

ポスター演題

貼付時間： 10月4日 10時00分～11時00分
発表時間： 10月4日 13時30分～14時30分
撤去時間： 10月4日 17時40分～18時30分

YIA エントリー：P-1～P13、P15～P-17

**P-1 HPLC を用いたブラジル産プロポリス中に含まれるアルテピリン C の
定量分析**

岡本康子¹、野伏康仁¹、津田有梨香¹、岡崎祐三²、堤 淳子²、堤 重敏²、
黒川昌彦³、安川 憲¹

¹日本大・薬、²アマゾンフード、³九州保福祉大・薬

P-2 三次元 HPLC を用いたプロポリスのパターン分析

野伏康仁¹、岡崎祐三²、堤淳子²、堤重敏²、黒川昌彦³、安川憲¹

¹日本大・薬、²アマゾンフード、³九州保福大・薬

P-3 ブラジル産プロポリスのメタボリックシンドローム予防効果

津田有梨香¹、野伏康仁¹、榛葉繁紀¹、堤 淳子²、堤 重敏³、黒川昌彦⁴、
安川憲¹

¹日本大・薬、²アマゾンフード、³九州保福大・薬

**P-4 レモングラス (*Cymbopogon citrates* 及び *Cymbopogon flexuosus*) の
機能性探索**

萩原立春¹、村上友美¹、山田耕路¹、立花宏文^{1,2,3}

¹九大院・農院・生機科、²九大バイオアーク、³九大レドックスナビ

P-5 腸管上皮細胞におけるレスベラトロールによる高分子透過促進機構の解析

望月鉄之祐、清水 誠

東大院・農生科・応生化

P-6 血管内皮細胞の老化による単球接着促進効果

谷中美由紀、都築 毅、池田郁男

東北大院・農・生体分子機能

- P-7 老化促進モデルマウス SAMP10 を用いた高脂肪食摂取による脂質代謝系の変化**
本間太郎、都築 毅、池田郁男
東北大院・農・生体分子機能
- P-8 緑茶による抗肥満効果の検証とその作用機序解明**
上田 学、芦田 均
神戸大院・農
- P-9 高脂肪食がラットの皮膚に及ぼす影響**
山根拓実¹、鈴木真里奈²、松川寛紀²、服部一夫¹、大石祐一¹
¹東農大院・農・食品栄養、²東農大・応生科・栄養
- P-10 カリンポリフェノールの抗糖尿病効果**
松田 希¹、伊藤芳明¹、山口佑子²、小浜恵子²、長澤孝志¹
¹岩手大・農・応用生物化学、²岩手県工業技術センター
- P-11 山菜のウドとセリ科野菜に含まれる GSK-3β 阻害物質 falcarindiol の糖尿病に対する効果**
吉田 潤¹、諏訪紗央里²、伊藤芳明^{1,2}、宮川都吉³、木村賢一^{1,2}
¹岩手大院・連合農学・生物資源、²岩手大・農・農業生命、
³広島大院・先端物質・分子生命
- P-12 難消化性米アルブミンの食後血糖値上昇抑制作用**
稲成 信¹、二宮和美²、赤尾 真¹、荻原 淳¹、熊谷日登美¹
¹日大院・生資科・生物資源利用科学、²共立女子大・家政・食物栄養
- P-13 中国産食用茸ツブイボタケ(*Thelephora vialis*)含有 vialinin 類の RBL-2H3 細胞中の生体内標的分子の探索**
吉岡泰淳¹、叶 躍奇¹、谷口佳代子²、高橋俊哉⁴、越野広雪⁴、矢島 新²、
矢嶋俊介³、小野瀬淳一¹、阿部尚樹¹
¹東農大・応生科・栄養、²東農大・応生科・醸造、³東農大・応生科・バイオサイエ
ンス、
⁴理研

- P-14 食用キノコ中多糖の単球分化に対する影響およびその免疫調節作用**
湊健一郎¹、阿部千鶴²、桜井香子²、小原章裕¹
¹名城大院・農、²宮城大食産業
- P-15 食用キノコの機能性因子の探索**
松野希恵¹、湊 健一郎¹、原田栄津子²、森園智浩²、小原章裕¹
¹名城大学大学院、²㈱岩出菌学研究所
- P-16 山菜のシドケ（モミジガサ）とボウナ（ヨブスマソウ）から得られた
エンドパーオキサイド化合物**
坂本良美¹、藤澤望美²、川田 学³、大庭俊一³、越野広雪⁴、土屋英子⁵、
木村賢一^{1,2}
¹岩手大院・農・応用生物、²岩手大院・農・農業生命、³微化研・沼津、
⁴理研・ケミカルバイオロジー、⁵広島大院・先端物質・分子生命
- P-17 ポリフェノール化合物の抗変異原性のメカニズムの検討**
池田龍一、湊 健一郎、小原章裕
名城大院・農
- P-18 緑茶カテキン応答性ヒト白血病細胞の新規表現型解析に向けた
高感度ハイスループットメタボリック・プロファイリング**
藤村由紀¹、三浦大典¹、立花宏文^{1,2,3}、割石博之^{1,2,3}
¹九大・レドックスナビ、²九大院・農院、³九大・バイオアーク
- P-19 メドウスウィート（*Filipendula ulmaria*）のヒステジン脱炭酸酵素阻害成分の探索**
菊崎泰枝¹、東 鋭明²、袁 野²、新田陽子³、植野洋志¹
¹奈良女大・生活環境・食物、²大阪市大院・生活科学・食健康、³兵庫県大・環境人
間
- P-20 ナツメに含まれる NO 産生抑制物質の単離・構造決定・特性解析**
杉山 友太、高橋 正和、川畑 球一、大東 肇
福井県大院・生物資源

- P-21 新しいイムノクロマトグラフィーによるエクオール簡易測定法の検討**
国政和宏¹、森 真理¹、浜田敦美¹、田口 崇¹、森 英樹¹、服部 篤²、宮田雅美³、
呉 暁紅³、大澤俊彦⁴、家森幸男¹
¹武庫川女子大学国際健康開発研究所、²アイシン精機株式会社バイオ事業グループ、
³株式会社ヘルスケアシステムズ、⁴愛知学院大学心身科学部
- P-22 ケルセチンのヒドロキシル基が MEK1 の抑制に関与する**
十合貴之¹、坂尾こず枝¹、藤井信^{1,2}、侯 徳興^{1,2}
¹鹿児島大・連合農研・先端応用生命科学、²鹿児島大・農・生資科
- P-23 西洋型食で誘発されるマウス肝臓の脂肪蓄積に及ぼすケルセチン抑制効果**
小堀真珠子、升本早枝子、秋元由香里、大池秀明
(独) 農研機構・食品総合研究所
- P-24 トマトの摂取が糖及び脂質代謝に与える影響の解明**
相澤宏一¹、稲熊隆博¹、石島智子²、中井雄治²、阿部啓子²、天野富美夫³
¹カゴメ・総研、²東大・院・農生科、³大阪薬大・薬学
- P-25 内臓脂肪細胞の脂肪分解に対するラクトフェリンの作用解析**
森下聡¹、石原康晴¹、藤崎央子¹、小野知二¹、大寺基靖¹、村越倫明^{1,2}、杉山圭吉^{1,3}、
吉田俊秀^{2,4}、加藤久典⁵、細川雅史⁶、宮下和夫⁶、西野輔翼^{2,3}
¹ライオン 研究開発本部、²京都府立医科大学、³立命館大学、⁴京都市立病院 糖尿病代謝内科、
⁵東京大学 総括プロジェクト機構、⁶北海道大学 水産科学
- P-26 ミルク由来スフィンゴ脂質の脂質代謝改善効果**
高橋朋樹、渡辺汐美、宮下和夫、細川雅史
北大・水産科学
- P-27 酵素合成グリコーゲンが脂質の吸収および代謝に与える影響**
小川瑠衣¹、今田小有里¹、中山陽子¹、本田和久¹、上曾山 博¹、高田洋樹²、
古屋敷 隆²、芦田 均¹、
¹神戸大院・農、²江崎グリコ・健康科学研

- P-28 カプシノイドは運動による抗肥満効果を増強する**
大山夏奈、野草義人、鈴木克也
味の素株式会社 健康基盤研究所
- P-29 青年期における野菜飲料摂取が生活習慣病関連マーカーに与える影響**
宮下達也¹、稲熊隆博¹、村上修子²、林 千代³、森 真理⁴、家森幸男^{2,4}
¹カゴメ(株)総研、²(財)兵庫県健康財団、³神戸大院・医、
⁴武庫川女子大院・国際健康開発研
- P-30 サルナシポリフェノール成分が2型糖尿病マウスに及ぼす影響**
倉兼静江^{1,2}、五十嵐喜治³
¹岩手大院・連合農・生物資源、²県立米沢女子短大・健康栄養、³山形大・農・生物資源
- P-31 ピロロキノリンキノン (PQQ) によるインスリンシグナリング増強作用の解析**
高田真由美¹、木村一城¹、石井剛志²、内藤健太郎³、赤川 貢¹
¹大阪府大院・生命環境、²静岡県大・生活健康、³(株)DHC
- P-32 骨粗鬆症モデルマウスの骨量減少に対するキシロオリゴ糖投与の影響**
見城紗織¹、勝間田真一¹、鎌田育子²、五木田智夫²、大淵貴之³、安住尚也³、
鈴木和春¹、上原万里子¹
¹東農大・応生・栄養、²ライオン(株)・研究開発本部、³王子製紙(株)・研究開発本部
- P-33 尿酸値低下作用を有するサメ軟骨由来ペプチドに関する検証**
室田一貴¹、玉井忠和¹、島田昌彦¹、佐藤信行¹、佐藤健司²
¹(株) マルハニチロホールディングス、²京都府立大院・生命環境
- P-34 小豆島オリーブに含まれるマスリン酸が炎症性サイトカイン産生に及ぼす影響**
福光 聡、間 和彦、落合 潔
日本製粉株式会社 中央研究所
- P-35 日本酒中のペプチドによる抗炎症効果の解析**
太田涼子¹、和田小依里¹、清野珠美¹、佐藤健司¹、高木智久²、堀江隆介²、
内藤裕二²、吉川敏一²
¹京都府立大学・食保健学科、²京都府立医科大学・消化器内科学

- P-36 プロポリスによるプラスミノーゲンアクチベーター1 (PAI-1)産生の抑制**
大藏直樹¹、安藤久美子¹、高田裕子¹、西井綾香¹、横内晴菜¹、福迫莉衣¹、
渡辺恵美子¹、金井志帆¹、野平知良²、松田重三¹、厚味巖一¹
¹帝京大薬、²東京医大八王子医療センター
- P-37 マウス血中 Th1/2 サイトカインに対する高脂肪食の影響とフラボノイド食の効果**
八巻幸二¹、後藤真生²、石川祐子²
¹(独)農研機構・食総研・栄養機能、²(独)農研機構・食総研・機能性成分解析
- P-38 エビタンパクのメイラード反応とアレルギー性**
金澤圭二¹、Andreas Lopata²、菰田俊一¹
¹宮城大・食産業、²Applied Sciences・RMIT Uni.・豪州
- P-39 発芽ブドウ種子エキスのアレルギー抑制効果**
比江森美樹¹、藤倉路子¹、鈴木麻希子¹、坂井康祐²、落合孝次²、村田健二³
¹岡山県立大・保福・栄養、²シードライフテック(株)、³カリフォルニア大・ディビス
- P-40 カテキン類とヒト血清アルブミンとの結合特性**
勝間田知治、石井剛志、蓑田香奈子、森 大気、伊藤創平、中山 勉
静岡県大・食品栄養
- P-41 ソバ植物体を原料とした降圧食品**
小山正浩¹、檜本恭子²、中村浩蔵²
¹信州大院・総合工・生食科、²信州大・農・応生科
- P-42 カカオ抽出物の線虫 *C.elegans* に対する老化抑制効果**
神部明日香¹、夏目みどり²、角公一郎²、井上英史¹
¹東京薬大院・生命・生命、²明治製菓(株)・食料健康総合研究所
- P-43 ヘアレスマウス皮膚におけるリン脂質ヒドロペルオキシド誘導 MMP-9 タンパク発現に対する食餌性β-カロテンの影響**
川原千尋、石井七瀬、板東紀子、向井理恵、河合慶親、寺尾純二
徳島大院・HBS 研究部・食品機能学

- P-44 時間栄養学的観点で実施する動物試験に向けてのプロトコール確立**
榊原啓之¹、小柳顯陽¹、鈴木敬明²、鈴木敦美¹、林 凌¹、下位香代子^{1,3}
¹静岡県立大・院・生活研、²静岡県工業技術研究所、³静岡県立大・グローバル COE
- P-45 リジン付加反応を利用した食品イソチオシアネートの生理機構を解明するための基礎的研究**
加藤陽二¹、磯見みづき¹、中村俊之¹、北元憲利¹、中村宜督²
¹兵庫県立大学環境人間学部、²岡山大学農学部
- P-46 醤油多糖類によるミエロペルオキシダーゼ阻害について**
加藤陽二¹、梅田菜月¹、前田明日菜¹、吉村美紀¹、北元憲利¹、古林万木夫²
¹兵庫県立大学環境人間学部、²ヒガシマル醤油
- P-47 コプリノ (*Coprinus comatus*) 中の抗酸化成分に関する研究**
伊藤友美¹、數村公子²、宮田雅美³、原田栄津子⁴、丹羽利夫⁵、大澤俊彦⁵
¹北海道教育大学、²浜松ホトニクス・中研、³(株)ヘルスケアシステムズ、⁴(株)岩出菌学研究所、⁵名大大学院・生命農
- P-48 ORAC におけるポリフェノール類化合物の抗酸化力の評価**
小池佑果、山下忠俊、楊金緯
(株)常磐植物化学研究所
- P-49 兵庫県花「のじぎく」の抗酸化能**
泉 恵、井上守正、吉岡秀樹
兵庫県立工業技術センター・環境・バイオ部
- P-50 DNA 酸化産物 8-OHdG の生成は脂質ヒドロペルオキシドが仲介する**
石垣順子、上田啓輔、橋本堂史、金沢和樹
神戸大学大学院・農・応用生命科学・食品栄養化学
- P-51 機能性成分ルテオリンを含有するパプリカ葉の素材化検討**
庄子真樹¹、仲川清隆²、畑中咲子¹、富樫千之¹、宮澤陽夫²
¹宮城産技セ、²東北大院・農・機能分子解析

- P-52 フラボノイドは Na⁺/K⁺/2Cl⁻共輸送体の活性化を介して神経突起伸長を促進する**
中島謙一、新里直美、丸中良典
京都府立医大・院・細胞生理
- P-53 非ステロイド性抗炎症化合物によるマッシュルームチロシナーゼ活性阻害作用**
新本洋士、栗山依理子
玉川大・農・生命化学
- P-54 ヒト腸管上皮細胞 Caco-2 におけるグルタチオン産生に対するレクチンの影響**
野地紀人、成田紘瀬、永沼孝子、小川智久、村本光二
東北大院・生命科学・生命素子
- P-55 Chrysoeriol の benzo[a]pyrene-DNA 付加体形成に対する抑制効果**
竹村ひとみ^{1,2}、永吉晴奈³、松田知成³、榊原啓之^{2,4}、森田真紀⁴、松井朝子⁴、
大浦 健⁵、下位香代子^{2,4,6}
¹松本大・人間健康、²静岡県大・環境研、³京都大・流域圏総合環境質研究センター、
⁴静岡県大・院・生活健康、⁵名城大・農、⁶静岡県大・GCOE プログラム
- P-56 チャガに含まれる Syringic acid の細胞増殖抑制効果**
布施佑樹、中島裕貴、西田浩志、小西徹也
新薬大・応生科
- P-57 Squalene as food factor modulates the doxorubicin induced genotoxicity in mice**
Hari N. Bhilwade, Naoto Tatewaki, Hiroshi Nishida and Tetsuya Konishi
Niigata University of Pharmacy & Applied Life Sciences,
Department of Functional and Analytical Food Sciences, Niigata, Japan
- P-58 食材含有 CYP 阻害物質のヘム鉄還元活性と CYP 阻害活性メカニズムに関する研究**
丹羽 瞳¹、黄 鈺婷¹、谷口佳代子²、矢島 新²、小野瀬淳一¹、阿部尚樹¹
¹東農大・応生科・栄養、²東農大・応生科・醸造

P-59 ミネラルとスルホラファンによる Nuclear factor-E2-related factor 2(Nrf2)を介した

腸管解毒作用

山本浩範¹、浦川千鶴¹、竹井悠一郎¹、田中更沙¹、竹谷 豊¹、山本雅之²、
武田英二¹

¹徳島大院・HBS 研究部・臨床栄養、²東北大院・医学系研究科