

日本酪農科学会賞受賞者名簿

昭和 48 年(1973 年)度(第 1 回)

齋藤孝夫(宮城県畜産試験場)「牛乳脂質の脂肪酸組成に及ぼす牧草の影響に関する研究」

昭和 50 年(1975 年)度(第 2 回)

荒井威吉(宮城県生乳検査協会)「乳糖発酵性酵母に関する研究」

昭和 51 年(1976 年)度(第 3 回)

片岡 啓(岡山大学)「わが国における各種哺乳汁成分に関する比較研究」

昭和 52 年(1977 年)度(第 4 回)

越智猛夫(東北福祉大学)「アルコール発酵乳(乳酒)の製造法に関する研究」

昭和 53 年(1978 年)度(第 5 回)

小堤恭平(国立草地試験場)「食肉の貯蔵中の変化に関する研究」

昭和 54 年(1979 年)度(第 6 回)

伊藤 良(北里大学)「チーズの熟成に関する酵素的な研究」

昭和 55 年(1980 年)度(第 7 回)

山中良忠(東京農業大学)「加工原料卵液の殺菌法及び品質低下防止に関する研究」

昭和 56 年(1981 年)度(第 8 回)

和田安郎(仙台市衛生局)「乳清蛋白質の加熱変化に関する研究」

昭和 57 年(1982 年)度(第 9 回)

齋藤善一(北海道大学)「走査型電子顕微鏡による脱脂粉乳の粒子構造に関する研究」

昭和 58 年(1983 年)度(第 10 回)

中澤勇二(共立女子大学)「食品の調理加工におけるバニラフレーバーの研究」

昭和 59 年(1984 年)度(第 11 回)

湯口浩也(森永乳業株式会社)「魚肉分解物の発酵乳への利用に関する研究」

昭和 60 年(1985 年)度(第 12 回)

笹野 貢(北海道生乳検査協会参与)「原料乳の乳質とその検査法に関する研究」

昭和 61 年(1986 年)度(第 13 回)

玉手六郎(茨城大学)「肉製品のミネラル成分に関する研究」

昭和 62 年(1987 年)度(第 14 回)

田中彰治(東北農業試験場)「肉用牛の蓄積脂肪並びに筋肉脂質に関する研究」

昭和 63 年(1988 年)度(第 15 回)

三河勝彦(北海道大学)「牛乳の低温細菌に関する研究」

平成元年(1989 年)度(第 16 回)

島崎敬一(帯広畜産大学)「牛乳中のホエイ蛋白質の分離分析に関する研究」

平成 2 年(1990 年)度(第 17 回)

大橋登美男(宮崎大学)「牛乳のレンネットカードの物性に関する研究」

平成 3 年(1991 年)度(第 18 回)

宮本 拓・大平猪一郎(岡山大学)「東南アジアの発酵食品の乳酸菌の分布と性質並びに新規な乳酸菌の利用に関する研究」

平成 4 年(1992 年)度(第 19 回)

細野明義(信州大学)「乳酸菌の抗変異原性に関する研究」

平成 5 年(1993 年)度(第 20 回)

有賀秀子(帯広畜産大学)「熟酥および醍醐に関する研究」

平成 6 年(1994 年)度(第 21 回)

青木孝良(鹿児島大学)「カゼインミセル中のミセル性リン酸カルシウム架橋に関する研究」

平成 7 年(1995 年)度(第 22 回)

仁木良哉(北海道大学)「カゼインミセルの構造と機能性に関する研究」

平成 8 年(1996 年)度(第 23 回)

戸羽隆宏(弘前大学)「発酵乳用乳酸菌に関する研究」

平成 10 年(1998 年)度(第 24 回)

齋藤忠夫(東北大学)「牛乳の糖質および糖タンパク質糖鎖に関する研究」

平成 11 年(1999 年)度(第 25 回)

小林弘昌(九州東海大学)「人乳の脂質に関する研究 特に不けん化物および多価不飽和脂肪酸について」

平成 12 年(2000 年)度(第 26 回)

阿久澤良造(日本獣医畜産大学)「酪農用乳酸菌の生産する加水分解酵素に関する研究」

平成 13 年(2001 年)度(第 27 回)

浦島 匡(帯広畜産大学)「ミルクオリゴ糖の比較生化学的解析に関する研究」

平成 14 年(2002 年)度(第 28 回)

高橋富士雄(盛岡短期大学)「乳タンパク質の抗原性と世界の伝統的乳利用の調査解析」

平成 15 年(2003 年)度(第 29 回)

井超敬司(九州東海大学)「発酵乳製品におけるタンパク質分解機構の解明とその応用」

平成 16 年(2004 年)度(第 30 回)

小野伴忠(岩手大学)「乳タンパク質におけるカルシウムの動態とその応用に関する研究」

平成 17 年(2005 年)度(第 31 回)

大谷 元(信州大学)「ミルクタンパク質およびその部分ペプチドの免疫調節機能に関する研究」

平成 18 年(2006 年)度(第 32 回)

東 徳洋(宇都宮大学)「機能性乳タンパク質およびペプチドに関する研究」

平成 19 年(2007 年)度(第 33 回)

清水 誠(東京大学)「乳タンパク質・ペプチドの特質と乳成分の腸管吸収機構の解明に関する生化学的研究」

平成 20 年(2008 年)度(第 34 回)

青江誠一郎(大妻女子大学)「乳由来カルシウム及び乳塩基性タンパク質の栄養生理作用に関する研究」

平成 21 年(2009 年)度(第 35 回)

松田 幹(名古屋大学)「乳及び乳製品に含まれる糖付加タンパク質に関する化学・生物学的研究」

平成 22 年(2010 年)度(第 36 回)

保井久子(信州大学)「発酵乳プロバイオティクスの免疫調節機能およびウイルス感染症予防作用」

平成 23 年(2011 年)度(第 37 回)

桑田 有(人間総合科学大学)「ホエーの多機能性素材開発と高度有効利用」

平成 24 年(2012 年)度(第 38 回)

平田昌弘(帯広畜産大学)「ユーラシア大陸の乳文化に関する一連の研究」

平成 25 年(2013 年)度(第 39 回)

川上 浩(共立女子大学)「乳中の塩基性タンパク質に関する物理化学的および生化学的研究」

平成 26 年(2014 年)度(第 40 回)

石井智美(酪農学園大学)「遊牧民の伝承してきた発酵乳製品の特性と食に関する研究」

平成 27 年(2015 年)度(第 41 回)

川井 泰(日本大学)「ヒト腸管由来乳酸菌により産生されるバクテリオシンに関する研究」

平成 28 年(2016 年)度(第 42 回)

清水(肖)金忠(森永乳業株式会社)「ビフィズス菌・乳酸菌の保健機能と応用技術に関する研究」

平成 29 年(2017 年)度(第 43 回)

<該当なし>

平成 30 年(2018 年)度(第 44 回)

中野智木(南日本酪農協同株式会社)「乳成分を利用した機能性食品素材の開発に関する研究」

令和元年(2019 年)度(第 45 回)

谷本守正(山梨大学)「カゼインミセルの物理化学的解析と応用に関する研究」

令和2年(2020 年)度(第 46 回)

武田安弘(森永乳業株式会社)「ウシラクトフェリン含有液状フォーミュラの開発とその特性に関する研究」

令和3年(2021 年)度(第 47 回)

<該当なし>

令和4年(2022 年)度(第 48 回)

西村順子(福島大学)「乳業用乳酸菌の代謝産物に関する研究」

令和5年(2023 年)度(第 49 回)

福田健二(帯広畜産大学)「生乳ならびに自然発酵乳より分離した天然型乳酸菌生産物質の生化学・分子生物学研究」

令和6年(2024 年)度(第 50 回)

佐藤 薫(日本獣医生命科学大学)「乳タンパク質の物理化学的研究による新たな乳の製造加工技術と新規チーズの開発に関する研究」