

令和3年度

食学拠点研究スタートアップ支援制度の採択課題（計9件、申請順）

No	課題名	研究代表者	研究分担者
1	米糠発酵物の病的破骨細胞形成および骨吸収への影響	東北大学（歯） 准教授 北浦英樹	東北大学（農） 教授 白川仁、助教 大崎雄介 東北大学（歯） 教授 溝口到、医員 野口隆弘
2	Streptococcus 属の生産する Glucan(ムタン)の食品応用の可能性について	宮城大学（食） 教授 金内誠	東北大学（歯） 教授 高橋信博、助教 鷺尾純平 東北大学（農） 教授 阿部啓悦
3	食事療法による腸内フローラ回復の指標となる「加齢マーカー」腸内細菌の探索	東北大学（農） 助教 大坪和香子	宮城大学（食） 教授 森本素子
4	咬み合わせの種類に応じた最適な食品性状の探求	東北大学（農） 教授 藤井智幸	東北大学（歯） 教授 溝口到、准教授 北浦英樹、 診療助教 伊藤新
5	テクスチャー試験用ゾル試料作製に関する検討	東北大学（歯） 助教 田中恭恵	東北大学（農） 教授 藤井智幸 東北大学（歯） 教授 服部佳功
6	咬合回復による栄養摂取変化の検討および栄養摂取相関ネットワークの構築	東北大学（歯） 助教 草間太郎	宮城大学（食） 教授 西川正純 東北大学東北メディカル・メガバンク機構 講師 玉原亨 東北大学（歯） 教授 金高弘恭
7	口腔における外来性脂質の役割とは?～口腔健康と外来性脂質との関係を探る～	東北大学（歯） 講師 鷺尾純平	東北大学（農） 教授 仲川清隆、助教 加藤俊治、助教 乙木百合香 東北大学（歯） 教授 高橋信博、助教 安彦友希

8	分子調理法による新しい料理が味覚刺激時誘発磁界に与える影響の解明	<p>東北大学（歯） 助教 島田栄理遣</p>	<p>東北大学（医） 教授 中里信和、講師 菅野彰剛 東北大学（加齢医学研究所） 教授 川島隆太 宮城大学（食） 教授 石川伸一 東北大学（歯） 教授 五十嵐薫、教授 金高弘 恭、助教 日原大貴、非常勤講師 佐原資謹、大学院生 北山ちひろ</p>
9	味覚障害患者の栄養素摂取実態と唾液中亜鉛酵素との関連 — ヒト味覚障害における新たな発症機序の模索—	<p>東北大学（歯） 助教 佐藤しづ子</p>	<p>東北大学（農） 教授 白川 仁、名誉教授 駒井 三千夫 東北大学（歯） 准教授 庄司憲明、教授 菊池雅 彦、教授 飯久保正弘</p>