

①氏名：新居佳孝

②職歴：平成4年 徳島県庁入庁、徳島県立工業技術センター・研究員

平成13年 徳島県立工業技術センター・主任研究員

平成24年 徳島県立工業技術センター・専門研究員

平成27年 徳島県立工業技術センター・上席研究員

令和3年 徳島県立工業技術センター・課長

令和5年 徳島文理大学短期大学部・教授

③所属学会：日本栄養・食糧学会・日本農芸化学会・日本調理科学会

④主な研究：地域食品素材の機能性に関する研究

⑤主要論文：

・新居佳孝, 福田和弘, 清蔭亮子, 坂井堅太郎, 山本茂：しらす干しカルシウムの可溶化に及ぼす柑橘果汁の影響-*in vitro*での検討, 日本栄養・食糧学会誌, 50: 439-443, 1997.

・Nii Y., Fukuta K., Sakai K., Yamamoto S.: Japanese citrus fruit (*sudachi*) juice is associated with increased bioavailability of calcium from whole small fish and suppressed bone resorption in rats. J. Nutr. Sci. Vitaminol., 50: 77-183, 2004.

・Nii Y., Osawa T., Kunii D., Fukuta K., Sakai K., Kondo M., Yamamoto S.: Effect of citrus fruit (*sudachi*) juice on absorption of calcium from whole small fish in healthy young men. Food Sci. Technol. Res., 12: 27-30, 2006.

・Nii Y., Fukuta K., Yoshimoto R., Sakai K., Ogawa T.: Determination of antihypertensive peptides from an izumi shrimp hydrolysate. Biosci. Biotechnol. Biochem., 72: 861-864, 2008.

・新居佳孝, 岡久修己, 高田次郎, 三野幸人, 敷島康普：スダチ果皮抽出物のスダチチン量と抗酸化活性, 徳島県立工業技術センター研究報告, 23: 15-19, 2014.

・新居佳孝, 池田絵梨：県産農産物の抗酸化活性とポリフェノール量, 徳島県立工業技術センター研究報告, 28: 1-4, 2019.

・新居佳孝, 池田絵梨：県産サツマイモの抗酸化活性とポリフェノールに及ぼす加熱調理の影響, 徳島県立工業技術センター研究報告, 29: 27-30, 2020.

・新居佳孝, 岡久修己, 西岡浩貴, 戸田昌宏, 門脇昌史, 河田守, 金丸芳：甘酒製造過程におけるポリフェノール量の推移, 徳島県立工業技術センター研究報告, 30: 7-9, 2021.

⑥論文リスト（徳島文理大学在籍以降）：

・Mawatari K., Koike N., Nohara K., Wirianto M., Uebanso T., Shimohata T., Shikishima Y., Miura H., Nii Y., Burish M.J., Yagita K., Takahashi A., Yoo S.H., Chen Z.: The polymethoxyflavone sudachitin modulates the circadian clock to enhance energy metabolism and remodel liver physiology. Mol. Nutr. Food Res., 67: e2200270, 2023.

・Nakamoto A., Hirabayashi Y., Anzaki C., Nakamoto M., Shuto E., Nii Y., Sakai T.: Effects of polymethoxyflavonoids on T helper 17 cell differentiation *in vitro* and *in vivo*. J. Med. Invest., 70: 166-170, 2023.