研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	後藤 弘明	
職 名	学長	
学 位	工学博士	
専門分野	応用化学	
担当科目	食品容器概論、食品容器Ⅰ	
研究テーマ		
研究経歴	1983	慶應義塾大学工学研究科応用化学専攻修了、工学博士
	1983～2005	東洋製罐グループ綜合研究所（塗料・ｲﾝｷ・塗装印刷ｼｽﾃﾑ、ｱｸﾃｨｰﾌﾞﾊﾞﾘｱ容器等開発）
	2005～2007	東洋製罐株式会社　開発本部（プラスチック容器開発部長）
	2007～2009	東洋製罐株式会社　清水工場長
	2009～2012	東洋製罐グループ綜合研究所（研究部長→研究所長）
	2012～2016	東罐興業技術開発本部（担当役員→技術開発本部長）
	2016～	東洋食品工業短期大学　学長
現在、所属している学会・協会等		日本バイオレオロジー学会
主な業績（著書・論文等）	（学位論文）	
	1983	毛管内におけるサスペンションの流動
	（論文）	
	1981	球状粒子サスペンションの毛管内流動
	1982	Flow of Suspenshion Containig Particles of Two Different Sizes through a Capillary Tube
	1983	毛管内を流れる中立浮遊球状粒子サスペンションの管半径方向粒子分布
	1984	Flow of Suspenshion Containig Particles of Two Different Sizes through a Capillary Tube Ⅱ. Effect of the Particle Size Ratio
	（受賞）	木下賞研究開発部門（東洋製罐グループ綜合研究所として受賞）
		青木固賞
	（特許）	登録特許：50件
		塗料・印刷・塗装システム関係：16件、アクティーブバリア容器関連：32件、その他：2件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	福島 博	
職 名	包装食品工学科 教授 学科長	
学 位	農学士	
専門分野	食料化学工学	
担当科目	金属容器密封実習、二重巻締実習、包装食品充填実験、巻締主任技術者認定実習、卒業研究	
研究テーマ	二重巻締めの諸条件が、缶詰の保存性へ与える影響	
研究経歴	1981	九州大学農学部食糧化学工学科卒業
	1981-2008	東洋製罐株式会社 勤務 品質技術関係
	2008	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師として勤務
	2012	同 准教授
	2014	同 教授 現在に至る
現在、所属している学会・協会等		特になし
主な業績（著書・論文等）		特になし

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	末松　伸一	
職 名	包装食品工学科　教授	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品科学	
担当科目	食品関係法規、食品分析実験、卒業研究	
研究テーマ	容器詰食品の品質保持に関する研究	
研究経歴	1976～	東洋製罐株式会社入社
	1990	食品用金属容器の衛生性等について研究
	1990～	東洋食品研究所入所
	1999	容器詰飲料の製造法等について研究
	1999～	東洋食品工業短期大学勤務
		容器詰食品の品質保持に関する研究
現在、所属している学会・協会等		日本食品科学工学会
		日本清涼飲料研究会
主な業績（著書・論文等）	（学位論文）	
	1995	容器詰緑茶飲料の品質に関する研究
	（論文）	
	1992	茶類飲料缶詰の成分変化に及ぼすpHの影響
	1993	茶類飲料缶詰の製造工程における成分変化
	1994	緑茶飲料缶詰の嗜好性に及ぼす飲用温度と成分の影響
	（受賞）	
	1992	日本清涼飲料研究会奨励賞
	1995	日本缶詰協会技術賞
	1995	日本清涼飲料研究会研究会賞
	（特許）	
		日本国特許　5件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	後藤　隆子	
職 名	包装食品工学科　教授	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品加工	
担当科目	食品加工Ⅰ、包装食品概論、工場衛生管理、食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業研究	
研究テーマ	包装食品製造に関する研究	
研究経歴	1987	大阪府立大学農学部博士課程前期　修了
	1987	東洋食品研究所　入所
	1999	博士(農学)取得
	2003	東洋食品工業短期大学　着任　講師
	2006	東洋食品工業短期大学　助教授　就任
	2008	東洋食品工業短期大学　教授　就任
現在、所属している学会・協会等		日本食品科学工学会
		日本食品科学保蔵学会
		日本調理科学会
主な業績（著書・論文等）	（学位論文）	
	1999	ホウレンソウプロトプラスト培養系の確立に関する研究
	（論文）	
	2015	LED照明が透明容器詰食品の外観に及ぼす影響
	2013	市販青汁に対するイメージと香味の関係
	2007	イチジク果実における形態および糖含量の品種特性
	2006	植物産生樹脂(ポリL-乳酸)容器の評価ー微生物酸化分解測定装置(MODA)による生分解度測定，屋外環境への曝露，家庭用生ごみ処理機による分解およびそのコンポストの幼植物への影響ー
	（総説）	包装食品入門Ⅰ～Ⅳ
	（特許）	
	2007	透明容器詰緑茶飲料の保存方法および装置
	（口頭発表）	
	2016	アクティブバリア容器詰食品の保存性能(ホワイトシチューについて)
	2016	アクティブバリア容器詰食品の保存性能(果実容器詰について)
	2011	韃靼米蕎麦を用いた発芽に関わる成分変化
	2010	ギンナンドライパックの製造および保存にともなう成分変化(口頭発表)

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	八木　謙一	
職 名	包装食品工学科　教授	
学 位	博士(理学)	
専門分野	分析化学	
担当科目	化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学、食品分析実験、品質評価実習、卒業研究	
研究テーマ	電気化学的手法を用いた検査技術の確立	
研究経歴	1998	北海道大学大学院理学研究科　博士後期課程修了
		博士(理学)取得
	1999-2009	東洋製罐テクニカル本部　勤務
	2010-2011	公益財団法人東洋食品研究所　勤務
	2012-2013	東洋製罐グループホールディングス綜合研究所　勤務
	2014-	東洋食品工業短期大学　包装食品工学科　教授　現在に至る
現在、所属している学会・協会等		日本化学会
		日本分析化学会
主な業績(著書・論文等)	(学位論文)	
	1998	カリックス[6]アレン誘導体を用いた有機アミン類の電位応答識別
	(特許)	
		日本国特許 1件

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	松永　藤彦	
職 名	包装食品工学科　教授	
学 位	博士(理学)	
専門分野	分子生物学、微生物学	
担当科目	生物学、食品衛生学、食品微生物学、微生物実験、微生物実験Ⅰ、殺菌技術、殺菌演習、アセプティック飲料製造実習	
研究テーマ	食品製造現場の微生物調査、殺菌技術の開発	
研究経歴	1997	京都大学大学院理学研究科博士課程生物物理学専攻修了
	1997	京都大学博士(理学)取得
	1997－1999	京都大学ウイルス研究所　講師(研究機関研究員)
	1999－2004	パリ第11大学遺伝学微生物学研究所　博士研究員
	2004－2008	九州大学農学研究院　学術研究員
	2008－	東洋食品工業短期大学
現在、所属している学会・協会等		極限環境生物学会
		日本防菌防黴学会
		日本食品微生物学会
主な業績(著書・論文等)	(学位論文)	
	1997	mini-Fプラスミド複製開始調節機構の解析: 複製開始因子RepEの機能構造(京都大学)
	(論文)	
	1995	DNA-Binding Domain of the RepE Initiator Protein of Mini-F Plasmid: Involvement of the Carboxyl-Terminal Region. Journal of Bacteriology 177 (8), 1994-2001
	1996	The localized melting of mini-F origin by the combined action of the mini-F initiator protein (RepE) and HU and DnaA of Escherichia coli. Molecular and General Genetics MGG 253 (1), 42-49
	1997	The Central Region of RepE Initiator Protein of Mini-F Plasmid Plays a Crucial Role in Dimerization Required for Negative Replication Control. Journal of Molecular Biology 274 (1), 27-38
	1998	Plasmid relaxation and DNA shortening induced by DNA-replication initiating proteins. BIOPHYSICAL JOURNAL 74 (2), A287-A287
	1999	Regulation of DNA replication by iterons: an interaction between the ori2 and incC regions mediated by RepE-bound iterons inhibits DNA replication of mini-F plasmid in Escherichia coli. The EMBO journal 18 (13), 3856-3867
	1999	Crystallization and Preliminary X-Ray Diffraction Studies of a replication Initiator Protein (RepE54) of the Mini-F Plasmid Complexed with Iteron DNA. Journal of Biochemistry 125 (1), 24-26
	1999	Crystal structure of a prokaryotic replication initiator protein bound to DNA at 2.6 Å resolution. The EMBO journal 18 (17), 4597-4607
	2000	DNA phase Transition Promoted by Replication Initiator. Biochemistry 39 (31), 9139-9145
	2001	In vivo interactions of archaeal Cdc6/Orc1 and minichromosome maintenance proteins with the replication origin. Proceedings of the National Academy of Sciences 98 (20), 11152-11157
	2003	Identification of short 'eukaryotic' Okazaki fragments synthesized from a prokaryotic replication origin. EMBO reports 4 (2), 154-158
	2003	Physiological responses of the hyperthermophilic archaeon Pyrococcus abyssi to damage caused by ionizing radiation. Journal of Bacteriology 185 (13), 3958-3961

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	松永　藤彦	
職 名	包装食品工学科　教授	
学 位	博士(理学)	
専門分野	分子生物学、微生物学	
担当科目	生物学、食品衛生学、食品微生物学、微生物実験、微生物実験Ⅰ、殺菌技術、殺菌演習、アセプティック飲料製造実習	
研究テーマ	食品製造現場の微生物調査、殺菌技術の開発	
主な業績 (著書・論文等)	2007	Genomewide and biochemical analyses of DNA-binding activity of Cdc6/Orc1 and Mcm proteins in Pyrococcus sp. Nucleic acids research 35 (10), 3214-3222
	(論文)	
	2008	The GINS Complex from Pyrococcus furiosus Stimulates the MCM Helicase Activity. Journal of Biological Chemistry 283 (3), 1601-1609
	2008	Schizosaccharomyces pombe Orc5 plays multiple roles in the maintenance of genome stability throughout the cell cycle. Cell Cycle 7 (8), 1083-1094
	2010	Localized melting of duplex DNA by Cdc6/Orc1 at the DNA replication origin in the hyperthermophilic archaeon Pyrococcus furiosus. Extremophiles 14 (1), 21
	2010	Cdc6/Orc1 from Pyrococcus furiosus may act as the origin recognition protein and Mcm helicase recruiter. Genes to cells 15 (5), 537-552
	2012	好熱性細菌Geobacillus stearothermophilus のミスマッチ DNA 認識タンパク質の同定 東洋食品工業短期大学紀要 1, 9-15
	2012	食品の衛生的取り扱いと微生物制御に関する授業研究 ―おにぎりを用いた学生実験の提案― 東洋食品工業短期大学紀要 1, 16-21
	2015	手指の常在菌に対する洗浄効果　東洋食品工業短期大学紀要 3, 23-26
	2015	市販鶏ミンチ肉におけるサルモネラ菌検出状況 東洋食品工業短期大学紀要 3, 27-30
	2015	チルドズワイガニの賞味期限の延長技術 缶詰時報 94(10), 979-988
	2016	アセプティック飲料充填機内の環境調査および分離菌株の性状解析による衛生管理状態の改善　日本食品微生物学会雑誌 33 (4), 202-208
	(総説等)	
	2001	Ce qui est vrai pour l'Archaea Pyrococcus est (presque) vrai pour l'éléphant! médecine/sciences 17 : 939-45
	2012	極限環境下におけるヒトと微生物の攻防 東洋食品工業短期大学紀要 1, 22-26
	2013	新入生合宿研修報告　コミュニケーション活性化と食を通じた物作り体験　東洋食品工業短期大学紀要 2, 25-29
	2014	缶詰と極限環境微生物　生物工学 第92巻　p.914
	(著書)	
	2002	古細菌におけるDNA複製開始機構「ゲノムの複製と分配」Springer
	(受賞)	
	2007	極限環境微生物学会研究奨励賞
	(特許)	
		PCT出願1件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	今泉　俊一	
職 名	包装食品工学科　教授	
学 位	工学士	
専門分野	金属、樹脂キャップのキャッピング	
担当科目	包装食品充填実験、非金属容器密封実習、キャッピング実習、密封技術、品質管理、食品容器Ⅰ、工場衛生管理、密封技術1B、インターンシップ、卒業研究	
研究テーマ		
研究経歴	1980	茨城大学　工学部工業化学科卒業
	1980－2015	日本クロージャー株式会社（旧　日本クラウンコルク株式会社）
		小牧工場、石岡工場、本社品質保証部勤務　品質関係
	2015－	東洋食品工業短期大学　包装食品工学科　教授　就任
現在、所属している学会・協会等		
主な業績（著書・論文等）		

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	鈴木　浩司	
職 名	教授	
学 位	修士(工学)	
専門分野	高分子材料	
担当科目		
研究テーマ		
(研究)経歴	1987	名古屋工業大学　工学研究科　物質工学専攻　博士課程前期終了
	1987～1997	東洋製罐グループ綜合研究所　第三研究室
	1997～1998	東洋製罐株式会社　技術本部　プラスチック容器技術第二部第三プラスチック容器技術室
	1998～2002	東洋製罐株式会社　技術本部　研究部　第四研究室
	2002～2007	東洋製罐株式会社　豊橋工場　品質課
	2007～2012	東洋製罐株式会社　生産本部　品質保証部
	2012～2013	東罐興業株式会社　樹脂容器生産本部　品質保証部(部長)
	2013～2017	東罐興業株式会社　品質保証室(室長)
	2017～	東洋食品工業短期大学　包装食品工学科　教授
現在、所属している学会・協会等		高分子学会
主な業績(著書・論文等)	(修士論文)	
	1987	結晶性高分子高次組織の延伸による配向機構の解析
	(論文)	
	1987	二軸延伸高分子フィルム内非結晶鎖セグメントの配向分布関数
	1987	ロール延伸高密度ポリエチレンフィルムの微結晶の配向分布関数
	1988	ロール延伸ポリプロピレン及びポリビニルアルコールフィルムの微結晶ならびに
		結晶各回折面の配向分布関数
	(著書)	レトルト食品 (株)光琳 (共著)
	(特許)	登録特許　12件
		ヒートシール方法関係;1件、耐熱容器関係;3件、易開封性容器関係;1件
		ラミネート材関係;7件

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	高橋　英史	
職 名	教授	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品加工	
担当科目	食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業研究	
研究テーマ	新規容器詰食品の実用化研究	
(研究)経歴	1990	大阪府立大学大学院 農学研究科 博士前期課程 農芸化学専攻 修了
	1990	東洋製罐株式会社 入社
	1990	(財)東洋食品研究所 農産加工研究室 服務 「農産缶詰・びん詰の諸問題解決等」
	2001	大阪府立大学大学院農学生命科学研究科 博士後期課程応用生命化学専攻修了
	2003	(財)東洋食品研究所 水産加工研究室　副長 「官能的高品質缶詰の開発等」
	2007	(財)東洋食品研究所 食品加工研究室　室長 「新規容器詰食品の開発等」
	2017	東洋食品工業短期大学 教授
現在、所属している学会・協会等		日本食品科学工学会
		日本水産学会
主な業績(著書・論文等)	(学位論文)	
	2001	果実缶詰中の香気寄与成分の同定と官能的高品質缶詰の開発
	(論文)	
	1994	イオンクロマトグラフィーによる市販農産缶詰中の各種リン酸イオンの分析 東洋食品工業短大・東洋食品研究所 研究報告書, 20, 7-15 (1994)
	1996	お粥並びに雑炊飲料缶詰の開発 東洋食品工業短大・東洋食品研究所 研究報告書, 21, 15-27 (1996)
	1999	温州ミカン缶詰製造工程および保存中の揮発性成分の変化 日本食品科学工学会誌 vol.46, No.2, 59-66 (1999)
	2000	ビワ果実の原料および缶詰製品の香気寄与成分 日本食品科学工学会誌 vol.47, No4, 302-310 (2000)
	2000	温州ミカン砂じょうの揮発性成分 日本食品科学工学会誌 vol.47, No.6, 455-459 (2000)
	2000	The Improvement of the Flavor of Canned Satsuma Mandarin Applied. Biological. Science, 6, 67-73 (2000)
	2001	Improvement of the Flavor of Canned Satsuma Mandarin with Essence Applied. Biological. Science, 7, 49-56 (2001)
	2002	コンブの揮発性ヨウ素化合物の同定とその香調 日本食品科学工学会誌 vol.49, No4, 228-237 (2002)
	2003	容器詰(缶詰・びん詰・レトルトパウチ詰)エリンギの開発 缶詰時報, Vol.82, No.9, 85-93 (2003)
	2004	温州ミカンおよびバレンシアオレンジのコールドプレスオイル由来のエッセンス添加による温州ミカン缶詰の香気改良　缶詰時報, Vol.82, No.1, 81-96
	2007	白粥の自動蒸気抜き機能付レトルトパウチ詰における電子レンジ加熱時の噴出メカニズムとその予防法　缶詰時報, Vol.86, No.4, 19-28 (2007)
	2009	カキ果皮からβ-クリプトキサンチン含有物の抽出と食品への応用 東洋食品工業短大・東洋食品研究所 研究報告書, 27, 29-36 (2009)
	2009	β-クリプトキサンチンの利用効率を高めるカキ果皮の乾燥法 東洋食品工業短大・東洋食品研究所 研究報告書, 27, 37-40 (2009)
	2009	電子レンジ加熱中のレトルトパウチ損傷の調査 東洋食品工業短大・東洋食品研究所 研究報告書, 27, 41-46 (2009)
	2010	経口摂取可能なカキ果皮抽出物の乳癌由来MCF-7細胞に対する影響 東洋食品研究所 研究報告書, 28, 33-37 (2010)

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	高橋　英史	
職 名	教授	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品加工	
担当科目	食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業研究	
研究テーマ	新規容器詰食品の実用化研究	
主な業績 (著書・論文等)	2010	エビの加熱温度による物理的特性変化 東洋食品研究所 研究報告書, 28, 65-71 (2010)
	2011	カキ果皮抽出物摂取による肝臓でのインスリンシグナル伝達経路に関する遺伝子発現の変化:2型糖尿病Goto-Kakizakiラットを用いたDNAマイクロアレイ解析 Journal of Agricultural and Food Chemistry, 59(7), 3320-3329(2011)
	2011	レトルト殺菌によるウシエビ組織の脆弱化原因の研究 日本水産学会誌(Nippon Suisan Gakkaishi) 77 (5), 887-895 (2011)
	2013	食塩水処理とﾍｯﾄﾞｽﾍﾟｰｽの調節によるﾚﾄﾙﾄ殺菌にともなうｳｼｴﾋﾞ組織の脆弱化の抑制　日本水産学会誌(Nippon Suisan Gakkaishi) 79 (1), 38-47 (2013)
	2013	X線CT三次元イメージによるクルマエビの筋肉構造 日本水産学会誌(Nippon Suisan Gakkaishi) 79 (1), 58-60 (2013)
	2013	常温保存可能な具入りレトルトパンの開発 東洋食品研究所 研究報告書, 29, 117-128 (2013)
	2013	摺動式殺菌における容器形状と内容物への熱伝達の関係 東洋食品研究所 研究報告書, 29, 129-133 (2013)
	2013	透明パウチ詰パイナップルの褐変原因調査 東洋食品研究所 研究報告書, 29, 135-140 (2013)
	2014	パンの短時間焼成法 ―出来立てのパンの香りで食欲増進― 東洋食品研究所 研究報告書, 30, 79-85 (2014)
	2014	動揺式殺菌における適正内容物粘度 東洋食品研究所 研究報告書, 30, 87-91 (2014)
	2014	透明パウチ詰パイナップルの保存性について 東洋食品研究所 研究報告書, 30, 93-99 (2014)
	(受賞)	
	2001	(社)日本缶詰協会　技術賞　受賞　ビワ缶詰の香気寄与成分
	2001	(社)日本缶詰協会　特別賞　受賞　アペール著作本の翻訳
	2003	(社)日本缶詰協会　技術賞　受賞　温州ミカン缶詰の香気改良
	2007	(社)日本缶詰協会　技術賞　受賞　粥の電子レンジパウチにおける噴出予防
	2012	(社)日本缶詰協会　技術賞　受賞　レトルト殺菌によるエビ組織の脆弱化原因
	(特許)	
		特許第3414165号　吸液性食品入り密封容器詰食品の製造方法
		特許第3818436号　柑橘の特徴香を付加した柑橘果実缶詰の製造方法
		特許第4650659号　容器詰めキノコの製造方法
		特許第4207649号　柿の果実から抽出した経口摂取用β－クリプトキサンチン成分含有抽出物及び該抽出物を配合した機能性飲食物
		特許第4310684号　容器詰め麺状エリンギの製造方法
		特許第4304582号　容器詰めキノコの製造方法
		特許第4455976号　浮き卵入り容器詰め汁物およびその製造方法
		特許第4645888号　容器詰め食品の製造方法
		特許第4720623号　電子レンジ加熱調理対応容器入り白粥
		特許第5512075号　容器包装詰加熱殺菌食品用臭い改良剤及び密封容器詰
		特許第5313657号　テルペノイド化合物とカロテノイド化合物との分離
		特許第5878291号　穀物粉含有食品の作製方法およびマイクロ波発熱容器入り穀物粉含有生地
		特許第5828174号　レトルト殺菌エビの製造方法およびレトルト殺菌した収容容器 入りエビ

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	高橋　英史	
職 名	教授	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品加工	
担当科目	食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業研究	
研究テーマ	新規容器詰食品の実用化研究	
主な業績 (著書・論文等)		特許第5956137号　加工食品および加工食品製造方法
		特許第6014916号　穀物粉含有食品の作製方法およびマイクロ波発熱袋状容器入り穀物粉含有生地
	(総説等)	
	2000-2001	全ての家庭への本　すなわち　あらゆる食品を数年間保存する技術(ﾆｺﾗ・ｱﾍﾟｰﾙ著作本の翻訳)　缶詰時報, Vol.79, No.7, 2000 ～ Vol.80, No.1, 2001
	2013	缶詰の変遷と今後　　日本包装学会誌 22(6), 405-412, 2013

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	朝賀　昌志	
職 名	包装食品工学科	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品化学、食品加工	
担当科目	食品製造実習、実践フードプロセス実習、品質評価実習、殺菌技術、包装食品の保管	
研究テーマ	農産缶詰の製造保管中の品質変化	
研究経歴	1984年3月	山形大学大学院農学研究科修士課程終了
	1984～2001	財団法人東洋食品研究所(農産加工研究室、生物科学研究室、水産加工研究室)
	2001～2003	東洋製罐株式会社茨木工場品質課係長
	2003～2007	財団法人東洋食品研究所(副主任研究員)
	2007～現在	東洋食品工業短期大学　講師→准教授
	2009～2012	九州大学大学院生物資源環境科学府生物機能科学専攻博士後期課程
	2013年3月	博士(農学)取得
現在、所属している学会・協会等		日本食品科学工学会
		日本調理科学会
主な業績(著書・論文等)	(学位論文)	
	2013	農産缶詰の製造・流通における品質異常とその防止に関する研究
	(論文)	
	1990	ミカン缶詰の白濁防止におけるヘスペリジナーゼ活性に及ぼす残留塩素濃度の影響
	1991	Activation of Poyphenoloxidase in Pear Fruits by High Pressure Treatment
	1994	Purification of a Latent Form of Polyphenoloxidase from La France Pear Fruit and Its Pressure-activation
	2000	加熱による緑茶浸出液の抗菌活性の増加
	2006	容器詰食品における加熱後の果肉の褐変―第2報　褐変発現実験―
	2009	脂肪酸エステルの静菌作用に対するデンプンの阻害
	(著書)	
	1993	高圧処理による西洋ナシポリフェノールオキシダーゼの活性化
	1994	精製西洋ナシポリフェノールオキシダーゼの活性化に対する処理圧力と時間の影響
	1997	高圧処理による果実ポリフェノールオキシダーゼ活性の変化

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	山本　義孝	
職 名	包装食品工学科　准教授	
学 位	工学士	
専門分野	金属材料工学、金属組織	
担当科目	食品容器Ⅰ、情報処理演習、卒業研究	
研究テーマ	電気化学的手法を用いた金属容器の腐食評価	
(研究)経歴	1979	東北大学工学部金属材料工学科卒業
		東洋製罐株式会社 入社
	1983	東洋製罐株式会社技術本部研究部
		(金属容器の応力腐食割れ現象調査等)
	2006	東洋エアゾール工業株式会社研究開発部
	2013	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 准教授
現在、所属している学会・協会等		
主な業績(著書・論文等)	卒業論文	鋼中のセメンタイと粒子の成長に及ぼす微量元素の影響
	特許	日本国特許 6件

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	宮尾　宗央	
職 名	准教授	
学 位	工学士	
専門分野	食品製造、食品開発（レトルト食品、冷凍食品、デザート食品）	
担当科目	工場衛生管理、食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業研究	
研究テーマ	新規加工食品の開発およびその品質について	
(研究)経歴	1984	大阪大学工学部発酵工学科卒業
	1984～1999	ハウス食品（株）入社、常温デザート食品、レトルト食品の開発
	1999～2002	(株)デリカシェフにてCVS向けチルドデザート食品の開発
	2002～2017	ハウス食品(株)にてレトルト食品、冷凍食品の開発
	2017	東洋食品工業短期大学　准教授　着任
現在、所属している学会・協会等		日本冷凍空調学会
		美味技術学会
		日本技術士会
主な業績（著書・論文等）	（総説等）	フローズンチルド製品の開発(2010　冷凍技術研究)
		コールドチェーンの発達と課題（2012　技術士）
		レトルト食品の殺菌（2016　冷凍）
	（著書）	新版食品冷凍技術（2009　共著）
	（特許）	桜桃の染色方法(27711408　共同出願)
		チーズケーキの製造方法（2716245　共同出願）
		デザート食品(2785088　共同出願)
		カップ状容器入りゲル状食品(3055767　共同出願)
		もち類（3107520　共同出願）
		煮熟豆類の製造方法（3421567　共同出願）
		冷凍調味ソースおよび調味ソース掛け食品の製造方法（4988485　共同出願）
		植物原料を含む食品の製造方法（5543321　共同出願）
		半凍結状食品を調製するための食品組成物（5686658　共同出願）
		等特許15件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	高原　陽之介	
職 名	包装食品工学科　講師	
学 位	工学士	
専門分野	密封	
担当科目	情報処理演習、金属容器密封実習、二重巻締実習、包装食品充填実験、機械機構、巻締主任技術者認定実習、包装食品充填論、密封技術1A、卒業研究	
研究テーマ	5Mシーマー機構解析・18Mシーマー機構解析	
研究経歴	1975	日本大学　理工学部　機械工学科　卒業
	1975－2006	東洋製罐株式会社
		茨木工場、戸畑工場、開発本部勤務
	2006－	東洋食品工業短期大学
現在、所属している学会・協会等		なし
主な業績（著書・論文等）		特許件数:実用新案・・10件程度　　国際特許・・2件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	蓼本　良治	
職 名	包装食品工学科　講師	
学 位		
専門分野	缶シーマー、二重巻締	
担当科目	密封技術、金属容器密封実習、二重巻締実習、巻締主任技術者認定実習、卒業研究	
研究テーマ		
研究経歴	1976	広島県立宮島工業高等学校　機械科卒
	1976－2012	東洋製罐株式会社　勤務（茨木→本社→茨木→基山→茨木）
	1993－2012	カスタマーエンジニアリング部に属し設備販売に従事
	2012－	東洋食品工業短期大学　包装食品工学科　講師　現在に至る
現在、所属している学会・協会等		
主な業績（著書・論文等）		

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	稲津　早紀子	
職 名	包装食品工学科　講師	
学 位	博士(医学)	
専門分野	細菌学	
担当科目		
研究テーマ	食品製造現場の環境調査および分離菌の性状解析	
研究経歴	2008年3月	兵庫医科大学大学院医学研究科病理系　博士課程修了　博士号取得
	2008年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科　助教
	2013年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科　講師
現在、所属している学会・協会等		日本食品微生物学会
主な業績（著書・論文等）	（学位論文）	
	2006	Idebenone acts against growth of *Helicobacter pylori* by inhibiting its Antimicrobiol Agents and Chemotherapy. 2006 Jun;50(6):2237-2239
	（論文）	
	2008	Possible involvement of putA gene in Helicobacter pylori colonization in the stomach and motility. Biomedical Research. 2008 Feb;29(1):9-18
	2008	Functional characterization and mutagenesis of the proposed behavioral sensor TlpD of *Helicobacter pylori.* Journal of Bacteriology. 2008 May;190(9):3244-3255
	2010	The Bifidogenic Growth Stimulator Inhibits the Growth and Respiration of *Helicobacter pylori.* Helicobacter. 2010 accepted.
	2012	食品の衛生的取り扱いと微生物制御に関する授業研究 ―おにぎりを用いた学生実験の提案― 東洋食品工業短期大学紀要　第1号
	2012	好熱性細菌Geobacillus stearothermophilus のミスマッチ DNA 認識タンパク質の同定 東洋食品工業短期大学紀要　第1号
	2013	新入生合宿研修報告　コミュニケーション活性化と食を通じた物作り体験 東洋食品工業短期大学紀要　第2号
	2015	手指の常在菌に対する洗浄効果 東洋食品工業短期大学紀要　第3号
	2015	市販鶏ミンチ肉におけるサルモネラ菌検出状況 東洋食品工業短期大学紀要　第3号

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	井上 保	
職 名	包装食品工学科 講師	
学 位	博士(工学)	
専門分野	熱工学	
担当科目	殺菌技術、密封技術、ヒートシール実習、非金属容器密封実習、機械機構、アセプティック飲料製造実習、密封技術1B、卒業研究	
研究テーマ	各種ヒートシール方式における溶着層温度の予測	
	食品加工における熱的操作の定量化	
研究経歴	2004	大阪市立大学大学院工学研究科機械物理系専攻 前期博士課程修了
	2004－2006	ネスレ日本株式会社 勤務
	2009	大阪市立大学大学院工学研究科機械物理系専攻 後期博士課程修了
		博士(工学)取得
	2009－2013	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教
	2013－	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師 現在に至る
現在、所属している学会・協会等		日本機械学会
		日本食品工学会
		日本包装学会
		化学工学会
主な業績(著書・論文等)	(学位論文)	
	2009	高温高湿度乾燥における多孔質材料の熱・物質移動機構と食品加工への適用
	(解説記事)	
	2009	過熱水蒸気を用いた乾燥と利用技術
	2014	過熱水蒸気を利用した乾燥と加熱
	(原著論文)	
	2007	高温気流中での球状多孔質材料の乾燥時間に与える乾・湿球温度の影響
	2007	Effect of Time-Dependent Humidity Profiles from Air to Superheated Steam on Drying of a Wetted Starch Sphere
	2008	Effect of Gas Humidity on Material Temperature and Moisture Content Changes of Wet Spherical Porous Material in Humid Hot Air and Superheated Steam
	2009	Optimal conditions for popping of amaranth seeds
	2009	Effect of Pore Size Distribution on Heat and Moisture Transfer in Porous Material for High Humidity Hot Air and Superheated Steam Drying
	2010	Prediction Method for Drying Time of Wet Porous Material in Humid Hot Air and Superheated Steam
	2012	湿潤材料の温度測定による高温用広域湿度センサの開発 (多孔質セラミックスの感湿部材料への適用)
	2013	ヒートシールにおける圧着力と溶着面温度の同時測定による発泡の抑制
	(特許)	
		PCT出願1件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	谷岡　光雄	
職 名	包装食品工学科　講師	
学 位		
専門分野		
担当科目	二重巻締実習、巻締主任技術者認定実習、包装食品充填実験、アセプティック飲料製造実習、金属容器密封実習、食品製造実習、卒業研究	
研究テーマ		
研究経歴	1975	東洋食品工業短期大学卒
	1975-2013	東洋製罐株式会社　開発本部
	2013－	東洋食品工業短期大学　包装食品工学科　講師　現在に至る
現在、所属している学会・協会等	なし	
主な業績（著書・論文等）		
	特許	日本国特許:10件程度
		海外特許　：　2件

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	奈賀　俊人	
職 名	講師	
学 位	農学修士	
専門分野	有機化学、分析化学、食品科学、食品衛生	
担当科目	情報処理演習、栄養学、食品分析実験、品質評価実習、卒業研究	
研究テーマ	セレウス菌による嘔吐型食中毒毒素に関する生物有機化学的研究 呈味成分の探索と食品分布に関する研究	
(研究)経歴	2012～現在	*Bacillus cereus*が産生する嘔吐型毒素に関する研究
	2010～2011	韃靼ソバの加水発芽法を用いたGABA富化と苦味に関する研究
	2006～2009	透明容器詰柑橘果汁の光増感劣化異臭生成機構の解明
	2004～2006	プラスチック食品・飲料容器における香気成分の収着挙動の解明
現在、所属している学会・協会等		日本食品科学工学会
		日本食品衛生学会
		日本食品微生物学会
主な業績（著書・論文等）	（論文）	
	2016	Synthesis of Homocereulide, a Macrocyclic Depsipeptide Isolated from Bacterium *Bacillus cereus*.
		Toshihito Naka, Yoshihide Hattori, Hiroshi Takenaka, Yoichiro Ohta, Shinji
	2014	Functional properties of germinated rice-Tartary buckwheat obtained from
		improved germination method and its application for food processing.
		Naofumi Morita, Kazuyoshi Miyake, Toshihito Naka, Kazue Tsumura, Hidenori Mizuno, Mizuho Hirata, Takako Goto, Mamoru Koga, Fagopyrum, 31, P.27-32
	2013	A General and Convenient Synthesis of Cereulide and Homo-Cereulide, Macrocyclic
		Depsipeptides Isolated from *Bacillus Cereus.*
		Hirokazu Murakami, Toshihito Naka, Yoshihide Hattori, Hiroshi Takenaka, Yoichiro Ohta, Shinji Tanimori, Mitsunori Kirihata, Peptide science, P.225-228
	2009	透明容器詰柑橘果汁における光劣化異臭に与えるクロロフィルとpHの影響
		奈賀俊人, 隅谷栄伸, 日本食品科学工学会誌, vol. 56, No. 9, pp. 469-474
	2009	PET詰柑橘果汁飲料におけるクロロフィルによる光増感劣化異臭
		奈賀俊人 , 隅谷栄伸 , 果汁協会報, No. 612, pp. 1-12
	2005	Synthesis of a New Proline-Derived Organic Catalyst and Its Evaluation for Direct Aldol Reaction
		Tanimori, Shinji, Naka Toshihito, Kirihata Mitsunori, ChemInform vol. 36, pp. 4043-4048
	（総説等）	
	2010	PETボトル詰柑橘果汁の光増感オフフレーバー, 奈賀俊人, におい・かおり環境学会誌, vol. 41, 4, pp. 240-245
	（受賞）	
	2010	日本缶詰協会　技術賞　奈賀俊人、隅谷栄伸

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	末兼　幸子	
職 名	包装食品工学科　助教	
学 位	農学士	
専門分野	分析化学	
担当科目	実践フードプロセス実習、食品分析実験、品質評価実習、食品製造実習、インターンシップ、卒業研究	
研究テーマ	容器詰食品の香気成分に照明が及ぼす影響調査	
研究経歴	1984	岡山大学農学部園芸学科卒業
	1984-2006.3	東洋食品研究所　勤務
	2006.4-	東洋食品工業短期大学　勤務
	2011.4-	東洋食品工業短期大学　助教
現在、所属している学会・協会等		日本分析化学会
主な業績（著書・論文等）		

研究者情報公開　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	塩野 剛	
職 名	包装食品工学科 助教	
学 位	修士(海事科学)	
専門分野	包装材料、材料科学	
担当科目	物理学、二重巻締実習、金属容器密封実習、巻締主任技術者認定実習、卒業研究	
研究テーマ	空中伝播超音波によるヒートシール品質の観察・検査手法の開発	
研究経歴	2014	神戸大学大学院海事科学研究科海事科学専攻 博士前期課程修了
	2014-	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 現在に至る
現在、所属している学会・協会等		日本包装学会
主な業績(著書・論文等)	(論文)	
	2014	“層状複水酸化物を用いた有機-無機ハイブリッドガスバリア膜の作製”, 日本包装学会誌, 23(2), 131-140, 2014.
	(受賞)	
	2012	“層状複水酸化物を用いた有機-無機ハイブリッドガスバリア膜の作製”、膜シンポジウム2012

研究者情報公開　　2017.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	江角　友美	
職 名	包装食品工学科　助教	
学 位	修士(家政学)	
専門分野	栄養学、調理科学、食品加工	
担当科目	実践フードプロセス実習、食品製造実習、栄養学、食品原料	
研究テーマ	新規加工食品の開発とその品質について レトルト殺菌における容器内圧の評価	
研究経歴	2015	奈良女子大学大学院人間文化研究科 食物栄養学専攻　博士前期課程修了
	2015-	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科　助教
現在、所属している学会・協会等		日本調理科学会
		日本栄養改善学会
		日本食品工学会
主な業績(著書・論文等)		