

一般社団法人中央味噌研究所 平成 26 年度研究助成 採択研究一覧

研究テーマ	申請者・所属機関・役職
米味噌の抗酸化能を高める製造方法に関する研究	桐原 広成 栃木県産業技術センター 食品技術部 微生物応用研究室 主任研究員
味噌製造工程と味噌の新規抗高血圧機能性に関する研究	上原 誉志夫 共立女子大学 教授
味噌由来アンギオテンシン変換酵素 2 作用物質に関する研究	高橋 砂織 秋田県総合食品研究センター 食品加工研究所 所長
健康有益性を持つ伝統的日本食における味噌の役割に関する研究	都築 毅 東北大学大学院 農学研究科 生物産業創世科学専攻 准教授
プレバイオティクスとしての味噌の効能	錫谷 達夫 福島県立医科大学 医学部 医学科 教授
味噌・大豆製品摂取とインスリン抵抗性およびメタボリックシンドローム構成因子との関係に関する縦断研究	酒井 徹 徳島大学大学院 ヘルスバイオサイエンス研究部 実践栄養学分野 教授
発酵期間による味噌の血圧抑制効果	笹谷 めぐみ 広島大学 原爆放射線医科学研究所 分子発がん制御研究分野 助教
<i>in vitro</i> ストレス環境下における神経幹細胞の生存および増殖・分化障害に対する味噌による改善効果の検証	瀬尾 誠 埼玉医科大学 医学部 基礎医学部門 生化学 助教

(順不同、敬称略、肩書きは申請当時)

なお、次の研究に対し、みそ健康づくり委員会として協力することといたしました。

研究テーマ	申請者・所属機関・役職
味噌関連文化情報を含んだ発酵食品データベースの構築	曲山 幸生 独立行政法人農業・食品産業技術 総合研究機構 食品総合研究所 食品工学研究領域 上席研究員
味噌の摂取と認知機能の改善に関する総合的研究	扇原 淳 早稲田大学 人間科学学術院 准教授

(順不同、敬称略、肩書きは申請当時)