

奨励賞

- 平成 4 年 阿部一博氏 野菜の貯蔵性に及ぼす栽培条件の影響に関する研究
- 平成 8 年 井上好文氏 冷凍パン生地の物性と製パン性に関する研究
後藤昌弘氏 ウメ果実における低温ストレスの生理化学的研究
- 平成 9 年 吉村公一氏 カットニンジン貯蔵中の生理・化学的变化に関する研究
生野世方子氏 未熟豆の品質および貯蔵性に関する研究
- 平成 10 年 泉 秀実氏 カンキツ果実の品質と貯蔵性に及ぼす栽培時の光環境の影響に関する研究
- 平成 11 年 大家千恵子氏 凍結乾燥肉の蒸煮による脂質安定化の機序に関する研究
- 平成 12 年 玉川浩司氏 大麦糠のポリフェノール成分が機能特性とその利用に関する研究
於勢貴美子氏 葉菜類の低温感受性に関する生理化学的研究
- 平成 13 年 Kevin F.Yaptenco 氏 Mechanism and Nondestructive Detection of LowTemperature Sweetening in
Potato(*Solanum tuberosum* L.)
- 平成 14 年 恩田 匠氏 食品の品質管理への近赤外分光分析の応用に関する研究
津久井 学氏 ヤマイモ粘質物の性状と構造の解析
- 平成 15 年 中村健人氏 抗菌性タンパク質の多糖複合体の開発とその作用特性の解明
- 平成 16 年 佐藤広顕氏 ジャガイモの加工特性に及ぼす細胞分離性に関する研究
谷口亜樹子氏 魚類消化管中の各種消化酵素の精製と作用機作に関する研究
- 平成 17 年 阿知波信夫氏 電解水の利用による食品素材の品質向上と微生物的安全確保に関する研究
- 平成 18 年 石丸 恵氏 果実の軟化と細胞壁分解機構に関する研究

- 平成 20 年 鶴永陽子氏 カキおよびヤマモモ葉の機能性ならびに茶への利用に関する研究
- 平成 21 年 内野昌孝氏 食品原材料検出のための PCR プライマー開発に関する基礎的研究
村松良樹氏 食品の熱物性値の新規同時推算法と予測モデルに関する研究
- 平成 22 年 鈴木康生氏 青果物の貯蔵性に及ぼすエタノール蒸気処理の効果に関する生理・生化学的研究
- 平成 23 年 辻井良政氏 米飯の食味形成に及ぼす澱粉および細胞壁分解酵素作用に関する研究
伴 琢也氏 ブルーベリーを中心とした園芸作物のアントシアニン蓄積機構の解明および成熟・加工特性に関する研究
- 平成 24 年 野口智弘氏 小麦粉生地形成および製パン性に対するタンパク質架橋酵素の作用解析
嘉悦佳子氏 なにわの伝統野菜の品質向上と栽培技術の改善に関する酵素化学的研究
- 平成 25 年 タマウオン・マヌイカン氏 青果物の輸送時における衝撃ストレス応答解析に関する生理学的研究
- 平成 26 年 中村 優氏 ジャガイモの品種および比重による加工特性の差異に関する酵素化学的研究
- 平成 27 年 岸田邦博氏 果実由来の機能性成分によるメタボリックシンドローム予防および改善に関する研究
中務 明氏 トマトおよびカキ果実の成熟と軟化に関する分子生物学的研究
- 平成 28 年 岡 大貴氏 分子間相互作用に基づく乳タンパク質の製パン性改良機序の解明
宮城一菜氏 シークワシャー果汁の品質特性と搾汁残渣の利用に関する研究
- 平成 29 年 島村智子氏 酸化防止剤の力価評価法の検証とその応用に関する食品化学的研究
野口有里紗氏 香気および機能性成分に着目したスイートバジルの収穫後の品質に関する研究
- 平成 30 年 橘田浩二氏 ‘水ナス’果実の品質特性評価および加工利用性に関する研究