

安達 修二

(京都先端科学大学 バイオ環境学部 特任教授)

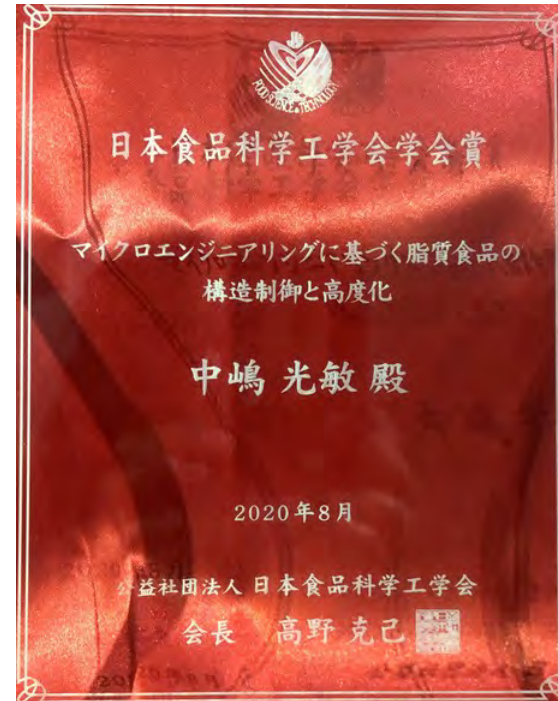


受賞の挨拶

この度は、伝統ある日本食品科学工学会の功労賞を受賞し、身に余る光栄と、心より御礼申し上げます。また、ご推薦、ご選考いただきました関係各位に深く感謝申し上げます。本会では、主に英文誌の編集に携わらせていただきました。最近に掲載される論文数も増え、著者の所属機関等も多様化し、国際誌として十分に認知されてきたことは、ご同慶の至りであるとともに、編集や査読などに当たられる会員諸氏のご努力に敬意を表します。最後になりましたが、我が国の食品科学を牽引する学術団体として、本会がますます発展することを祈念し、御礼のご挨拶とさせていただきます。

中嶋 光敏(筑波大学生命環境系)

『マイクロエンジニアリングに基づく脂質食品の構造制御と高度化』



受賞の挨拶

これまで、食品科学工学分野での研究活動に取り組んでまいりましたが、このような栄えある学会賞を賜りましたこと、深く感謝申し上げます。この栄誉を励みといたしまして、これからも一層の研鑽を重ね、精進して参りたいと存じます。本日は誠にありがとうございました。

本学会の益々のご発展をお祈り申し上げます。

宮本 敬久(九州大学大学院)

『食品の微生物学的安全性確保に資する研究』



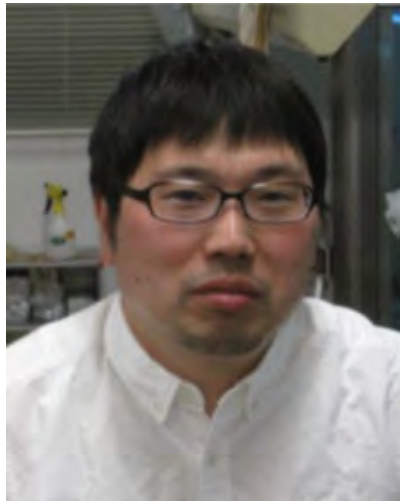
受賞の挨拶

令和2年度学会賞受章の栄誉を賜り、会長をはじめ関係の諸先生方に心より感謝申し上げます。ご指導頂きました九州大学食品衛生化学研究室の波多野名誉教授、飯尾名誉教授、協力頂いたスタッフ、学生の皆様にお礼申し上げます。食品の安全性確保という視点で、興味を持ったことを研究してきた気がします。研究成果が食品産業の現場で少しでもお役に立てることを願っています。

令和2年度奨励賞

成川 真隆(東京大学大学院(現 京都女子大学 家政学部))

『機能性食品成分の嗜好特性に関する研究』

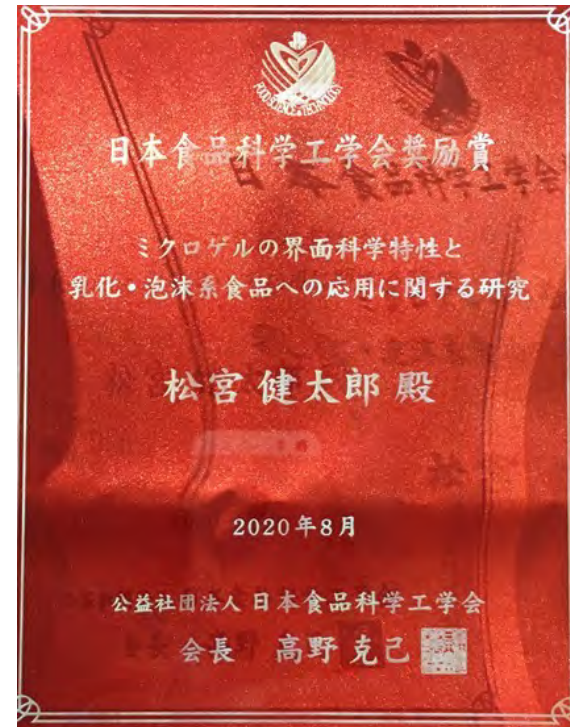


受賞の挨拶

この度は、奨励賞という名誉ある賞を頂戴し、光栄に思います。ご推薦、ご支援賜りました先生方に御礼申し上げますと共に、本研究を実施する上で協力いただいた皆さんに感謝いたします。この受賞を励みとして、今後も研究者としてより一層精進したいと思っております。至らない点ばかりですが、引き続きご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。

松宮 健太郎(京都大学大学院)

『マイクロゲルの界面科学特性と乳化・泡沫系食品への応用に関する研究』



受賞の挨拶

この度は歴史ある学会の奨励賞を賜り身に余る光栄です。長年ご指導をいただいた師をはじめ、共同研究者の皆様や所属先の仲間、そして本選考に携わった先生方のご支援に心より感謝を申し上げます。今後も食品科学分野における日本の国益を追求すべく、研究活動により一層励むことはさることながら、国家の高等教育に携わる者として、後進の育成にたゆまぬ努力を重ねてまいります。

論文名: 日本食品標準成分表のための新しい食物繊維測定法の検証

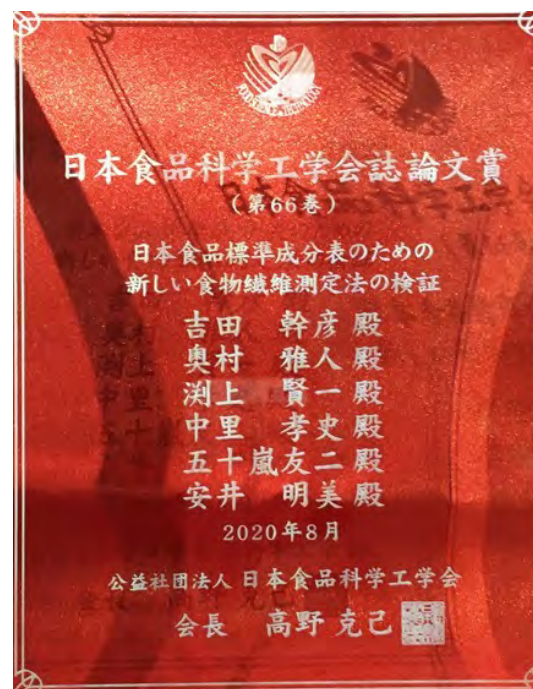
著者名: 吉田 幹彦^{1*}, 奥村 雅人¹, 淵上 賢一¹, 中里 孝史¹, 五十嵐 友二¹, 安井 明美²

所 属: ¹ 一般財団法人日本食品分析センター

² 国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門

掲載誌: 第66巻第6号 187-194頁

授賞代表者: 吉田 幹彦(一般財団法人日本食品分析センター)



受賞の挨拶

この度は栄えある賞を賜り、誠に光栄に存じます。共著者をはじめ、ご助言頂きました先生方、また、査読や選考に携わって頂きましたすべての方々に、厚く御礼申し上げます。今回の受賞を励みとし、微力ではございますが、分析を通じて、社会の進歩・発展に貢献できるよう努めてまいります。誠に有難うございました。

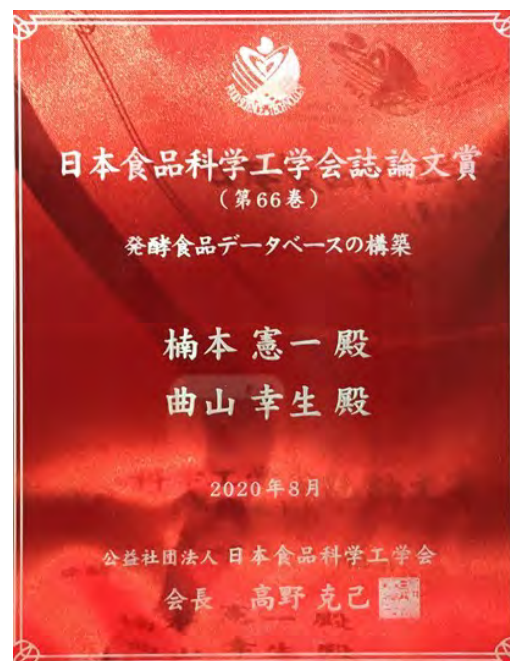
論文名:発酵食品データベースの構築

著者名:楠本 憲一, 曲山 幸生*

所 属:国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品研究部門

掲載誌:第66巻第3号 74-82頁

授賞代表者:楠本 憲一((国研)農研機構 食品研究部門)



受賞の挨拶

このたびはたいへん名誉な日本食品科学工学会論文賞を授与いただき、まことにありがとうございます。受賞対象となりました「発酵食品データベース」は、<https://ffdb-pub.rad.naro.go.jp/index.php>で一般公開しております。今後とも変わらぬご指導、ご鞭撻を賜りますよう、お願い申し上げます。

Food Science and Technology Research Award Vol.25

論文名 : A Low-Molecular Weight Maillard Pigment from Beer was Identified as Perlolyrine, a Maillard Reaction Product from Tryptophan

著者名 : Chieri Nagai, Kyoko Noda, Akari Kirihara, Yuko Tomita and Masatsune Murata *

所 属 : Department of Nutrition and Food Science, Ochanomizu University

掲載誌 : Vol.25, No.1, 81-88, 2019

授賞代表者 : 村田 容常 (東京農業大学)



受賞の挨拶

メイラード反応の研究を長年行っています。ビールから低分子色素を単離し、トリプトファンとヒドロキシメチルフルフラールから形成されるペルロリリンというメイラード反応生成物を同定したという研究です。予想外の受賞で、誠にうれしく存じます。卒業生とビールで乾杯したいのですが、もう少しお預けです。

Food Science and Technology Research Award Vol.25

論文名 : Interaction of Clear Flavor Emulsions Containing Lemon Essential Oils with Lipid Bilayers via a Quartz Crystal Microbalance

著者名 : Takahiro Sakai¹, Hayato Seki², Shogo Yoshida¹, Hayato Hori¹, Hisashi Suzuki¹, Tetsuya Nakamura¹, and Izuru Kawamura^{2*}

所 属 : ¹ R&D center, T. Hasegawa co. ltd., ² Graduate School of Engineering, Yokohama National University

掲載誌 : Vol.25, No.6, 879-884, 2019

授賞代表者 : 酒井 貴博 (長谷川香料株式会社)



受賞の挨拶



この度は令和2年度Food Science and Technology Research Awardにご選出頂き、ありがとうございます。共著者の方々、査読や選考に携わった全ての方々にこの場をお借りして感謝申し上げます。また、学生の頃からご指導頂いている川村先生と一緒に受賞できたことを心より嬉しく思っております。今回の受賞を励みに、研究にさらに邁進してまいります。

太田 英明 (中村学園大学 名誉教授)



今般、日本食品科学工学会功労賞の栄誉を賜り、高野克己会長を始め学会理事の諸先生方に深く感謝申し上げます。日本食品工業学会時代の1974年に東京商工会議所講堂で研究発表して以来、研究成果の発表を続けて参りました。近年では、2002年に発足した産官学交流委員会の活動を中心に、アジア諸国、欧州、取分け中国食品科学技術学会との交流事業を進め、企画委員会として研究小集会の場を設けさせて頂きました。

今後とも会員諸氏が食品科学工学の分野において、グローバルリーダー的存在として研究を継続・発展され、その成果を国内外に発信されていくことを切に希望しております。

米谷 俊 (近畿大学 農学部 (現 株式会社ファーマフーズ 顧問))

『QOLの向上に資する機能性食品素材の開発と実用化に関する研究』



受賞の挨拶

この度は、栄誉ある学会賞をいただき、ありがとうございます。企業と大学で研究の場をいただき、一貫して食品の機能性に関する研究開発をいたしました。その際には、組織の内外を問わず、多くの方々にご協力いただきました。本学会賞は、ご協力いただいた皆様を代表して授与されたものと思ひ、皆様方に心より感謝申し上げます。また、推薦・選考に際しお世話になった皆様にも深謝いたします。

水野 雅史(神戸大学大学院)

『腸管を介した食物繊維の新規生理活性機構の解明』



受賞の挨拶

この度は素晴らしい賞を賜り身に余る光栄です。日本食品科学工学会会長高野克己先生、学会賞選考委員会の先生方をはじめ関係の諸先生方に心より感謝申し上げます。今後も、食物繊維が有する新規生理活性を提唱することで、医農連携へと展開出来ればと思っています。本来であれば、博多の地にて皆様の面前でご挨拶申し上げるべきところですが、文面での挨拶にて失礼いたします。

論文名: 高齢者の嗅覚の劣化について

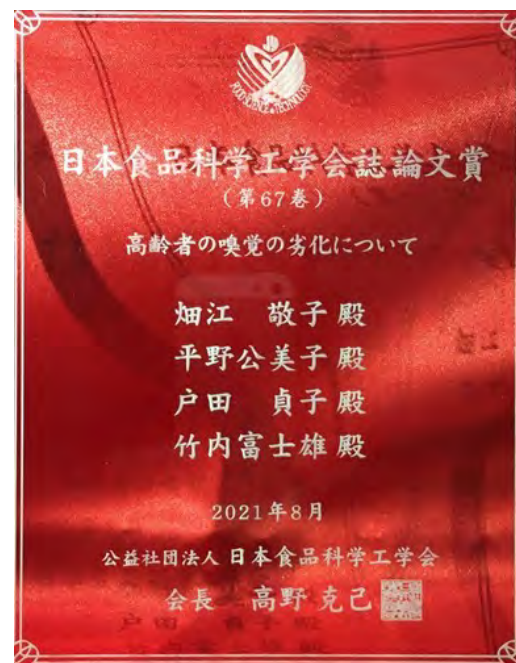
著者名: 畑江 敬子^{1*}, 平野 公美子¹, 戸田 貞子², 竹内 富士雄³

所 属: ¹お茶の水女子大学生生活科学部, ²高崎健康福祉大学健康栄養学部

³ 京都産業大学理学部

掲載誌: 第67巻第5号 163-170頁

授賞代表者: 畑江 敬子(お茶の水女子大学名誉教授)

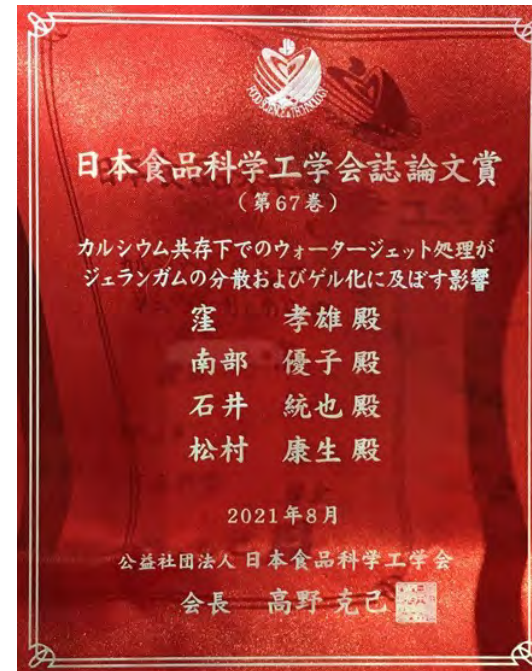


受賞の挨拶

これまで高齢者の食生活のQOLを高めるために、高齢者の口腔内状態の測定と検査食による把握, ならびに調理法の提案など一連の研究を行ってきた. 更に、高齢者の味覚の閾値とともに嗅覚の閾値を測定したが、今回その論文で論文賞をいただけることになり、非常に感謝しております.

論文名:カルシウム共存下でのウォータージェット処理がジェランガムの分散およびゲル化に及ぼす影響
著者名:窪 孝雄^{1*}, 南部 優子², 石井 統也², 松村 康生²
所 属:¹森永製菓(株)研究所, ²京都大学大学院農学研究科
掲載誌:第67巻第4号 121-127頁

授賞代表者:窪 孝雄 (森永製菓株式会社)



受賞の挨拶

この度は論文賞に選んでいただき、誠にありがとうございます。受賞者を代表いたしまして、査読者の皆様、そして編集委員会の皆様に心より御礼申し上げます。本論文はジェランガムの製造上の加工適性を向上させることを目指したものです。今回の受賞を励みにして、今後もより一層努力していきたいと思っております。

Food Science and Technology Research Award Vol.26

論文名: Anti-hypertensive Effect of Hesperidin and Hesperidin-containing Fermented Mikan Tea in Spontaneously Hypertensive Rats

著者名: Guanzhen Gao¹, Chizumi Abe¹, Alexia M. Nectoux¹, Shu-Wei Huang¹, Yuji Miyata², Kazunari Tanaka³, Takashi Tanaka⁴, Haruo Yamamura⁵ and Toshiro Matsui^{1*}

所属: ¹ Department of Bioscience and Biotechnology, Faculty of Agriculture, Graduated School of Kyushu University, ² Nagasaki Agricultural and Forestry Technical Development Center, ³ Department of Nutrition, University of Nagasaki, ⁴ Graduate School of Biochemical Science, Nagasaki University, ⁵ Charle Co.

掲載誌: Vol.26, No.6, 779-787, 2020

授賞代表者: Guanzhen Gao (九州大学大学院)



受賞の挨拶



本論文において、難溶性ポリフェノールであるヘスペリジン及びそれを含むミカン混合発酵茶には血圧上昇抑制作用があること、さらにはその血圧改善作用がAngiotensin (1-7)の受容体であるMasR発現誘導を介して引き起こしていることをSHRラットを用いて実証した。

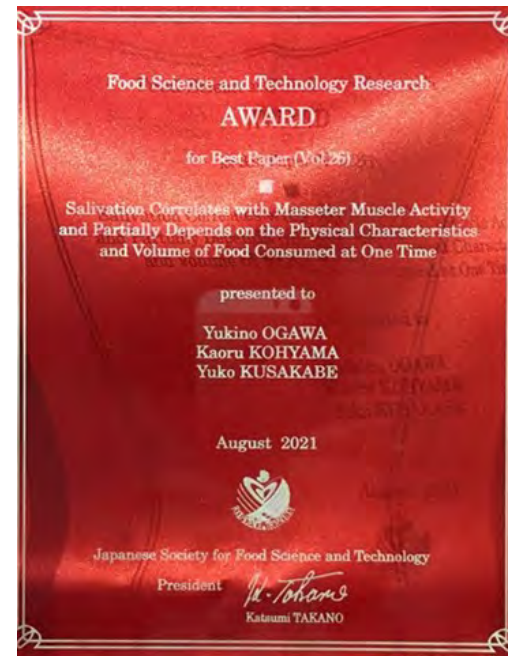
論文名: Salivation Correlates with Masseter Muscle Activity and Partially Depends on the Physical Characteristics and Volume of Food Consumed at One Time

著者名: Yukino Ogawa, Kaoru Kohyama and Yuko Kusakabe*

所 属: Food Research Institute, National Agriculture and Food Research Organization (NARO)

掲載誌: Vol.26, No.4, 535-543, 2020

授賞代表者: 日下部 裕子 ((国研)農研機構 食品研究部門)



受賞の挨拶

本論文では、物性の異なる3種類のゲルについて、咀嚼に伴う咬筋活動と唾液分泌を計測し、唾液分泌がゲルの離水率に影響を受け、また咀嚼による咬筋活動量と相関することを明らかにしました。食品分野における唾液分泌の研究が少ない中、本誌に評価して頂けましたこと、関係者の皆様に感謝いたします。