

	プロジェクトメンバー	テーマ 番号	プロジェクトテーマ	研究室 指導教員名
9:50	諸注意			
10:00	沖 心友実	1BB01	酒粕が有する多孔質構造における 酢酸分子の吸着に関する研究	相良 純一
	園田 桜	1BB02	白峰地区における焼畑農業が土壌成分に及ぼす影響に関する研究	
	小中 駿	1BB03	カリウムイオンがアクアポニックスシステムに与える影響に関する研究	
	高畠 惟	1BB04	SMILEs記法を用いたテルペン化合物データベースの開発と新規抗癌化合物の探索	
10:48	休憩			
11:00	伊藤 来美	1BB05	遺伝子情報の聴覚表現による保存手法に関する研究	相良 純一
	中村 輝	1BB06	Quick Response コードによる HoloLens2 アプリケーションの負荷軽減に関する研究	
	荒谷 風志	1BB07	チャットボットを用いた修学支援システムの開発	
11:36	休憩(昼食)			
13:00	仲程 莉子	1BB08	ナノダイヤモンドを用いてアクチンとコフィリンの相互作用を解析する	辰巳 仁史
	ハツ橋 正哉	1BB09	コフィリンがどのくらい蛍光標識されているか	
	佐藤 千洋	1BB10	陰圧条件下の創傷治癒促進におけるアクチン線維の役割を解明する	
	田中 峻汰	1BB11	創傷治癒におけるアクチン線維の役割	
13:48	休憩			
14:00	横山 栄治	1BB12	重力方向の分散時と通常時での細胞移動の観察と分析	辰巳 仁史
	赤穂 奎汰	1BB13	金魚の尾ひれで創傷が発生した際に傷ついた組織上で起きる現象について解明する	
	中山 泰希	1BB14	纖毛による培養液の流れがあるとアミロイドベータの神経毒性が減少する仕組みを検討するⅠ	
	村上 紗菜	1BB15	纖毛による培養液の流れがあるとアミロイドベータの神経毒性が減少する仕組みを検討するⅡ	
	堀畑 有貴	1BB16	シリア側とノンシリア側における神経細胞のノイラミナーゼ活性の比較解析	
15:00	終了			

生命・応用バイオ学科 2月12日(木)

8号館 8・104

	プロジェクトメンバー	テーマ 番号	プロジェクトテーマ	研究室 指導教員名
9:50	諸注意			
10:00	安齊 俊人	1BB17	Rubropunctatinの選択的高生産システムの開発とその応用	小田 忍
	金澤 梨々華	1BB18	界面ファーマンターを用いたGanoderma lucidum由来生物活性二次代謝物の生産	
	島谷 顕成	1BB19	界面バイオリクターを用いた(R)-limoneneの微生物変換	
	北村 心	1BB20	界面ファーマンターを用いた(+)-sclerotiorinの生産	
10:48	休憩			
11:00	川元 舞乃	1BB21	界面バイオリクターを用いた(-)-β-caryophyllene oxideの生産	小田 忍
	村川 拳徳	1BB22	界面ファーマンターを用いたβ-caroteneの生産	
	池村 拓澄	1BB23	界面バイオリクターを用いたα-pineneの微生物変換	
	坂下 楓馬	1BB24	界面バイオプロセスによるピラジン系化合物の合成	
11:48	休憩(昼食)			
13:00	大杉 怜那	1BB25	てんかんに関する神経細胞モデルの構築とその解析	小島 正己
	山下 玲	1BB26	腫瘍随伴症候群におけるBDNF遺伝子多型の発現変動	
	高原 維吹	1BB27	メダカの走性行動を利用した色覚特性の研究	
	清井 寛大	1BB28	BDNF pro-peptideを標的とした創薬のための研究	
13:48	休憩			
14:00	神保 七海	1BB29	メダカ脳におけるBDNFのmRNAとタンパク質の定量系の作製と発達に伴う発現の解析	小島 正己
	瀧澤 舞琴	1BB30	がん患者およびがん治療の精神的影響に関する癌脳研究	
	飯野 碧	1BB31	メダカを用いた運動刺激モデルの構築とその基礎的検討	
	中島 里都	1BB32	死にゆく神経細胞を連れ去り脳を掃除する仕組み:脳疾患創薬モデルの開発を目指した研究	
14:48	休憩			
15:00	森山 皓太	1BB33	機能性成分の抽出率向上を目指す高圧加工技術の開発	野村 一樹
	小泉 菜摘	1BB34	長期保存におけるイチゴコンポートの品質評価	
	森吉 晃輝	1BB35	加賀丸いもへの高圧剥皮の適用可能性の検討	
	高本 翔	1BB36	高圧技術により木片から成分抽出した蒸留酒の長期保存中の挙動解析	
15:48	休憩			
16:00	中野 莉紗	1BB37	エンドウマメ由来タンパク質のスフレケーキ基礎特性の評価	野村 一樹
	池田 聖	1BB38	有用特性を持つ製パン酵母のスクリーニング法の改良	
	樺澤 遥人	1BB39	イノシシ肉の食味向上を目指した加工技術の開発	
16:36	終了			

	プロジェクトメンバー	テーマ 番号	プロジェクトテーマ	研究室 指導教員名
9:50	諸注意			
10:00	高田 遥加	2BB01	培養上清の凍結乾燥粉末による抗生物質の分解	佐野 元昭
	森越 望	2BB02	Aspergillus oryzae ΔvelB O／E velC 株のコウジ酸生産能の変化	
	森 美空	2BB03	Aspergillus oryzaeにおけるveAの機能解析	
	谷口 光来	2BB04	Aspergillus属のC2H2型Zinc Fingerの解析	
10:48	休憩			
11:00	明前 華奈	2BB05	GMDを用いたUV照射でのGABA高生産変異乳酸菌の取得	佐野 元昭
	原田 隼治	2BB06	米の割合を下げ、麴由来発酵甘味料製造方法の検討	
	松本 七海	2BB07	麴菌を用いた発酵甘味料の製造のための培地選択	
11:36	休憩(昼食)			
13:00	井坂 翔	2BB08	C2C12筋芽細胞の融合におけるアクチン細胞骨格と関連分子の役割	平田 宏聡
	橋田 寛太郎	2BB09	alpha-actininの構造変化がZyxinとの相互作用に及ぼす影響	
	岡島 悠月	2BB10	Zyxinの接着斑への力依存的局在の分子機構についての研究	
	西野 妃代里	2BB11	Annexin A2の核局在型変異体の構築と機能解析	
13:48	休憩			
14:00	益 大樹	2BB12	創傷治癒時の表皮細胞におけるAnnexin A2の役割の解明	平田 宏聡
	坂井 泰士	2BB13	新たに発見された大規模細胞集団運動におけるラメリポディアの動態解析	
	井嶋 菜月	2BB14	細胞外マトリックス硬度がヒト表皮がん細胞の動的挙動に及ぼす影響	
	島田 颯稀	2BB15	がん細胞塊を取り巻く力学相互作用と細胞塊成長との相関関係の定量評価	
14:48	終了			

生命・応用バイオ学科 2月13日(金)

8号館 8・104

	プロジェクトメンバー	テーマ 番号	プロジェクトテーマ	研究室 指導教員名
9:50	諸注意			
10:00	渋谷 杏梨	2BB16	ポリエチレンテレフタレート(PET)を分解するバチルス属細菌の探索	袴田 佳宏
	明姓 音果	2BB17	納豆菌由来のチロシナーゼ阻害物質のCHP20による簡易精製	
	村上 明日海	2BB18	PFOS分解能を有するバチルス属細菌のスクリーニング	
	藤森 心愛	2BB19	C18カートリッジを用いた納豆菌由来のチロシナーゼ阻害物質の精製	
10:48	休憩			
11:00	小島 彩季	2BB20	納豆パックを用いたオカラの納豆菌による発酵と発酵オカラ中の有用酵素	袴田 佳宏
	土肥 美月	2BB21	納豆菌添加がモデル土壌中の硝酸濃度に及ぼす影響	
	吉野 美穂	2BB22	UVを使った納豆菌のポリアミン高生産多重変異株の取得	
	二山 竜久	2BB23	納豆菌のコンピテントセル法による形質転換	
11:48	休憩(昼食)			
13:00	濱田 萌子	2BB24	うるち米でのレジスタントプロテイン(RP)甘酒製法の研究1	尾関 健二
	武田 悠真	2BB25	うるち米でのRP甘酒製法の研究2	
	桑崎 優多	2BB26	もち米でのRP甘酒製法の研究1	
	塩田 圭一郎	2BB27	もち米でのRP甘酒製法の研究2	
13:48	休憩			
14:00	島田 めい琳	2BB28	米麴ソースでのRP量の研究1	尾関 健二
	織田 峻輔	2BB29	米麴ソースでのRP量の研究2	
	遠藤 柊真	2BB30	貴醸酒仕込みでの α -EGの研究	
	三浦 悠太郎	2BB31	高温障害米での日本酒加振仕込みの研究	
14:48	終了			