

人間健康学部 健康栄養学科

氏名	小林 亘	職名	助教	専攻分野	食品学	学位名	博士（食品栄養学）
----	------	----	----	------	-----	-----	-----------

主要業績（著書・研究論文併せて5点以内）

1. “Salted Radish Root Biology during Food Processing.” *Root Biology - Growth, Physiology, and Functions*, November 2019.（共著）
2. “Metabolism of glutamic acid to alanine, proline, and  $\gamma$ -aminobutyric acid during takuan-zuke processing of radish root.” *Journal of Food Science* 86(2), February 2021.（共著）
3. 「黒ショウガ由来ポリメトキシフラボンの新規精製法と健康機能」, 機能性食品と薬理栄養 15(2), 2021年10月（共著）
4. “Branched-chain amino acid synthesis and glucosinolate–myrosinase system during takuan-zuke processing of radish root.” *Journal of Food Biochemistry* 45(12) e13983, December 2021.（共著）
5. 「新顔野菜「チコリー」の健康機能性と食生活への応用に向けた取り組み」, アグリバイオ 7(4), 2023年3月（単著）

最近5年間の業績（2018年度～2022年度）

（研究論文）

1. “Salted Radish Root Biology during Food Processing.” *Root Biology - Growth, Physiology, and Functions*, November 2019.（共著）
2. “Metabolism of glutamic acid to alanine, proline, and  $\gamma$ -aminobutyric acid during takuan-zuke processing of radish root.” *Journal of Food Science* 86(2), February 2021.（共著）
3. 「黒ショウガ由来ポリメトキシフラボンの新規精製法と健康機能」, 機能性食品と薬理栄養 15(2), 2021年10月（共著）
4. “Branched-chain amino acid synthesis and glucosinolate–myrosinase system during takuan-zuke processing of radish root.” *Journal of Food Biochemistry* 45(12) e13983, December 2021.（共著）
5. 「春ウコン熱水抽出エキスの免疫賦活作用」, 食品科学教育協議会会誌 14(1), 2023年2月（共著）
6. 「新顔野菜「チコリー」の健康機能性と食生活への応用に向けた取り組み」, アグリバイオ 7(4), 2023年3月（単著）
7. 「コーヒーシルバースキンに含まれる 3-ピリジノールの単離精製とメラニン産生に及ぼす影響」, 十文字学園女子大学紀要 53, 2023年3月（共著）

（学会発表）

1. ダイコンイソチオシアナートに由来するタクアン漬黄色色素中間体の分析と抗酸化活性, 日本食品科学工学会第64回大会, 日本大学湘南キャンパス, 2017年8月
2. タクアン漬における機能性成分産生機構の解析, 日本食品科学工学会第65回大会, 東北大学川内北キャンパス, 2018年8月

3. タクアン漬けにおける黄変化反応の最適化に関する研究, 日本食品科学工学会第 65 回大会, 東北大学川内北キャンパス, 2018 年 8 月
4. 漬物加工におけるダイコンのオミックス解析, 日本食品科学工学会第 66 回大会, 藤女子大学北 16 条キャンパス, 2019 年 8 月
5. 浅漬けの機能性成分に関する研究, 群馬県分析研究会第 44 回研究発表会, 群馬県産業技術センター, 2020 年 2 月
6. カリンエキスゼリーの呈色性と抗炎症作用, 日本食品科学工学会第 68 回大会, オンライン開催, 2021 年 8 月
7. カリンエキスゼリーの特性および赤色着色に関する研究, 日本調理科学会 2021 年度大会, オンライン開催, 2021 年 9 月
8. 加熱条件の異なるチコリーのメタボローム解析, 日本調理科学会 2022 年度大会, 兵庫県立大学姫路環境人間キャンパス, 2022 年 9 月
9. THP-1 細胞を用いたカリンエキスゼリーの炎症抑制作用の検討, 日本調理科学会 2022 年度大会, 兵庫県立大学姫路環境人間キャンパス, 2022 年 9 月

(受賞)

1. 脱水処理工程におけるダイコンの機能性成分とその代謝機構に関する研究, 学術奨励賞, 生活科学系コンソーシアム, 2022 年 3 月

(共同研究・競争的資金等の研究課題)

1. タクアン漬けにおける機能性成分産生機構の解析および血圧上昇抑制因子の解明, 公益財団法人日本科学協会: 2018 年度笹川科学研究助成, 2018 年 4 月～2019 年 2 月
2. チコリー由来機能性因子の構造特異的な吸収特性および生理活性機序の解明, 日本学術振興会: 科学研究費助成事業 若手研究, 2022 年 4 月～現在に至る