



雪印メグミルク研究報告

MEGMILK SNOW BRAND
R&D REPORTS
NO.3 FEBRUARY, 2017



雪印メグミルク

目次・Contents

論文発表（含む書籍）

1. 栄養生理	2
チーズの抗メタボリックシンドローム効果 —ラットにおける脂質代謝改善効果の検証— Preventive effect of cheese consumption on metabolic syndrome —Examination of the impact on lipid metabolism in rats—	2
Improvement of skin condition by oral supplementation with sphingomyelin-containing milk phospholipids in a double-blind, placebo-controlled, randomized trial	2
Combined effects of soy isoflavones and milk basic protein on bone mineral density in hind-limb unloaded mice	2
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 inhibits adipose tissue inflammation and intestinal permeability in mice fed a high-fat diet	3
プロバイオティクスはヒトの肥満を予防・改善する?!	3
Administration of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 suppresses macrophage infiltration into adipose tissue in diet-induced obese mice	3
2. 微生物	4
<i>Lactobacillus helveticus</i> の多様性：伝統発酵乳中の <i>L.helveticus</i> 同士に「協力関係」 が存在する可能性はあるか Diversity of <i>Lactobacillus helveticus</i> : Can <i>L. helveticus</i> strains cooperate in microbiota of traditional fermented milk?	4
Mouse Models for Assessing the Protective Efficacy of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 against <i>Helicobacter suis</i> Infection Associated with the Development of Gastric Mucosa-Associated Lymphoid Tissue Lymphoma	4
Cell surface-associated aggregation-promoting factor from <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 facilitates host colonization and competitive exclusion of <i>Campylobacter</i> <i>jejuni</i>	5
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 inhibits adipose tissue inflammation and intestinal permeability in mice fed a high-fat diet（1. 栄養生理に掲載）	3
プロバイオティクスはヒトの肥満を予防・改善する?!（1. 栄養生理に掲載）	3
Administration of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 suppresses macrophage infiltration into adipose tissue in diet-induced obese mice（1. 栄養生理に掲載）	3
3. 食品化学	6
キャピラリーガスクロマトグラフ法によるトランス脂肪酸定量技術 Determination of <i>trans</i> Fat in Edible Oils by Capillary Gas Chromatography	6
Effects of flavor and texture on the sensory perception of Gouda-type cheese	

varieties during ripening using multivariate analysis	6
3.さまざまな乳製品とその製造技術 3.2 発酵乳製品 3.2.3 チーズ	6
2.牛乳の成分とその構造 2.1 タンパク質の組成と構造	7
カゼインミセルの安定性と凝固 ～そのビミョーな関係～	7
カゼインミセルを加熱すると何が起きるのか	7
4. 食品物性	8
5. 食品プロセス	8
3.さまざまな乳製品とその製造技術 3.2 発酵乳製品 3.2.3 チーズ (3. 食品化学に掲載)	6
6. 官能評価	8
Effects of flavor and texture on the sensory perception of Gouda-type cheese varieties during ripening using multivariate analysis (3. 食品化学に掲載)	6
7. 容器・包装	8
8. 分析・衛生	8
チーズの熟度分析における燃焼法の有効性 Validity of combustion method to the determination of maturity index in cheese	8
Distinctive proteolytic activity of cell envelope proteinase of <i>Lactobacillus helveticus</i> isolated from airag, a traditional Mongolian fermented mare's milk	8
ナチュラルチーズ工場における <i>Listeria</i> 属菌の環境モニタリングへの自動免疫蛍光 測定装置の利用 Environmental Monitoring of <i>Listeria</i> Genus Using Enzyme-Linked Fluorescence Assay in the Natural Cheese Factory	9
9. 食品一般	10
I. 幼児期の食を考える 第5章 市販食品の上手な使い方 2. 幼児期にどのように利用しているのか	10
II. 幼児期の食・百科 1. 生活の中の食事 1 2. 企業の食育活動	10
もしミルクが白くなければ	10
日本における発酵乳および乳酸菌研究の歴史	11

口頭発表（含むポスター発表）

1. 栄養生理	13
Improvement in skin conditions by oral supplementation of a sphingomyelin-containing milk phospholipids concentrate in a double-blind, placebo-controlled, randomized trial	13
Milk basic protein facilitates longitudinal bone growth in growing mice	13
Effects of Consumption Timing on Gastric Emptying Time and Bioavailability of Whey Protein	13
Effect of dietary whey peptides on the fasting serum triglyceride level and on the	

hepatic secretion of triglyceride in rats	14
Effect of sphingomyelin-containing milk phospholipids concentrate feeding on learning and memory behavior in rats	14
Milk basic protein (MBP) increases bone mineral density and improves bone metabolism in human study.	14
マクロファージのインフルエンザウイルス増殖抑制効果を増強する <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 成分の解析 (Analysis of the components of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 enhancing inhibitory effects against influenza A virus replication by macrophage)	15
Identification and analysis of critical genes to regulate life span and senescence	15
ミルクに含まれる複合脂質とその機能	16
マウスの肝臓脂質蓄積、および炎症に及ぼすホエイペプチドとアミノ酸の影響.....	16
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 の経口投与による生体防御機能の強化 (Augmentation of Host Defense Mechanism by Oral Administration of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055)	16
Milk basic protein (MBP) increases bone mineral density and improves bone metabolism in human study.	17
Improvement in skin conditions by oral supplementation of a sphingomyelin-containing milk phospholipids concentrate in a double-blind, placebo-controlled, randomized trial	17
プロバイオティクス乳酸菌 <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による腸管免疫機構を起点とした口腔免疫機構の活性化	17
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による腸管マクロファージのインターフェロニングナル活性化を介した肺上皮でのインフルエンザ A ウイルスの増殖制御機構	18
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 含有発酵乳の摂取が健常人のインフルエンザワクチン抗体価および免疫機能に与える影響	18
Identification and functional analysis for critical genes to regulate life span and senescence.....	18
Anti-aging effects of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 and mechanism of action.....	19
Goto-Kakizaki ラットにおける <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 の摂取が慢性炎症に及ぼす影響.....	19
女子長距離陸上選手の骨代謝に関する横断調査.....	19
大学女子駅伝選手の身体部位別にみた骨密度と女性ホルモンの横断調査.....	20
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 は日本人健常者の糞便への脂質排泄を増加させる	20
<i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 投与による実験的自己免疫性脳脊髄炎の症状緩和効果	20
ガセリ菌 SP 株の可能性.....	21
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 activates IFN signal in intestinal macrophage to	

inhibit influenza A virus replication in lung mediated by serum in mice.	21
<i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 による腫瘍細胞の増殖抑制効果とその作用機序 The inhibitory effect of <i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 on tumor growth and the action mechanism	21
<i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 の実験的自己免疫性脳脊髄炎の症状緩和効果と作 用機序	22
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 によるインフルエンザウイルス感染抑制作用とその メカニズムの解明	22
<i>Caenorhabditis elegans</i> の寿命延長効果を示す <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 の 作用メカニズム	22
腫瘍細胞の増殖抑制効果を示す <i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 の作用機序	23
当社機能性ヨーグルトについて	23
<i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 投与による実験的自己免疫性脳脊髄炎の症状 緩和とその作用機序	23
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による線虫の寿命延長メカニズムの解析 (2. 微生物に掲載)	24
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 株の内臓脂肪低減作用 (2. 微生物に掲載)	28
2. 微生物	24
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による線虫の寿命延長メカニズムの解析	24
Structural characterization of exopolysaccharide produced by probiotic <i>Bifidobacterium longum</i> SBT2928 and its utilization to the improvement for intestinal health	24
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による抗酸化作用の機構解明	24
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 株と <i>Bifidobacterium longum</i> SBT2928 株を加えて 調製した発酵乳の抗ストレス作用	25
<i>in vitro</i> 評価系を用いた <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 における腸管接着因子の 探索	25
<i>Bifidobacterium longum</i> SBT2928 の産生する菌体外多糖に関する研究	25
<i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 および SBT2161 によるコラーゲン誘発関節炎の 緩和作用	26
青カビと乳酸菌の脱脂乳共培養におけるタンパク質分解と ACE 阻害活性	26
ブルーチーズ熟成中に生成されるスーパーオキシドラジカル消去活性成分と 関与微 生物の研究	27
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による抗酸化ストレス作用の機構解明 Anti-oxidative stress effects of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 on mammalian cells	27
腸内フローラと食品・乳製品について	27
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 株の内臓脂肪低減作用	28

<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による抗酸化ストレス作用の機構解明.....	28
マクロファージのインフルエンザウイルス増殖抑制効果を増強する <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 成分の解析 (Analysis of the components of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 enhancing inhibitory effects against influenza A virus replication by macrophage) (1. 栄養生理に掲載)	15
Identification and analysis of critical genes to regulate life span and senescence (1. 栄養生理に掲載)	15
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 による腸管マクロファージのインターフェロニンシグナル活性化を介した肺上皮でのインフルエンザ A ウイルスの増殖制御機構 (1. 栄養生理に掲載)	18
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 含有発酵乳の摂取が健常人のインフルエンザワクチン抗体価および免疫機能に与える影響 (1. 栄養生理に掲載)	18
Identification and functional analysis for critical genes to regulate life span and senescence (1. 栄養生理に掲載)	18
Anti-aging effects of <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 and mechanism of action (1. 栄養生理に掲載)	19
Goto-Kakizaki ラットにおける <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 の摂取が慢性炎症に及ぼす影響 (1. 栄養生理に掲載)	19
ガセリ菌 SP 株の可能性 (1. 栄養生理に掲載)	21
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 activates IFN signal in intestinal macrophage to inhibit influenza A virus replication in lung mediated by serum in mice (1. 栄養生理に掲載)	21
<i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 による腫瘍細胞の増殖抑制効果とその作用機序 The inhibitory effect of <i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 on tumor growth and the action mechanism (1. 栄養生理に掲載)	21
<i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 によるインフルエンザウイルス感染抑制作用とそのメカニズムの解明 (1. 栄養生理に掲載)	22
<i>Caenorhabditis elegans</i> の寿命延長効果を示す <i>Lactobacillus gasseri</i> SBT2055 の作用メカニズム (1. 栄養生理に掲載)	22
腫瘍細胞の増殖抑制効果を示す <i>Lactobacillus helveticus</i> SBT2171 の作用機序 (1. 栄養生理に掲載)	23
3. 食品化学	29
Effect of kappa-casein desorption from casein micelle owing to heat denaturation on yogurt conformations	29
パーム油配合ショートニングに発生する粗大結晶の経時観察.....	29
脱脂乳の酸凝固カードの形成に及ぼすホエータンパク質の影響.....	29
質量分析イメージング技術による固体脂含有 W/O 型乳化物構成成分の局在性解析	30

Novel antioxidant activity of sphingoid base on omega-3 fish oil.....	30
The characterization of butter aroma in terms of solvent extraction and Lod method.....	30
4. 食品物性	31
凍結超薄切片法を用いた電子顕微鏡による牛乳の微細構造観察 Microstructural observation of milk by CEMOVIS and Tokuyasu method.....	31
粒子が高分子混合物の相分離に与える影響.....	31
凍結・解凍により起きる O/W 型エマルジョンの乳化破壊に対する親水性乳化剤の 影響.....	31
ホエイ中の灰分が乾燥速度に及ぼす影響.....	32
5. 食品プロセス	33
6. 官能評価	33
専用パネルによる発酵乳の評価.....	33
The characterization of butter aroma in terms of solvent extraction and Lod method (3. 食品化学に掲載)	30
7. 容器・包装	34
8. 分析・衛生	34
<i>Cronobacter</i> spp. (サカザキ菌) 検査における偽陽性菌の鑑別.....	34
食品製造工場の工程管理における微生物検査への迅速試験法の適用 ーリステリア属菌を例にー	34
9. 食品一般	35
「機能性表示食品について」～恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルトを題材に.....	35
受賞等	
受賞	38

論文発表（含む書籍）

Research Papers and Books

1. 栄養生理

チーズの抗メタボリックシンドローム効果 —ラットにおける脂質代謝改善効果の検証—

Preventive effect of cheese consumption on metabolic syndrome
—Examination of the impact on lipid metabolism in rats—

日暮聡志

Satoshi Higurashi

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

ミルクサイエンス, **64** (1), 43-51, (2015)

Improvement of skin condition by oral supplementation with sphingomyelin-containing milk phospholipids in a double-blind, placebo-controlled, randomized trial

S. HIGURASHI, Y. HARUTA-ONO, H. URAZONO, T. KOBAYASHI, and Y. KADOOKA

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

Journal of Dairy Science, **98**, 6706-6712, (2015)

Combined effects of soy isoflavones and milk basic protein on bone mineral density in hind-limb unloaded mice

Yu Matsumoto,¹ Yuko Tousen,¹ Yoriko Nishide,¹ Miki Tadaishi,² Ken Kato,³ and Yoshiko Ishimi¹

¹Department of Food Function and Labeling, National Institute of Health and Nutrition, National Institutes of Biomedical Innovation, Health and Nutrition

²Department of Nutritional Science, Tokyo University of Agriculture

³Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

Journal of Clinical Biochemistry and Nutrition,

58(2), 141-145, (2016)

Lactobacillus gasseri SBT2055 inhibits adipose tissue inflammation and intestinal permeability in mice fed a high-fat diet

Michio Kawano, Masaya Miyoshi, Akihiro Ogawa, Fumihiko Sakai and Yukio Kadooka
Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

Journal of Nutritional Science, **5:e23**, page 1 of 9, (2016)

doi: 10.1017/jns.2016.12

プロバイオティクスはヒトの肥満を予防・改善する？！

小川哲弘

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

日本乳酸菌学会誌, **26** (2) , 137, (2015)

Administration of *Lactobacillus gasseri* SBT2055 suppresses macrophage infiltration into adipose tissue in diet-induced obese mice

Ken Ukibe, Masaya Miyoshi and Yukio Kadooka
Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

British Journal of Nutrition, **114**, 1180–1187, (2015)

2.微生物

Lactobacillus helveticus の多様性：伝統発酵乳中の *L. helveticus* 同士に
「協力関係」が存在する可能性はあるか
Diversity of *Lactobacillus helveticus*: Can *L. helveticus* strains cooperate
in microbiota of traditional fermented milk?

渡邊正行*・宮本真理*¹・橋場炎・中島肇²

*) 本論文における貢献度は同一であると共著者間で合意している。

Masayuki Watanabe, Mari Miyamoto¹, Hono Hashiba, Hadjime Nakajima²

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

1) 現所属：雪印メグミルク食品衛生研究所

2) 現所属：和洋女子大学大学院総合生活研究科

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

1) Present affiliation, Institute of Food Hygiene, Quality Assurance Department, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

2) Present affiliation, Graduate School of Human Ecology, Wayo Women's University

ミルクサイエンス, **64** (1), 25-34, (2015)

Mouse Models for Assessing the Protective Efficacy of *Lactobacillus gasseri* SBT2055
against *Helicobacter suis* Infection Associated with the Development of Gastric
Mucosa-Associated Lymphoid Tissue Lymphoma

Hidenori Matsui,* Tetsufumi Takahashi,† Anders Øverby,† Somay Yamagata Murayama,‡

Haruno Yoshida,* Yuji Yamamoto,§ Keita Nishiyama,§ Yasuyuki Seto,¶

Takashi Takahashi,* Takao Mukai§ and Masahiko Nakamura†

*Department of Infection Control and Immunology, Kitasato Institute for Life, Sciences and Graduate School of
Infection Control Sciences, Kitasato University

†Center for Clinical Pharmacy and Clinical Sciences, School of Pharmaceutical Sciences, Kitasato University

‡Laboratory of Molecular Cell Biology, School of Pharmacy, Nihon University

§Department of Animal Science, School of Veterinary Medicine and Animal Sciences, Kitasato University

¶Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

Helicobacter, **20** (4), 291-298, (2015)

Cell surface-associated aggregation-promoting factor from *Lactobacillus gasseri* SBT2055 facilitates host colonization and competitive exclusion of *Campylobacter jejuni*

Nishiyama Keita¹, Nakazato Akiko¹, Ueno Shintaro¹, Seto Yasuyuki², Kakuda Tsutomu³, Takai Shinji³,
Yamamoto Yuji¹, Mukai Takao¹

¹Department of Animal Science, School of Veterinary Medicine, Kitasato University

²Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

³Faculty of Veterinary Medicine, School of Veterinary Medicine, Kitasato University

Molecular Microbiology, **98**(4), 712-726, (2015)

3.食品化学

キャピラリーガスクロマトグラフ法によるトランス脂肪酸定量技術 Determination of *trans* Fat in Edible Oils by Capillary Gas Chromatography

塩田誠

Makoto Shiota

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

日本調理科学会誌, **48**(4), 229-239, (2015)

Effects of flavor and texture on the sensory perception of Gouda-type cheese varieties during ripening using multivariate analysis

Makoto Shiota, Ai Iwasawa, Ai Suzuki-Iwashima, and Fumiko Iida

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

Japan Women's University

Journal of Food Science, **80**(12), C2740-C2750, (2015)

3.さまざまな乳製品とその製造技術

3.2 発酵乳製品 3.2.3 チーズ

小泉詔一 近藤浩

雪印メグミルク株式会社

“食物と健康の科学シリーズ 乳の科学”,

朝倉書店, 2015, pp.87-98

2.牛乳の成分とその構造

2.1 タンパク質の組成と構造

堂迫俊一

雪印メグミルク株式会社

“食物と健康の科学シリーズ 乳の科学”,

朝倉書店, 2015, pp.8-23

カゼインミセルの安定性と凝固 ～そのピミヨーな関係～

堂迫俊一

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Dairy Professional, **3**, 34-36, (2015.10)

カゼインミセルを加熱すると何が起きるのか

堂迫俊一

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Dairy Professional, **4**, 126-127, (2016.2)

4.食品物性

5.食品プロセス

6.官能評価

7.容器・包装

8.分析・衛生

チーズの熟度分析における燃焼法の有効性

Validity of combustion method to the determination of maturity index in cheese

稗田直人^{a)}、渡辺篤^{a)}、斉藤功介^{a)}、戸塚新一^{a)}、花形吾朗^{a)}、安井明美^{b)}

Naoto Hieda^{a)}, Atsushi Watanabe^{a)}, Kousuke Saitoh^{a)}, Shinichi Totsuka^{a)}, Goro Hanagata^{a)}, Akemi Yasui^{b)}

^{a)}雪印メグミルク株式会社品質保証部分析センター

^{b)}国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所

^{a)}Central Food Analysis Laboratory Quality Assurance Dept., MEGMILK SNOW BRAND Co., Ltd.

^{b)}National Food Research Institute, National Agriculture and Food Research Organization

日本食品化学学会誌, 22(3), 200-205, (2015)

Distinctive proteolytic activity of cell envelope proteinase of *Lactobacillus helveticus* isolated from airag, a traditional Mongolian fermented mare's milk

Mari Miyamoto^{a)}, Hiroshi M. Ueno^{a)}, Masayuki Watanabe^{a)}, Yumi Tatsuma^{a)}, Yasuyuki Seto^{a)}, Taku Miyamoto^{b)},

Hadjime Nakajima^{a)}

^{a)}Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

^{b)}Animal Food Function, Graduate School of Environmental and Life Science, Okayama University

International Journal of Food Microbiology,

197, 65-71, (2015)

ナチュラルチーズ工場における *Listeria* 属菌の環境モニタリングへの
自動免疫蛍光測定装置の利用
Environmental Monitoring of *Listeria* Genus Using Enzyme-Linked Fluorescence Assay
in the Natural Cheese Factory

宮本真理・菊次智・須藤朋子・西原正晴・石井哲・藤田孝*・鷺尾信幸

Mari Miyamoto, Satoshi Kikutsugi, Tomoko Sudo, Masaharu Nishihara,

Satoshi Ishii, Takashi Fujita and Nobuyuki Washio

雪印メグミルク株式会社品質保証部食品衛生研究所

*現所属：雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Institute of Food Hygiene, Quality Assurance Department, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

日本食品微生物学会雑誌, 32(4), 185-191, (2015)

9.食品一般

I. 幼児期の食を考える

第5章 市販食品の上手な使い方

2. 幼児期にどのように利用しているのか

河内公恵

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

“幼児の食生活—その基本と実際”,

日本小児医事出版社, 2010, pp.70-74

II. 幼児期の食・百科

1. 生活の中の食事

1 2. 企業の食育活動

河内公恵

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

“幼児の食生活—その基本と実際”,

日本小児医事出版社, 2010, pp.104-105

もしミルクが白くなければ

堂迫俊一

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Dairy Professional, 2, 54-56, (2015.6)

日本における発酵乳および乳酸菌研究の歴史

堂迫俊一

雪印メグミルク株式会社

酪農乳業史研究, 11, 26-28, (2015.8)

口頭発表（含むポスター発表）

Oral Presentation and Poster Presentation

1. 栄養生理

Improvement in skin conditions by oral supplementation of a sphingomyelin-containing milk phospholipids concentrate in a double-blind, placebo-controlled, randomized trial

Satoshi Higurashi, Yuko Haruta, Hiroshi Urazono, Toshiya Kobayashi, Yukio Kadooka
Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

第 69 回日本栄養・食糧学会大会
(神奈川県 パシフィコ横浜)

2015.5.14-18

Milk basic protein facilitates longitudinal bone growth in growing mice

Yuko Ishida, Aiko Ono-Ohmachi, Yoshikazu Morita, Ken Kato
Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

第 69 回日本栄養・食糧学会大会
(神奈川県 パシフィコ横浜)

2015.5.14-18

Effects of Consumption Timing on Gastric Emptying Time and Bioavailability of Whey Protein

Hiroyuki Sakakibara¹, Takayuki Nara², Ken Kato², Masanobu Sakono¹

¹University of Miyazaki

²Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

第 69 回日本栄養・食糧学会大会
(神奈川県 パシフィコ横浜)

2015.5.14-18

Effect of dietary whey peptides on the fasting serum triglyceride level and
on the hepatic secretion of triglyceride in rats

Masanobu Sakono¹, Daigo Yokoyama¹, Hajime Fukuno¹, Sakakibara Hiroyuki¹, Takayuki Nara², Ken Kato²

¹University of Miyazaki

²Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

第 69 回日本栄養・食糧学会大会

(神奈川県 パシフィコ横浜)

2015.5.14-18

Effect of sphingomyelin-containing milk phospholipids concentrate feeding
on learning and memory behavior in rats

Mako Enokida¹, Nozomi Kawai¹, Takafumi Sato¹, Asumi Shimosato¹, Satoshi Higurashi²,

Yuko Haruta², Takashi Yamada¹, Hidehiko Yokogoshi¹

¹Chubu University,

²Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

第 69 回日本栄養・食糧学会大会

(神奈川県 パシフィコ横浜)

2015.5.14-18

Milk basic protein (MBP) increases bone mineral density and improves bone metabolism
in human study.

Akira Itabashi¹, Yoshikazu Morita², Yuko Ishida², Aiko Ono-Ohmachi², Ken Kato²

¹Saitama Center for Bone Research

²Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

9th International Symposium on Nutritional Aspects of Osteoporosis

(Canada, Montreal)

2015.6.17-20

マクロファージのインフルエンザウイルス増殖抑制効果を増強する *Lactobacillus gasseri*
SBT2055 成分の解析

(Analysis of the components of *Lactobacillus gasseri* SBT2055 enhancing inhibitory effects
against influenza A virus replication by macrophage)

○守屋智博¹、浮辺健¹、小島英史¹、山下舞亜¹、
松原由美²、馬場一信²、中川久子²、中山洋佑²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

²北海道大学遺伝子病制御研究所

第 19 回腸内細菌学会 (東京 北里大学)

2015.6.18-19

Identification and analysis of critical genes to regulate life span and senescence

Tadaaki Miyazaki¹, Hisako Nakagawa¹, Eiji Kobatake², Mitsuo Maruyama³, Yoshihiro Kawasaki²

Department of Probiotics Immunology, Institute for Genetic Medicine, Hokkaido University¹

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.²

Department of Mechanism of Aging, Research Institute, National Center for Geriatrics and Gerontology³

Aging, Biology of Gordon Research Conference

(USA, ME, Newly, Sunday River Grand Summit Hotel)

2015.7.19-24

ミルクに含まれる複合脂質とその機能

加藤 健

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

2015 年度酪農科学シンポジウム（北海道 十勝プラザ）

2015.9.25

マウスの肝臓脂質蓄積、および炎症に及ぼすホエイペプチドとアミノ酸の影響

工藤陽香¹、奈良貴幸²、加藤健²、青江誠一郎¹

¹大妻女子大学大学院

²雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

2015 年度酪農科学シンポジウム（北海道 十勝プラザ）

2015.9.25

Lactobacillus gasseri SBT2055 の経口投与による生体防御機能の強化 (Augmentation of Host Defense Mechanism by Oral Administration of *Lactobacillus gasseri* SBT2055)

酒井史彦

Fumihiko Sakai

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

ILSI 第 7 回「栄養とエイジング」国際会議（東京 東京大学）

2015.9.29-30

Milk basic protein (MBP) increases bone mineral density and improves bone metabolism in human study.

Hsiao-Yin Lei, Yuko Ishida, Aiko Ono-Ohmachi, Yoshikazu Morita, Ken Kato
Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

ILSI 第7回「栄養とエイジング」国際会議
(東京 東京大学)

2015.9.29-30

Improvement in skin conditions by oral supplementation of a sphingomyelin-containing milk phospholipids concentrate in a double-blind, placebo-controlled, randomized trial

Tatsuya ARAI, Satoshi HIGURASHI, Yuko HARUTA, Hiroshi URAZONO,
Toshiya KOBAYASHI, and Yukio KADOOKA
Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

ILSI 第7回「栄養とエイジング」国際会議
(東京 東京大学)

2015.9.29-30

プロバイオティクス乳酸菌 *Lactobacillus gasseri* SBT2055 による腸管免疫機構を起点とした口腔免疫機構の活性化

○小林良喜¹、細谷知広²、酒井史彦²、落合智子¹

¹ 日本大学 松戸歯学部 微生物免疫学

² 雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

日本食品免疫学会第11回学術大会
(東京 伊藤謝恩ホール)

2015.10.15-16

Lactobacillus gasseri SBT2055 による腸管マクロファージのインターフェロニンシグナル
活性化を介した肺上皮でのインフルエンザ A ウイルスの増殖制御機構

守屋智博¹、浮辺健¹、松原由美²、馬場一信²、中川久子²、中山洋佑²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

²北海道大学・遺伝子病制御研究所

日本食品免疫学会第 11 回学術大会

(東京 伊藤謝恩ホール)

2015.10.15-16

Lactobacillus gasseri SBT2055 含有発酵乳の摂取が健常人のインフルエンザワクチン抗体
価および免疫機能に与える影響

○酒井史彦、冠木敏秀、川崎功博

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

会員外共同研究者：西村三恵、西平 順（北海道情報大学・医療情報）

日本食品免疫学会第 11 回学術大会

(東京 伊藤謝恩ホール)

2015.10.15-16

Identification and functional analysis for critical genes to regulate life span and senescence

Tadaaki Miyazaki¹, Hisako Nakagawa¹, Eiji Kobatake², Mitsuo Maruyama³

¹) Department of Probiotics Immunology, Institute for Genetic Medicine, Hokkaido University

²) Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

³) Department of Mechanism of Aging, National Center for Geriatrics and Gerontology

IAGG Asia&Oceania2015(Chiang Mai, Thailand)

2015.10.19-22

Anti-aging effects of *Lactobacillus gasseri* SBT2055 and mechanism of action

Hisako Nakagawa¹, Eiji Kobatake², Tomohiro Moriya², Maya Yamashita², Ken Ukibe², Kazunobu Baba¹,
Mikado Imura¹, Tadaaki Miyazaki¹

⁽¹⁾Department of Probiotics Immunology, Institute for Genetic Medicine, Hokkaido University

⁽²⁾Milk science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

IAGG Asia&Oceania2015(Chiang Mai, Thailand)

2015.10.19-22

Goto-Kakizaki ラットにおける *Lactobacillus gasseri* SBT2055 の摂取が慢性炎症に及ぼす影響

○梅ヶ谷南¹、新保美里¹、福田愛梨¹、小川哲弘²、門岡幸男²、城内文吾³、佐藤匡央³

¹九大院・生資環

²雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

³九大院・農院

平成 27 年度 (公社) 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 および (公社) 日本食品科学工学会西日本支部合同大会
(沖縄 ネストホテル那覇、沖縄県市町村自治会館)

2015.10.30-31

女子長距離陸上選手の骨代謝に関する横断調査

○佐々木英嗣^{1,2}、藤田有紀¹、米田勝朗³、衣笠祥子⁴、加藤健⁵、津田英一¹、石橋恭之¹、梅田孝³

¹弘前大学大学院 医学研究科 整形外科学講座

²JCHO 秋田病院 整形外科

³名城大学

⁴岡崎市医師会 公衆衛生センター

⁵雪印メグミルク (株)

第 26 回日本臨床スポーツ医学会学術集会

(兵庫 神戸国際会議場)

2015.11.7-8

大学女子駅伝選手の身体部位別にみた骨密度と女性ホルモンの横断調査

○藤田有紀¹、佐々木英嗣^{1,2}、米田勝朗³、衣笠祥子⁴、加藤健⁵、津田英一¹、石橋恭之¹、梅田孝³

¹弘前大学大学院 医学研究科 整形外科学講座

²JCHO 秋田病院 整形外科

³名城大学

⁴岡崎市医師会 公衆衛生センター

⁵雪印メグミルク (株)

第 26 回日本臨床スポーツ医学会学術集会

(兵庫 神戸国際会議場)

2015.11.7-8

Lactobacillus gasseri SBT2055 は日本人健常者の糞便への脂質排泄を増加させる

○小川哲弘¹、小林敏也²、酒井史彦¹、門岡幸男¹、川崎功博¹

¹雪印メグミルク (株) ミルクサイエンス研究所

²雪印メグミルク(株)広報部

日本乳酸菌学会 2015 年度大会

(千葉 和洋女子大学)

2015.7.11-12

Lactobacillus helveticus SBT2171 投与による実験的自己免疫性脳脊髄炎の症状緩和効果

○山下舞亜¹、浮辺健¹、守屋智博¹、小畠英史¹、馬場一信²、猪村帝²、中川久子²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

²北海道大学遺伝子病制御研究所

日本乳酸菌学会 2015 年度大会

(千葉 和洋女子大学)

2015.7.11-12

ガセリ菌 SP 株の可能性

川崎功博

雪印メグミルク株式会社

読売 腸と健康のフォーラム 2015

(東京 よみうり大手町ホール)

2015.11.16

(大阪 大阪ビジネスパーク円形ホール)

2015.11.18

Lactobacillus gasseri SBT2055 activates IFN signal in intestinal macrophage to inhibit influenza A virus replication in lung mediated by serum in mice.

MORIYA Tomohiro¹, NAKAYAMA Yosuke², NAKAGAWA Hisako², MIYAZAKI Tadaaki²

¹Milk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

²Research Section of Probiotics Immunology, Institute for Genetic Medicine, Hokkaido University

第 44 回日本免疫学会学術集会 (北海道 札幌コンベンションセンター)

2015.11.18-20

Lactobacillus helveticus SBT2171 による腫瘍細胞の増殖抑制効果とその作用機序
The inhibitory effect of *Lactobacillus helveticus* SBT2171 on tumor growth and the action mechanism

○馬場一信¹、浮辺健²、山下舞垂²、小島英史²、松原由美¹、中川久子¹、宮崎忠昭¹

¹北海道大学 遺伝子病制御研究所 プロバイオティクス・免疫学・免疫学研究部門

²雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

BMB2015 第 38 回日本分子生物学会年会、第 88 回日本生化学会合同大会

(兵庫 神戸ポートアイランド)

2015.12.1-4

Lactobacillus helveticus SBT2171 の実験的自己免疫性脳脊髄炎の症状緩和効果と作用機序

○山下舞亜¹、浮辺健¹、小島英史¹、松原由美²、馬場一信²、猪村帝²、中川久子²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

²北大遺制研・プロバイオ

「第1回北大・部局横断シンポジウム」北大内研究ネットワーク促進プログラム『生態防御システムとその破綻』

(北海道 北海道大学)

2016.3.7

Lactobacillus gasseri SBT2055 によるインフルエンザウイルス感染抑制作用とそのメカニズムの解明

○浮辺健¹、守屋智博¹、江口慧¹、小島英史¹、山下舞亜¹、
松原由美²、馬場一信²、猪村帝²、中川久子²、中山洋佑²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

²北大遺制研・プロバイオ

「第1回北大・部局横断シンポジウム」北大内研究ネットワーク促進プログラム『生態防御システムとその破綻』

(北海道 北海道大学)

2016.3.7

Caenorhabditis elegans の寿命延長効果を示す *Lactobacillus gasseri* SBT2055 の作用メカニズム

○中川久子¹、小島英史²、江口慧²、山下舞亜²、浮辺健²、松原由美¹、馬場一信¹、猪村帝¹、宮崎忠昭¹

¹北大遺制研・プロバイオ

²雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

「第1回北大・部局横断シンポジウム」北大内研究ネットワーク促進プログラム『生態防御システムとその破綻』

(北海道 北海道大学)

2016.3.7

腫瘍細胞の増殖抑制効果を示す *Lactobacillus helveticus* SBT2171 の作用機序

○馬場一信¹、浮辺健²、山下舞亜²、小島英史²、松原由美¹、中川久子¹、宮崎忠昭¹

¹北大遺制研・プロバイオ

²雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

「第1回北大・部局横断シンポジウム」北大内研究ネットワーク促進プログラム『生態防御システムとその破綻』

(北海道 北海道大学)

2016.3.7

当社機能性ヨーグルトについて

冠木敏秀

雪印メグミルク株式会社

なにわの消費者団体連絡会事務所 (大阪 大阪府社会福祉会館)

2016.3.15

Lactobacillus helveticus SBT2171 投与による実験的自己免疫性脳脊髄炎の症状緩和と その作用機序

山下舞亜¹、浮辺健¹、小島英史¹、江口慧¹、松原由美²、馬場一信²、猪村帝²、中川久子²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

²北海道大・遺伝子病制御研

日本薬学会第136年会 (神奈川 パシフィコ横浜)

2016.3.26-29

2.微生物

Lactobacillus gasseri SBT2055 による線虫の寿命延長メカニズムの解析

○中川久子¹、小島英史²、山下舞垂²、守屋智博²、浮辺健²、馬場一信¹、猪村帝¹、宮崎忠昭¹

¹北海道大学遺伝子病制御研究所 プロバイオティクス・免疫学・免疫学・免疫学研究部門

²雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

日本基礎老化学会第38回大会

(神奈川県 パシフィコ横浜)

2015.6.12-14

Structural characterization of exopolysaccharide produced by probiotic *Bifidobacterium longum* SBT2928 and its utilization to the improvement for intestinal health

Saori Anzai^a, Katsumasa Akaishi^a, Hiroshi Uenishi^b, Yasuyuki Seto^b and Tadao Saito^a

^aGraduate School of Agricultural Science, Tohoku University

^bMilk Science Research Institute, Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

The 8th Asian Conference for Lactic Acid Bacteria (ACLAB) (Thai, Bangkok, Emerald Hotel)

2015.7.8-10

Lactobacillus gasseri SBT2055 による抗酸化作用の機構解明

○小島英史¹、中川久子²、守屋智博¹、山下舞垂¹、浮辺健¹、馬場一信²、猪村帝²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

²北海道大学遺伝子病制御研究所

日本乳酸菌学会 2015 年度大会 (千葉 和洋女子大学)

2015.7.11-12

***Lactobacillus gasseri* SBT2055 株と *Bifidobacterium longum* SBT2928 株を加えて調製した
発酵乳の抗ストレス作用**

○瀬戸泰幸¹、上西寛司²、藤原ひとみ¹、小林敏也³、川崎功博¹、田中藍子⁴、西村三恵⁴、西平順⁴

¹雪印メグミルク（株）ミルクサイエンス研究所

²雪印メグミルク（株）研究開発部

³雪印メグミルク（株）広報部

⁴北海道情報大学医療情報学部

日本乳酸菌学会 2015 年度大会

（千葉 和洋女子大学）

2015.7.11-12

***in vitro* 評価系を用いた *Lactobacillus gasseri* SBT2055 における腸管接着因子の探索**

○新井利信、大淵俊、江口慧、瀬戸泰幸

雪印メグミルク（株）ミルクサイエンス研究所

日本乳酸菌学会 2015 年度大会（千葉 和洋女子大学）

2015.7.11-12

***Bifidobacterium longum* SBT2928 の産生する菌体外多糖に関する研究**

○安西沙織¹、赤石和応¹、北澤春樹¹、上西寛司²、瀬戸泰幸²

¹東北大院・農

²雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

日本畜産学会第 120 回大会

（北海道 酪農学園大学）

2015.9.11-12

Lactobacillus helveticus SBT2171 および SBT2161 によるコラーゲン誘発関節炎の
緩和作用

○高木来海¹、山下舞垂¹、細谷知広¹、浮辺健¹、小島英史¹、中川久子²、松原由美²、馬場一信²、
酒井史彦¹、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

²北海道大学・遺伝子病制御研究所

日本食品免疫学会第 11 回学術大会

(東京 伊藤謝恩ホール)

2015.10.15-16

青カビと乳酸菌の脱脂乳共培養におけるタンパク質分解と ACE 阻害活性

○秋田泰地¹、大串恭平²、内山泰樹²、山口裕司²、安田伸^{1,2}、瀬戸泰幸³、佐藤崇雄⁴、井越敬司^{1,2}

¹東海大院・農

²東海大・農・バイオ

³雪印メグミルク(株) ミルクサイエンス研究所

⁴熊本県産業技術センター

平成 27 年度 (公社) 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 および (公社) 日本食品科学工学会西日本支部合同大会

(沖縄 ネストホテル那覇、沖縄県市町村自治会館)

2015.10.30-31

ブルーチーズ熟成中に生成されるスーパーオキシドラジカル消去活性成分と 関与微生物の研究

○室北楓太¹，安田伸^{1,2}，瀬戸泰幸³，佐藤崇雄⁴，井越敬司^{1,2}

¹東海大院・農

²東海大・農・バイオ

³雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

⁴熊本県産業技術センター

平成 27 年度 (公社) 日本栄養・食糧学会九州・沖縄支部 および (公社) 日本食品科学工学会西日本支部合同大会
(沖縄 ネストホテル那覇、沖縄県市町村自治会館)

2015.10.30-31

Lactobacillus gasseri SBT2055 による抗酸化ストレス作用の機構解明 Anti-oxidative stress effects of *Lactobacillus gasseri* SBT2055 on mammalian cells

小島英史¹、中川久子²、守屋智博¹、山下舞亜¹、浮辺健¹、馬場一信²、猪村帝²、松原由美²、宮崎忠昭²

¹雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

²北海道大学・遺伝子病制御研究所

BMB2015 第 38 回日本分子生物学会年会、第 88 回日本生化学会合同大会 (兵庫 神戸ポートアイランド)

2015.12.1-4

腸内フローラと食品・乳製品について

瀬戸泰幸

雪印メグミルク株式会社

農畜産業振興機構 (Alic) セミナー (東京 Alic 北館)

2016.2.8

Lactobacillus gasseri SBT2055 株の内臓脂肪低減作用

門岡幸男

雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

BMFH シンポジウム 2016 (東京 東京大学)

2016.2.13

Lactobacillus gasseri SBT2055 による抗酸化ストレス作用の機構解明

小島英史¹、中川久子²、守屋智博¹、山下舞亜¹、浮辺健¹、馬場一信²、猪村帝²、松原由美²、宮崎忠昭²

1)雪印メグミルク株式会社ミルクサイエンス研究所

2)北海道大学・遺伝子病制御研究所

「第1回北大・部局横断シンポジウム」北大内研究ネットワーク促進プログラム『生態防御システムとその破綻』

(北海道 北海道大学)

2016.3.7

3.食品化学

Effect of kappa-casein desorption from casein micelle owing to heat denaturation on yogurt conformations

D. Oka, W. Ono, T. Noguchi, Tokyo University of Agriculture

H. Imai, Megmilk Snowbrand Co., Ltd.

K. Takano, Tokyo University of Agriculture

IFT(Institute of Food Technologists)2015ANNUAL MEETING (USA, CHICAGO)

2015.7.11-14

パーム油配合ショートニングに発生する粗大結晶の経時観察

○土屋美紀¹, 塩田誠², 岩澤愛², 下村雄一², 上野聡¹

¹ 広島大学, ² 雪印メグミルク株式会社

日本食品科学工学会第 62 回大会

(京都 京都大学)

2015.8.27-29

脱脂乳の酸凝固カードの形成に及ぼすホエータンパク質の影響

○小野航¹、岡大貴²、今井宏³、野口智弘²、高野克己²

¹東京農大院, ²東京農大, ³雪印メグミルク (株)

日本食品科学工学会第 62 回大会

(京都 京都大学)

2015.8.27-29

質量分析イメージング技術による固体脂含有 W/O 型乳化物構成成分の局在性解析

○平修¹, 小寺真理子², 片野肇¹, 塩田誠²

¹ 福井県立大, ² 雪印メグミルク(株)

日本食品科学工学会第 62 回大会

(京都 京都大学)

2015.8.27-29

Novel antioxidant activity of sphingoid base on omega-3 fish oil

Kazuo Miyashita¹, Mariko Uemura¹, Ai Suzuki-Iwashima², Makoto Shiota², Masashi Hosokawa¹

¹Faculty of Fisheries Sciences, Hokkaido University

²Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

The International Chemical Congress of Pacific Basin Societies (Pacifichem) 2015

(Honolulu, Hawaii, USA)

2015.12.15-20

The characterization of butter aroma in terms of solvent extraction and Lod method.

Hirotohi Tamura^{1,2}, Shoko Ueno², Azusa Naka², Huajie Zhao², Qun Chao Chen³, Lina Yonekura^{1,2}, Ronhua Yang³,

Tomoyuki Isogai⁴, Ryota Wakui⁴ and Makoto Shiota⁴

¹The United Graduate School of Agricultural Sciences, Ehime University

²The Graduate School of Agriculture, Kagawa University

³College of Food Science and Biotechnology, Zhejiang Gongshang University

⁴Megmilk Snow Brand Co., Ltd.

The International Chemical Congress of Pacific Basin Societies (Pacifichem) 2015

(Honolulu, Hawaii, USA)

2015.12.15-20

4.食品物性

凍結超薄切片法を用いた電子顕微鏡による牛乳の微細構造観察 Microstructural observation of milk by CEMOVIS and Tokuyasu method

神垣隆道¹, 砂守このみ¹, 武藤高明¹, 伊藤喜子², 西野有里², 宮澤淳夫²
Takamichi Kamigaki¹, Konomi Sunamori¹, Takaaki Mutoh¹, Yoshiko Ito², Yuri Nishino²,
Atsuo Miyazawa²

¹雪印メグミルク株式会社, ²兵庫県立大学

¹MEGMILK SNOW BRAND Co., Ltd.

²University of Hyogo

日本顕微鏡学会第 71 回学術講演会

(京都 国立京都国際会館)

2015.5.13-15

粒子が高分子混合物の相分離に与える影響

花澤智仁

雪印メグミルク株式会社

第 26 回食品ハイドロコロイドシンポジウム

(京都 京都大学)

2015.5.22

凍結・解凍により起きる O/W 型エマルションの乳化破壊に対する親水性乳化剤の影響

小野萌¹・宇部沙織²・○佐藤里菜¹・小杉達也³・武藤高明³・三浦靖²

岩手大¹, 岩手大院², 雪印メグミルク(株)³

日本油化学会第 54 回年会 (愛知 名城大学)

2015.9.8-10

ホエイ中の灰分が乾燥速度に及ぼす影響

○新川真二郎¹、三塚翔¹、吉岡孝一郎²、舟橋治幸¹、佐々木正弘¹
雪印メグミルク株式会社（札幌研究所¹、生産統括部²）

第25回化学工学・粉体工学研究発表会
（北海道 室蘭市中小企業センター）

2016.1.29-30

5.食品プロセス

6.官能評価

専用パネルによる発酵乳の評価

三浦理沙

雪印メグミルク(株)ミルクサイエンス研究所

日本官能評価学会企業部会（東京 小田急第一生命ビル）

2015.12.22

7.容器・包装

8.分析・衛生

Cronobacter spp. (サカザキ菌) 検査における偽陽性菌の鑑別

西原正晴、須藤朋子、宮本真理、石井哲、柳平修一、鷺尾信幸

雪印メグミルク株式会社

第 36 回日本食品微生物学会学術総会

(神奈川 川崎市教育文化会館)

2015.11.12-13

食品製造工場の工程管理における微生物検査への迅速試験法の適用 ーリステリア属菌を例にー

宮本真理

雪印メグミルク株式会社品質保証部食品衛生研究所

第 36 回日本食品微生物学会学術総会

ランチョンセミナー

(神奈川 川崎市教育文化会館)

2015.11.12-13

9.食品一般

「機能性表示食品について」～恵 megumi ガセリ菌 SP 株ヨーグルトを題材に

冠木敏秀

雪印メグミルク株式会社

NPO コンシューマーズ京都勉強会

(京都 コンシューマーズ京都事務所)

2015.10.5

受賞等

Award

受賞

受賞名 第36回日本食品微生物学会学術総会 優秀ポスター賞
対象 ***Cronobacter* spp. (サカザキ菌) 検査における偽陽性菌の鑑別**
受賞日時 2015年11月13日
受賞者名 ○西原正晴, 須藤朋子, 宮本真理, 石井 哲, 柳平修一, 鷺尾信幸
(品質保証部)

2017年2月28日発行

雪印メグミルク研究報告 第3号

MEGMILK SNOW BRAND R&D REPORTS No.3

編者 雪印メグミルク株式会社 研究開発部 知財グループ 技術情報チーム

発行所 雪印メグミルク株式会社 研究開発部
〒350-1165 埼玉県川越市南台 1-1-2

Published by Research & Development Dept.
MEGMILK SNOW BRAND Co., Ltd.
1-1-2 Minamidai, Kawagoe-Shi, Saitama-Ken, 350-1165, Japan

発行者 小西 寛昭
Publisher Hiroaki Konishi



雪印メグミルク