獲得	広島県立総合研究所 食品工業技術センター 主任研究員 藤原 朋子
	清酒酵母の特性に寄与する遺伝子・変異同定を効率的に可能とする解析手法の構築	独立行政法人酒類総合研究所 醸造微生物研究部門 主任研究員 金井 宗良
	(若手研究者対象助成) 酵母のストレス耐性における膜接触部位に関する基礎研究	広島大学大学院 統合生命科学研究科 助教 池田 敦子
2022年	パン酵母の有用形質をもたらす遺伝子の機能解析	広島大学大学院統合生命科学研究科 教授 水沼 正樹
	脳情報に基づくパンのおいしさの基礎検討	広島大学大学院人間社会科学研究科 准教授 富永 美穂子
	(若手研究者対象助成) 植物乳酸菌による生薬発酵液の抗炎症作用を活用した小麦アレルギー改善効果に関する研究	広島大学大学院医系科学研究科 馬 青苗
2023年	酵母が生産する植物生育促進物質の同定	広島大学大学院 統合生命科学研究科 教授 上田 晃弘
	次世代シーケンス・ロングアンプリコン解析を用いた <i>S. cerevisiae</i> の菌株識別	独立行政法人酒類総合研究所 成分解析研究部門 主任研究員 清水 秀明
	(特別助成) 脳情報に基づくパンのおいしさの男女・年代間比較	広島大学大学院人間社会科学研究科 准教授 富永 美穂子