

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
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葉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
2024年	パンを用いた小児の口腔機能の異常の発見法および改善法の構築	広島大学大学院医系科学研究科小児歯科学 教授 野村 良太
	画像解析と機械学習を生かした国産小麦の製パン性の評価	(国研)農研機構 西日本農業研究センター 生産環境・育種グループ 上級研究員 池田 達哉
	(特別助成) 次世代シーケンス・ロングアンプリコン解析を用いた複合微生物中の <i>S. cerevisiae</i> の菌株割合推定技術の開発	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
2025年	パンを応用した口腔機能発達不全症の個別可視化およびトレーニング法の開発	広島大学大学院医系科学研究科小児歯科学 教授 野村 良太
	酵母菌株が示す細菌抑制現象の解析	広島大学大学院統合生命科学研究科 ゲノム編集イノベーションセンター 教授 鈴木 克周
	(若手研究者対象助成) 分裂酵母 <i>Schizosaccharomyces Pombe</i> の物質代謝における温度依存性の解析	広島大学大学院統合生命科学研究科 助教 中根 達人
	(若手研究者対象助成) ベーグル調製時のゆで操作によるドウの外層形成メカニズムの解明	県立広島大学地域創生学部 助教 古田 歩