

研究者 (7) 生物工学科



機能性食品工学講座

講師

かま くら まさ き
鎌 倉 昌 樹

農学博士

(京都大学・平 14)

経 歴

三重大学生物資源学部農芸化学科卒 (平 6.3) / 京都大学大学院農学研究科食品工学専攻修士課程修了 (平 8.3) / 天野製菓株式会社開発二部 (平 8.4 ~ 10.6) / ポーラ化成工業株式会社健康科学研究所 (平 10.7 ~ 15.3) / 同副主任研究員 (平 14.10) / 富山県立大学工学部助手 (平 15.4 ~ 19.3) / 同大学助教 (平 19.4 ~ 学校教育法改正による職名変更) / 同大学講師 (平 20.4 ~)

担当科目

食品化学工学 (学部) / 栄養生理学 (大学院)

専門分野

発生生物学 / 遺伝学 / 分子生物学

論文・報告

「ローヤルゼリーの品質指標物質ロイヤラクチンの生物学的機能に関する研究」(学位論文)

「Changes of Hepatic Gene Expression Associated with the Hypocholesterolemic Activity of Royal Jelly.」J Pharm Pharmacol. (2006)

「Upregulation of Myo6 expression after traumatic stress in mouse hippocampus.」Neurosci.Lett. (2008)

「Cholecystokinin-A receptors on retinal amacrine cells play a role in circadian photo-entrainment.」FASEB J. (2008)

「Royalactin induces queen differentiation in honeybees.」Nature (2011)

「The key royal jelly component 10-hydroxy-2-decenoic acid protects against bone loss by inhibiting NF- κ B signaling downstream of FFAR4.」J.Biol.Chem. (2020)

特 許

肝臓保護剤特開 2000 - 336038、他 46 件

所属学会

日本遺伝学会 (平 22 ~) / 日本発生生物学会 (平 22 ~) / 日本分子生物学会 (平 22 ~) / 日本ショウジョウバエ研究会 (平 17 ~)

現在の研究課題

- ① ミツバチの寿命制御機構の解析
- ② ミツバチの卵形成機構の解析
- ③ ミツバチの免疫応答システムの解析
- ④ 新規農薬開発を目指した昆虫の脱皮制御機構の解析
- ⑤ 脳機能改善食品の開発