

研究者情報公開

フリ 氏 名	センボン カツミ 千本 克巳
学 歴	
年 月	事 項
1983年3月	大阪府立大学農学部農芸化学科 卒業
職 歴	
年 月	事 項
1983年4月 2003年6月 2007年6月 2016年4月 2016年5月 2019年3月	東洋製罐株式会社入社 横浜工場配属 東洋製罐株式会社 開発本部 CSS部 充填技術開発グループリーダー 東洋製罐株式会社 海外事業本部 海外事業部 部長 東洋製罐株式会社 営業本部 カスタマーエンジニアリング部 部長 東洋製罐グループエンジニアリング株式会社 常務取締役 東洋食品工業短期大学 常務理事 学長 現在に至る
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	無し
年 月	事 項
	無し
賞 罰	
年 月	事 項
2000年10月 2001年9月	公益社団法人 日本缶詰協会 技術賞 一般社団法人 日本清涼飲料連合会 日本清涼飲料研究会奨励賞

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品及び飲料の充填、殺菌、包装システムの研究	食品、飲料、充填、殺菌、包装	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		無し
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		登録特許 31件 飲料容器、充填、殺菌、検査に関する特許
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 1 必携 食品包装設計ガイドブック:2005 第4節 缶の充填設備	共著	2005年 11月	(株)サイエンスフォーラム	食品包装を設計する際に最低限理解しておくべき、生産設備や製造方法、品質管理項目の解説書の中で缶の充填設備(充填装置、密封装置、殺菌装置等)についての論述
(学術論文) 1 液体窒素ミスト充填法および本充填法用缶の開発	共著	2000年 5月	缶詰時報 Vol.79, No.5	ミルク入りレトルト飲料用の空缶を大幅に軽量化できる充填システムおよび空缶の開発
(その他) 1 総説 飲料用缶容器の高機能化と環境配慮との調和	単著	2007年 2月	JAS情報	最新の飲料用缶容器の機能性及び環境配慮面に関する解説

教員個人調書

フリ 氏 名	スズキ ヨウジ 鈴木 浩司
学 歴	
年 月	事 項
1985年3月 1987年3月	名古屋工業大学物質工学科 卒業 名古屋工業大学大学院工学研究科物質工学専攻 博士課程前期終了
職 歴	
年 月	事 項
1987年4月 1997年10月 2002年10月 2007年4月 2012年4月 2013年4月 2017年4月 2018年4月	東洋製罐(株)入社 東洋製罐グループ総合研究所配属 東洋製罐(株)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 副主任部員 東洋製罐(株)豊橋工場品質課 課長 東洋製罐(株)生産本部品質保証部 課長 東罐興業(株)樹脂容器生産本部品質保証部 部長(出向) 東罐興業(株)品質保証室 室長 東洋製罐(株)経営管理部人事部 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 教授(出向) 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 学科長・教授
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	高分子学会、成形加工学会、日本包装学会
年 月	事 項
学会活動 2018年4月	日本包装学会編集委員
賞 罰	
年 月	事 項
	無し

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
高分子を中心とした包装容器の研究	高分子、包装容器	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2019年8月	公益社団法人全国工業高等学校長協会下記講習会講師 品質管理基礎講座(QC検定4級、3級) 後援;一般財団法人日本規格協会
2. 作成した教科書、教材	2018年4月 2019年4月	食品容器 I・II 東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2018年8~9月 2019年8~9月 2018年8月 2019年8月 2018年9月 2019年3月 2018年3月 2019年3月	社会人育成講習会講師 品質管理、食品容器 I・II 缶詰製造技術講習会 品質管理 外国人研修 容器概論 レトルト講習会 品質管理、容器概論
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		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
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他) 1 コラム	1.単著	2019年 7月 ～ 2020年 3月	1.日報ビジネス(株)出版「月刊廃棄物」	1.題目「食品ロスと容器包装」

教員個人調書

フリ 氏 名	ゴトウ タカコ 後藤 隆子
学 歴	
年 月	事 項
1985年3月 1987年3月 1999年3月	大阪府立大学農学部園芸農学科 卒業 大阪府立大学農学部博士前期課程 修了 博士(農学)取得
職 歴	
年 月	事 項
1987年4月 2003年4月 2006年4月 2008年4月	東洋食品研究所 入所 東洋食品工業短期大学 着任 講師 (食品加工分野科目担当) 東洋食品工業短期大学 准教授就任 東洋食品工業短期大学 教授就任 現在に至る
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本食品科学工学会 日本食品保蔵科学会 日本料理科学会
年 月	事 項
賞 罰	
年 月	事 項

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品製造分野(食品加工および保存等)	食品加工 食品製造 食品保存 容器詰食品	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2017年	兵庫県立三田祥雲館高等学校において総合的な学習の時間「探求Ⅱ」における実験指導(5回)
2. 作成した教科書、教材	2017年 2018年 2019年	「食品加工Ⅰ」東洋食品工業短期大学出版 「包装食品概論」東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2015年～ 2019年	社会人育成講習会講師 外国人研修 講師
	2017年	包装技術研究例会において「光照射(蛍光灯およびLED)が透明容器詰食品の品質に及ぼす影響」講演
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2017年1月	「HACCP主任技術者」公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会認定
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無
(学術論文)				
1 LED照明が透明容器詰食品の外観に及ぼす影響	共著	2015年12月	東洋食品工業短期大学紀要 第3号 p4-11	著者:後藤隆子、木下大志、黒川耕平 市販食品(14品目)にLED照射または蛍光灯照射試験を行い、光が品質に及ぼす影響を調査した。光照射による品質変化は食品の種類によって大きく異なったが、品質低下の原因はほとんどが退色であった。LEDと蛍光灯を比較すると、同程度 またはLEDの方が蛍光灯よりも退色が遅い傾向が見られた。
2 アクティブバリア容器の保存性能(イチゴジャムおよびマーマレードについて)	—	2017年6月	日本食品保蔵学会 第66回大会(高知大会)	著者:後藤隆子、江角友美、朝賀昌志 イチゴジャムおよびマーマレードを用いてアクティブバリアカップ(オキシガード、レトバック)とバリアカップ(ビン、ラミコンカップ)の内容物保存性能を評価し、オキシガードやレトバックに品質劣化抑制効果があることがわかった。
2 レトルトの初期加熱条件がサツマイモの糖含量に及ぼす影響	—	2018年6月	日本食品保蔵学会 第67回大会(山梨大会)	著者:後藤隆子、後藤昌弘 食味の良いサツマイモレトルト食品の開発を目的とし、加熱殺菌前に低温加熱処理を試みた。その結果、サツマイモ酵素の作用により甘味が強く、なめらかな製品を作る為の条件を明らかにすることができた。
3 多機能加熱調理殺菌機ステリエースの調理特性 -野菜類の糖含量変化-	—	2019年6月	日本食品保蔵学会 第68回大会(福岡大会)	著者:後藤隆子、渡部精一、川瀬益巨 多機能加熱調理機器であるステリエースの機能を用い、より高品質の加工食品を製造する方法を試みた。100℃以下の蒸気加熱でも温度安定性が優れているため、低温加熱処理することで食味の良いサツマイモのレトルトパウチ食品を容易に製造する事ができた。
4 ウツボの一次加工品開発	—	2019年8月	日本食品科学工学会 第66回大会(北海道)	著者単独 ウツボの骨を軟化させ、様々な調理に利用できる一次加工品の開発を試みた。ウツボを100℃で5分間蒸煮したものを120℃、30分(F ₀ 値20分)加熱することで、様々な調理に応用可能で、骨まで食べられるウツボの一次加工品が開発できた。
5 アクティブバリア容器の保存性能 -イチゴジャムおよびマーマレードについて-	共著	2020年3月	東洋食品工業短期大学紀要 第5号 p10-17	著者:後藤隆子、平原明日香、江角友美、朝賀昌志 イチゴジャムおよびマーマレードを用いてアクティブバリアカップ(オキシガード、レトバック)とバリアカップ(ビン、ラミコンカップ)の内容物保存性能を評価し、オキシガードやレトバックに品質劣化抑制効果があることがわかった。

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(学術論文) 6 アクティブバリア容器が保存中の食品品質に与える影響ービワシラップ漬容器詰についてー	共著	2020年 3月	東洋食品工業短期大学 紀要 第5号 p18-24	著者:朝賀昌志、高田将人、末兼幸子、江角友美、田口善文、後藤隆子 ビワを対象として、一般に用いられているラミコンカップ(標準とハイバリアラミコンカップ)と新開発されたレトバック®カップの性能を比較した。保存中のビワ果肉の色調、官能評価およびシラップ中のアスコルビン酸の経時変化より、レトバック®カップとハイバリア アラミコンカップは標準ラミコンカップ容器より保存性が高かった。
(その他) 1 缶詰の食文化(1)	共著	2018年 3月	食生活研究 38(3)、p143-150	著者:後藤隆子、福田小百合 缶詰食品の歴史や種類について、対談形式で解説している。
2 缶詰の食文化(2)	共著	2018年 5月	食生活研究 38(4)、p215-223	著者:後藤隆子、福田小百合 缶詰食品の製法や特徴について、対談形式で解説している。

教員個人調書

フリ 氏 名	ヤギ ケンイチ 八木 謙一
学 歴	
年 月	事 項
1998年3月	北海道大学大学院理学研究科博士課程後期終了
職 歴	
年 月	事 項
1998年4月 2002年7月 2005年4月 2010年6月 2012年4月 2014年3月	東洋製罐(株)入社 技術本部第5研究室配属 東洋製罐(株)開発本部メタル容器開発部加飾技術開発グループ 副主任部員 東洋製罐(株)開発本部CSS部製品評価グループ 副主任部員 東洋食品研究所食品科学研究室 東洋製罐グループホールディングス(株)総合研究所 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 教授～現在に至る
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本化学会、日本分析化学会
年 月	事 項
学会活動	特になし
賞 罰	
年 月	事 項
	特になし

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
各種分析機器を用いた食品の成分分析及び機能性分析に関する研究	食品分析、機器分析	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		
2. 作成した教科書、教材	2015年～	食品分析実験(社会人育成講習会) 東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2015年	優秀教育者賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2015年～	社会人育成講習会講師 食品分析実験
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		特になし
2. 特許等		特になし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		特になし
4. その他		特になし

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				特になし
(学術論文)				特になし
(その他)				

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	マツナガ 松永	フジヒコ 藤彦
学 歴			
年 月	事 項		
1992年3月 1994年3月 1997年3月	京都大学理学部 卒業 京都大学学士(理学) 京都大学大学院理学研究科生物物理学専攻修士課程 修了 京都大学修士(理学) 京都大学大学院理学研究科生物物理学専攻博士課程 修了 京都大学博士(理学)第1850号 「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」		
職 歴			
年 月	事 項		
1997年4月 1999年9月 2004年9月 2008年4月 2010年4月 2014年4月	京都大学ウイルス研究所 講師(研究機関研究員) Institut de Génétique et Microbiologie, Université Paris XI, France(アンステイチュ・ド・ジェネティク・エ・ミクロビオロジ, ユニヴェルシテ・パリ・オーズ, フランス) 博士研究員 九州大学農学研究院 学術研究員 東洋食品工業短期大学 講師(微生物学、微生物実験、殺菌技術、殺菌工学演習、卒業研究) 東洋食品工業短期大学 准教授(微生物学、微生物実験、殺菌技術、殺菌演習、卒業研究) 東洋食品工業短期大学 教授(食品微生物学、微生物実験Ⅰ・Ⅱ、殺菌技術、殺菌演習、アセプティック飲料製造実習、卒業研究) 現在に至る		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	日本食品微生物学会・日本防菌防黴学会・極限生物学会・日本理科教育学会		
年 月	事 項		
(社会活動) 2015年6月 2015年11月 2016年6月 2017年2月 2018年5月 2018年8月 2018年8月 2018年9月 2019年8月 2019年8月 2019年8月 2020年1月	西宮市食の安全・安心講演会講師 三重県食品衛生監視員研修会講師 科学あそび開催: 正しい手洗いの方法(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催: 顕微鏡観察(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催: 顕微鏡観察(川面保育所にて) 科学あそび開催: 梅干しが持つ抗菌効果の検証(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催: 顕微鏡観察・細胞染色(御殿山児童館にて) 科学あそび開催: 顕微鏡観察(御殿山あゆみ保育園にて) 科学あそび開催: 納豆を調べる(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催: 微生物ってなあに?(御殿山児童館にて) 科学あそび開催: 納豆を調べる(認定こども園もみの木千里保育園にて) 地域イベント参加: 1.17メモリアルデー(ピピアめふにて)		
賞 罰			
年 月	事 項		
(学会表彰) 2007年 (学内表彰) 2014年度後期 2016年度後期 2017年度後期 2019年度後期	極限環境微生物学会研究奨励賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物	微生物 環境調査 腐敗・変敗 性状解析 HACCP 殺菌工程管理	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2016年度	アセプティック飲料製造実習: 製造を体験するにとどまっていた授業内容を一新し, 各工程の基礎を身に着けた上で実践的生産を行うカリキュラムに組み直した.
	2018年度	社会人育成講習会において, 現場で得られたデータをもとに製造環境の衛生向上を図る実践的教育プログラムを組み立てた.
2. 作成した教科書、教材	2015年度	微生物実験Ⅱテキスト第8版・アセプティック飲料製造実習テキスト第3版(本学学生用) 微生物実験テキスト第4版(社会人育成講習会用)
	2016年度	微生物実験Ⅱテキスト第9版・アセプティック飲料製造実習テキスト第4版(本学学生用) 微生物実験テキスト第5版(社会人育成講習会用)
	2017年度	微生物実験Ⅰテキスト第1版・微生物実験Ⅱテキスト第10版(本学学生用) 微生物実験テキスト第6版(社会人育成講習会用)
	2018年度	食品微生物学テキスト改訂新版・オンライン学習管理システムを利用した教材(毎年更新)
	2019年度	微生物実験Ⅰテキスト第3版・微生物実験Ⅱテキスト第12版(本学学生用) 食品衛生学2テキスト改訂新版・微生物実験テキスト第8版(社会人育成講習会用)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2016年度後期 2017年度後期 2019年度後期	優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2015年5月	食品衛生責任者 修了
2. 特許等		なし

職務上の実績に関する事項				
3. 実務の経験を有する者についての特記事項				
4. その他	2015年度	西宮市食の安全・安心講演会講師, 三重県食品衛生監視員研修会講師 社会人育成講習会, 缶詰製造技術講習会, キャッピング講習会, アセプティック充填技術講習会, レトルト食品製造技術講習会, 外国人向け短期研修講師		
	2016年度	2016年度掲載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(査読付)へのアクセスランキング第6位(月間平均アクセス数:41.75)(日本食品微生物学会雑誌) 社会人育成講習会, 缶詰製造技術講習会, キャッピング講習会, アセプティック充填技術講習会, レトルト食品製造技術講習会, 外国人向け短期研修講師		
	2017年度	企業における社員研修講師2件 社会人育成講習会, 缶詰製造技術講習会, キャッピング講習会, アセプティック充填技術講習会, レトルト食品製造技術講習会, 外国人向け短期研修講師		
	2018年度	社会人育成講習会, 缶詰製造技術講習会, キャッピング講習会, アセプティック充填技術講習会, レトルト食品製造技術講習会, 外国人向け短期研修講師		
	2019年度	社会人育成講習会, 缶詰製造技術講習会, キャッピング講習会, アセプティック充填技術講習会, レトルト食品製造技術講習会, 外国人向け短期研修講師		
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 1. ボトリングテクノロジー 飲料製造における充填技術と衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2019年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要: 容器詰め飲料の製造に関する総合技術解説書である。飲料製造ラインにおける衛生管理やHACCPの要点, 飲料容器の機能と用途, 製造設備を解説した。殺菌技術や充填密封技術について最新の動向も含めてまとめられている。また, 実際の飲料製造における工程管理の要点を製造現場の視点で示した。 担当部分: 監修および「はじめに」「加熱殺菌理論」執筆
(学術論文) 1. 手指の常在菌に対する洗浄効果(査読付)	共著	2015年	東洋食品工業短大学紀要 第3号	概要: ベンザルコニウム塩化物液を用いた手指洗浄効果について, ATP法および培養法により検証した。すると, 対象者全員において洗浄前に比べ洗浄後ではATP量を反映する蛍光発光量, 一般生菌数がともに減少した。そして, 飲料製造実習で実施している手洗い法(順に水洗, ハンドソープ洗浄, 水洗, ペーパータオルによる乾燥, アルコール噴霧)を培養法により評価した。すると, ほとんどの場合, 手洗い前よりもハンドソープ洗浄後に一般生菌数が減少した。また, アルコール噴霧後は, さらに一般生菌数が減少した。 担当部分: 実験およびディスカッション 稲津早紀子, 松永藤彦

研究業績等に関する事項

2. 市販鶏ミンチ肉におけるサルモネラ菌検出状況(査読付)	共著	2015年	東洋食品工業短大学紀要 第3号	<p>概要:市販鶏ミンチ肉のサルモネラ菌汚染実態について調査したところ、6検体のうち5検体(83%)からサルモネラ菌が検出された。今回、鑑別には3つの手法(生化学的性状検査による手法・免疫学的手法・分子生物学的手法)を用いた。その結果、それぞれ単独の手法で鑑別を行っても陰性・陽性の明確な判断ができることがわかった。また判定結果はそれぞれの手法で共通していた。複数の手法を組み合わせると鑑別を行うと判定結果の確実性が増し、また学生の知見が広がり、学習効果の向上も期待できる。</p> <p>担当部分:実験およびディスカッション、研究コーディネート 稲津早紀子、松永藤彦</p>
3. ズワイガニの賞味期限の延長技術(査読付)	共著	2015年	缶詰時報 2015(10), 33-42	<p>概要:チルド食品として出回っているボイル済みのズワイガニ棒肉むき身(以下カニと略す)に焦点を当て、賞味期限のロングライフ化のため製造技術を検討した。賞味期限の短い市販品と同じ高品質で、保存中の変化が少ないチルドカニを製造するため、従来の製造方法の改良を試みた。目標の賞味期限を3ヶ月程度まで延長する場合の適正な使用包材や殺菌条件を検討するため、殺菌後および保存中のカニの品質評価を実施した。</p> <p>担当部分:実験(微生物関連) 森田哲也、末兼幸子、松永藤彦、田口善文</p>
4. 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(査読付)	共著	2016年	日本食品微生物学会雑誌 33(4), 202-208	<p>概要:アセプティック充填方式によるボトルドウォーター製造時における充填機内の微生物汚染の程度を明らかにし、衛生管理状態の改善につなげるため、充填機内の環境調査を行った。充填機内21カ所の拭き取り検査では、2カ所から多数の一般生菌が検出された。充填機内5カ所の落下菌検査でも一般生菌が検出された。分離した菌株の遺伝子解析をしたところ、自然環境に広く分布する菌種であった。これらの菌株の性状解析を行った。製造時に使用する薬剤の中では、過酸化水素と過酢酸製剤がすべての菌株に対する殺菌効果を有していた。製品液の殺菌基準である85℃、30分間では芽胞形成菌のみ残存したが、120℃、4分間の条件では殺菌可能であった。分離した菌株の中にはボトルドウォーターや市販茶飲料中で増殖可能なものも存在した。今回分離した菌株は過酢酸製剤および過酸化水素で殺菌可能なため、薬剤による充填機内の環境殺菌の頻度や方法を見直すことで対処可能であることが示唆された。</p> <p>担当部分:実験およびディスカッション、研究コーディネート 稲津早紀子、松永藤彦</p>

研究業績等に関する事項

5. 変敗コーンペーストから分離された <i>Paenibacillus</i> 属の生育性状解明(査読付)	共著	2017年	日本食品微生物学会雑誌 34(2), 126-130	<p>概要:コーンペーストの変敗事故が発生し, 原因微生物として <i>Paenibacillus</i> 属が検出された. また変敗コーンペーストはpHの低下が確認された. <i>Paenibacillus</i> 属による食品変敗に関する知見は乏しく, 我々は変敗事故防止策を構築するため, 分離した菌株の生育性状解析を試みた. 分離菌株の芽胞を標準品コーンペーストに接種し, 変敗再現試験を行ったところ, 低温(4℃および10℃)で静置した場合, 菌の増殖とpHの低下が確認された. また分離菌株の生育可能温度域を調査したところ, 2.5℃付近から40℃付近であることが明らかとなった. そしてコーンペースト製造時に使用されている7種類の薬剤に対する感受性について検証したところ, 分離菌株の栄養細胞と芽胞の両方に効果を発揮するものは1種類のみであった. さらにコーンペースト製造時の殺菌条件である140℃, 8秒間と同等のF0値である120℃, 13.3分間の加熱処理を行ったところ, 分離菌株の芽胞は耐熱性を示さなかった.</p> <p>担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、竹谷早稀、松永藤彦</p>
6. 蛍光ハンドローションを用いた手洗い教室(査読付)	共著	2017年	東洋食品工業短大学紀要 第4号	<p>概要:蛍光ハンドローションを用いて5歳児園児を対象とした手洗い教室を実施した. 今回の実施状況から, 対象とした保育園の園児は理解力・習得力を十分に備えており, 今まで行っていた手洗いを自分なりに評価するなど, 手洗い指導に関する一定の成果が得られた. 保育園の職員からは, 園児の手洗いに対する意識が向上した, 理解力が身に付いている5歳児を対象に行ったことが良かった, 手洗いの効果を視覚的に評価できたことは職員にとっても有意義であった, といった意見があった.</p> <p>担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、松永藤彦</p>
7. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(査読付)	共著	2018年	日本食品微生物学会雑誌 35(3), 149-153	<p>概要:菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した. 一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く, 真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された. 拭き取り検査では, 閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された. 以上の検査結果から, 工場内の陽圧管理や, 機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった.</p> <p>担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦</p>
8. 乳化剤を用いた <i>Clostridium pasteurianum</i> の増殖抑制(査読付)	共著	2020年	東洋食品工業短大学紀要 第5号	<p>概要:3種類の乳化剤(P-1670, モノエステル-P, M-1695)を用いて <i>Clostridium pasteurianum</i> に対する抗菌効果について検証した. すべての乳化剤で添加濃度50ppmの時, 4D程度の抗菌効果が見られた. 栄養細胞と芽胞で効果に差はなかった. 乳化剤の抗菌作用は, 細胞の短小化を伴い, 短小化した細胞にはコロニー形成能が消失していることがわかった. 使用した乳化剤の違いによる抗菌効果への影響はなかった.</p> <p>担当部分:実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、出野剣矢、松永藤彦</p>

研究業績等に関する事項

<p>(学会発表)</p> <p>1. アセプティック飲料製造施設から分離された微生物の性状解析～ボトルドウォーター生産時における微生物汚染調査～(口頭)</p>	—	2015年 9月	第42回日本防菌防黴学会年次大会	<p>概要: アセプティック充填方式によるボトルドウォーター製造時における充填機内の微生物汚染の程度を明らかにし、衛生管理状態の改善につなげるため、充填機内の環境調査を行った。充填機内21カ所の拭き取り検査では、2カ所から多数の一般生菌が検出された。充填機内5カ所の落下菌検査でも一般生菌が検出された。分離した菌株の遺伝子解析をしたところ、自然環境に広く分布する菌種であった。これらの菌株の性状解析を行った。製造時に使用する薬剤の中では、過酸化水素と過酢酸製剤がすべての菌株に対する殺菌効果を有していた。製品液の殺菌基準である85℃、30分間では芽胞形成菌のみ残存したが、120℃、4分間の条件では殺菌可能であった。分離した菌株の中にはボトルドウォーターや市販茶飲料中で増殖可能なものも存在した。今回分離した菌株は過酢酸製剤および過酸化水素で殺菌可能なため、薬剤による充填機内の環境殺菌の頻度や方法を見直すことで対処可能であることが示唆された。</p> <p>担当部分: 実験およびディスカッション, 研究コーディネート 稲津早紀子、松永藤彦</p>
<p>2. 緑茶由来カテキンによる<i>Bacillus licheniformis</i>の増殖抑制機構(口頭)</p>	—	2015年 9月	第42回日本防菌防黴学会年次大会	<p>近年はカテキン濃度の異なる茶系飲料の品種が増加しており、安全性の確保にはカテキン濃度と抗菌活性の強さを詳細に知っておく必要がある。また、芽胞形成菌においては栄養細胞と芽胞の両方を用いて抗菌活性を把握する必要がある。本研究では、<i>Bacillus licheniformis</i>を用い、緑茶由来カテキンによる増殖抑制効果を調べた。また、カテキンが作用している栄養細胞と芽胞を観察し、作用機構に関する知見を求めた。</p> <p>担当部分: 実験およびディスカッション, 研究コーディネート 松永藤彦、古谷文菜、黒木美紗希、稲津早紀子</p>
<p>3. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(口頭)</p>	—	2018年 10月	第39回日本食品微生物学会学術総会	<p>概要: 菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した。一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く、真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された。拭き取り検査では、閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された。以上の検査結果から、工場内の陽圧管理や、機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった。</p> <p>担当部分: 実験全般 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦</p>
<p>(受託研究)</p> <p>1. 変敗原因微生物の耐熱性調査</p>	—	2016年	—	<p>N社の依頼により、製品の変敗原因となる微生物について、芽胞の耐熱性を調査するとともに、耐熱性調査の方法を指導した。</p> <p>担当部分: 実験全体, データ処理, 実験指導 松永藤彦、稲津早紀子</p>

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	イマイズミ 今泉	シュンイチ 俊一
学 歴			
年 月	事 項		
1980年3月	茨城大学工学部工業化学科卒業		
職 歴			
年 月	事 項		
1980年4月	日本クラウンコルク(株)入社 小牧工場プラスチック製造課配属		
1983年4月	日本クラウンコルク(株)小牧工場品質管理課		
1993年4月	日本クラウンコルク(株)石岡工場品質管理課 係長→課長→次長		
2011年4月	日本クラウンコルク(株)品質保証部FSSC22000取得選任担当 次長		
2013年4月	(社名変更)日本クロージャー(株)品質保証部システム管理室 次長		
2015年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 教授(出向)「現在に至る」		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	無し		
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
	無し	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2019年3月 2019年11月 2019年1月	キャッピングの巻締体験実習を以下の高校で実施 滋賀県立湖南農業高等学校に出前授業 京都府立海洋高等学校、徳島県立科学技術高等学校に出前授業 愛知県立三谷水産高等学校、滋賀県立湖南農業高等学校に出前授業
2. 作成した教科書、教材		密封技術ⅠB(キャッピング) 密封技術ⅡB(キャッピング) キャッピング実習
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2017年3月 2018年3月 2018年9月 2020年3月	優秀教育者賞 2016年後期 1年次開講科目「密封概論」 優秀教育者賞 2017年後期 1年次開講科目「非金属容器密封実習」 優秀教育者賞 2017年前期 1年次開講科目「食品容器Ⅰ」 優秀教育者賞 2019年後期 1年次開講科目「非金属容器密封実習」
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2015年9月 2016年9月 2017年9月 2018年9月	社会人育成講習会&外国人研修 キャッピング理論、キャッピング実習
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		ペットボトル、ビン、アルミボトル缶、スパウト容器のキャップ製造メーカーで勤務し、製造、得意先の充填立ち合い、品質管理、品質保証の経験を経て、キャッピングの密封理論、キャッピング実習の教鞭をとる。
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他)				無し

教員個人調書

フリ 氏 名	カネ 名 効ハシ ヒデヒト 高橋 英史
学 歴	
年 月	事 項
1988年3月 1990年3月 2001年3月	琉球大学 農学部 農芸化学科卒業(農学士) 大阪府立大学大学院 農学研究科 博士前期課程 農芸化学専攻終了(農学修士) 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(農学博士) 博士論文「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」
職 歴	
年 月	事 項
1990年4月 1990年7月 2003年4月 2007年4月 2017年4月	東洋製罐(株)入社 (財)東洋食品研究所 農産加工研究室 服務 (財)東洋食品研究所 水産加工研究室 副長 (財)東洋食品研究所 食品加工研究室 室長 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 教授
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本食品科学工学会、日本水産学会
年 月	事 項
	なし
賞 罰	
年 月	事 項
2001年11月 2001年11月 2003年11月 2007年11月	(社)日本缶詰協会・第50回技術大会 技術賞受賞(びわ缶詰の香気寄与成分) (社)日本缶詰協会・第50回技術大会 特別賞受賞(ニコラ・アベール原書共同訳) (社)日本缶詰協会・第52回技術大会 技術賞受賞(みかん缶詰の品質改良) (社)日本缶詰協会・第56回技術大会 技術賞受賞(電子レンジ食品の吹き出し予防法)

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
・容器詰食品の新規製造法開発 ・容器詰食品の諸問題の解決策探究	食品加工、缶詰、びん詰、レトルト、包装容器、容器詰食品	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2018年7月	鳥取県教員対象「高等学校水産」講習会 講師 「これからの高等学校水産を考える～レトルト食品の開発と製造～」 依頼元：鳥取県
2. 作成した教科書、教材	2018年4月 2019年4月	食品加工Ⅱ、食品製造実習(共著)、実践フードプロセス実習(共著) 東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	1. 2017～2019年 毎8月 2. 2017～2019年 毎8月 3. 2017～2019年 毎9月 4. 2017～2019年 毎3月・10月 5. 2017～2019年 毎10月	1. 社会人育成講習会講師 食品製造実習、特論 2. 缶詰製造技術講習会講師 食品製造概論 3. 秋季(9月)及び春季(3月)外国人講習会講師 食品製造実習 4. レトルト食品製造技術主任技術者講習会講師レトルト食品の品質 5. 兵庫県立農業大学校 非常勤講師 食品加工Ⅰ
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	1.2001/3 2.1993/3 3.2001/12 4.2007/5 5.1994/7 6.2010/11	1. 博士(農学) 2. 甲種危険物取扱者 3. 第一種圧力容器取扱作業主任者 4. 小型貫流ボイラー特別教育修了 5. 特別管理産業廃棄物管理責任者 6. 防火管理講習修了
2. 特許等	2019年8月30日	特許第6575591号 「レトルト殺菌米飯の製造方法およびレトルト殺菌した容器詰米飯」 その他登録特許15件(いずれも食品の製造方法、抽出物、製造物)
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		なし
4. その他		なし

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				なし
(学術論文) 1. 生チョコレート缶詰の試作	1. 共著	1. 2019年10月	1.(公社)日本缶詰びん詰レトルト食品協会	1.甘くて滑らかな食感は「癒され感」を生む。チョコレートには「リラックス効果」がある。災害時に癒しとリラックスが得られ、備蓄と防水性に優れるよう、生チョコレートを缶詰にした。ミルクチョコレートと生クリームでガナッシュを作り、缶に充填・蓋を巻締・レトルトした。20名のパネルによる官能評価で総合的に良いと受け入れられた。高温加熱処理で滑らかさが高まったので、レトルトの新たな利用法として期待が持てる。
(その他)				なし

教員個人調書

フリ 氏 名	アサカ マサシ 朝賀 昌志
学 歴	
年 月	事 項
1981年3月 1982年4月 1984年3月 2009年10月 2012年9月 2013年3月	山形大学農学部農芸化学科卒業、教員免許高校理科2級取得 山形大学大学院農学研究科農芸化学専攻修士課程入学 山形大学大学院農学研究科農芸化学専攻修士課程取得 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入学 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単位修得後退学 九州大学大学院博士(農学)(生資環博甲第675号)取得 「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」
職 歴	
年 月	事 項
1976年5月～ 1978年4月 1981年4月～ 7月 1984年4月 1999年4月 2001年1月 2003年10月 2007年9月 2008年4月～ 現在に至る 2016年4月～ 現在に至る 2017年～現在 に至る	静岡県職員、静岡県計量検定所 全薬工業株式会社営業所属 東洋製罐株式会社入社、勤労部所属、(財)東洋食品研究所研究員(出向) (財)東洋食品研究所 水産加工研究室副長 東洋製罐株式会社茨木工場品質課付係長 (財)東洋食品研究所 副主任研究員(出向) 東洋食品工業短期大学 講師(出向) 東洋食品工業短期大学 准教授 大阪青山大学短期大学部非常勤講師、講義「食品加工学」 担当講義科目「殺菌技術」、「包装食品の保管」、実習科目「食品分析実験Ⅱ(2017年のみ)」、「食品製造実習」、「実践フードプロセス実習」
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本食品科学工学会、日本調理科学会
年 月	事 項
賞 罰	
年 月	事 項
2003年5月	東洋製罐株式会社従業員表彰2級 (PETボトル環境応力破壊防止の水質管理法)

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
包装食品の加工と保存に関する研究	容器詰め食品、加工、殺菌、保存、品質特性	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2014年12月 2015年3月 2015年10月 2016年3月 2016年10月	日本缶詰びん詰レトルト食品協会主催 「レトルト食品製造主任技術者講習会」講師
2. 作成した教科書、教材	2017年7月 2018年10月	調理済み食品：缶詰、瓶詰、レトルト食品、冷凍食品、インスタント食品、(栄養科学シリーズNEXT食べ物と健康、食品と衛生 食品加工・保蔵学の第16章の一部)、食品加工学教科書 加熱殺菌装置第2部、東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2015年～現在まで8～9月 2015年～現在まで3月と9月 2015年～現在まで2月 2017年3月 2018年2月	社会人育成講習会、講義「食品評価」、実習「食品製造実習」 外国人研修、食品製造実習 レトルト講習会、講義「レトルト食品の保存特性」 JA静岡の興津工場にて「包装容器詰食品・飲料の保存原理と殺菌技術」で講演 日本包装学会バリア材料研究会主催第23回バリア材料研究会にて「包装容器詰食品の保存と品質を考えた殺菌技術」で講演
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	1981年3月	教員免許高校理科2級取得
2. 特許等		

職務上の実績に関する事項				
3. 実務の経験を有する者についての特記事項			無し	
4. その他			無し	
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 1. 栄養科学シリーズNEXT食べ物と健康、食品と衛生 食品加工・保蔵学	1. 共著	1. 2017年7月	1. (株)講談社	1. 第16章の「調理済み食品:缶詰、瓶詰、レトルト食品、冷凍食品、インスタント食品」の161～168ページ、海老原清・渡邊浩幸・竹内弘幸編、朝賀昌志・有原圭三・石丸恵・衛藤大青・海老原清・柏木丈拵・古場一哲・齋藤洋昭・坂井良輔・佐々木梓沙・佐藤健司・関川三男・竹内弘幸・武田秀敏・塚正泰之・中村考志・向井友花・吉村美紀・渡邊浩幸執筆
(学術論文) 1. アミロースの脂肪酸エステル複合体形成と静菌作用阻害(学内査読有) 2. アクティブバリア容器の保存性能 -イチゴジャムおよびマーマレードについて(学内) 3. アクティブバリア容器が保存中の食品品質に与える影響 -ビワシラップ漬容器詰について-(学内査読有)	1. 共著 2. 共著 3. 共著	1. 2017年12月 2. 2020年3月 3. 2020年3月	1. 東洋食品工業短期大学 2. 東洋食品工業短期大学 3. 東洋食品工業短期大学	1. 朝賀昌志・遠田智恵、東洋食品工業短期大学紀要第4号、11-17、概要「脂肪酸エステルの示す静菌効果を食品・飲料の保存に利用しているがデンプンを含む食品では静菌効果が阻害される。この阻害効果とアミロースの脂肪酸エステル複合体形成との関係を示した。」 2. 後藤隆子・平原明日香・江角友美・朝賀昌志、東洋食品工業短期大学紀要第5号、10-17、概要「イチゴジャムおよびマーマレードを用い酸素バリア性を有するプラスチック容器の保存性能を評価した。」 3. 朝賀昌志・高田将人・末兼幸子・江角友美・田口義文・後藤隆子、東洋食品工業短期大学紀要第5号、18-24、概要「酸素バリア性を有する各種プラスチック容器でのビワシラップ漬に対する保存性能を比較した。」
(その他)				無し

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	ミヤオ 宮尾	ノリオ 宗央
学 歴			
年 月	事 項		
1984年3月	大阪大学工学部発酵工学科卒業(工学士)		
職 歴			
年 月	事 項		
1984年4月 1999年3月 2002年8月 2008年4月 2017年4月	ハウス食品工業(株)入社、研究所配属 (株)デリカシェフ 開発課 副課長(出向) ハウス食品(株)ソマテックセンター ハウス食品(株)ソマテックセンター チーフ研究員 東洋食品工業短期大学 准教授(出向)、現在に至る 主な担当科目「工場衛生管理」 「食品製造実習」、「実践フードプロセス実習」		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	日本冷凍空調学会、日本食品工学会、美味技術学会		
年 月	事 項		
学会活動 2007年6月～ 2013年6月～ 2017年5月 2017年6月～	日本冷凍空調学会 食品事業委員会委員 日本冷凍空調学会 常務理事 「冷凍」編集委員会委員長 「冷凍」編集委員会委員		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品冷凍、食品製造	レトルト食品、冷凍食品、デザート食品、HACCP、コールドチェーン	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例		
2. 作成した教科書、教材	2019年4月	実践フードプロセス実習(共著)
	2019年8月	食品法規、食の安全、工場衛生管理Ⅰ・Ⅱ
	2019年10月	食品製造実習(共著)、工場衛生管理 以上東洋食品工業短期大学刊
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2019年2月	外国人向け講習会講師 Short-Term Training Program"Practical Training in Food Processing Course for Students"
	2019年8月	社会人育成講習会講師 食品製造実習 社会人育成講習会講師 食品法規、工場衛生管理Ⅰ・Ⅱ、食の安全 缶詰製造技術講習会 缶詰等の関係法規
	2019年9月	外国人向け講習会講師 Short-Term Training Program"Practical Training in Food Processing Advance Course"
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		無し

職務上の実績に関する事項				
2. 特許等	1997/10/31 1997/11/07 1998/05/29 1998/11/20 1998/11/20 1998/01/16 1998/05/29 1998/09/04 1998/10/16 2000/04/14 2000/09/08 2003/04/18 2012/05/11 2014/05/16 2015/01/30	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) 和風デザート食品(2852585 協同出願) デザート食品(285587 協同出願) デザート食品の製造方法(2736844 協同出願) デザート食品(2785090 協同出願) ケーキ生地(2824195 協同出願) デザート食品(2838353 協同出願) 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)		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し		
4. その他		無し		
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 1 新版食品冷凍技術	共著	2009/9	日本冷凍空調学会	食品冷凍に関する基礎理論、応用技術、歴史に関して、学際的な内容を含め各々の専門家がまとめた書籍、冷凍の歴史としてコラムを担当した。担当箇所:コラム8編 P18,32,48,66,110,166,226,285 著者名:鈴木徹、野口敏、渡辺学、阿部尚樹、茶珍和雄、岡山高秀、安久澤良造、押田敏雄、山本宏樹、竹村昌樹、古川博一、宮尾宗央
2 ポストハーベスト工学事典	共著	2018/12	農業食料工学会	ポストハーベスト技術全般にわたる知見を総合し、ポストハーベストに関わる人であればこの本を頼って間違いがない、高度に充実した知識を集めた小項目制の事典 冷凍食品P252、小項目制のため著者79名のため著者名省略

研究業績等に関する事項				
(学術論文)				
1パンの中身～あん、ジャム、クリーム、カレーパン～	単著	2019/7	パン文化研究(2),45(2019)	
2ポツリヌスクック(12Dコンセプト)の成立過程(査読付)	単著	2020/2	東洋食品工業短期大学紀要(5),28(2020)	
(その他)				
1パウチ製品の品質評価技術	単著	2008/2	冷凍83(964),98(2007)	
2フローズンチルド製品の開発	単著	2010/3	冷凍技術研究86,46(2010)	
3コールドチェーン高度化開発普及協議会第1回公開討論会	単著	2011/4	冷凍86(1002),338(2011)	
4コールドチェーン高度化開発普及協議会：その設立経緯と活動成果について	単著	2012/1	冷凍87(1011),52(2012)	
5近年におけるコールドチェーンの調査動向	単著	2012/3	冷凍技術研究94,37(2012)	
6コールドチェーンの発展と課題	単著	2012/9	技術士24(9),16(2012)	
7レトルト食品の殺菌	単著	2016/7	冷凍91(1065),499(2016)	
8「新版食品冷凍技術」追補	共著	2016/10	日本冷凍空調学会	
9フローズンチルド食品の開発	単著	2017/12	冷凍92(1082),817(2017)	
10備蓄食としてのレトルト食品の動向	共著	2017/12	冷凍92(1082),	
11HACCP制度化	単著	2019/2	冷凍94(1096),107(2019)	

教員個人調書

フリ 氏 名	イノウエ 井上 保
学 歴	
年 月	事 項
2002年3月 2004年3月 2009年3月	大阪市立大学工学部機械工学科 卒業 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 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 題目: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
職 歴	
年 月	事 項
2004年4月 2009年4月 2013年4月 2020年4月	ネスレ日本株式会社 勤務(期間:2004年4月~2006年5月) 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 准教授 現在に至る 主な授業担当科目:密封技術ⅠB、密封技術ⅡB、殺菌技術、熱プロセス工学、非金属容器密封実習、ヒートシール実習、アセプティック飲料製造実習、卒業課題研究
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本機械学会、日本食品工学会、日本包装学会
年 月	事 項
2017年8月 2019年8月	日本食品工学会第18回年次大会実行委員 日本食品工学会第20回年次大会実行委員
賞 罰	
年 月	事 項
2009年8月 2015年9月	日本食品工学会第10回年次大会 ポスター発表の部 優秀発表賞 農業食料工学会論文賞

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
ヒートシール	プラスチック、伝熱	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2019年4月 2019年5月 2019年12月 2020年1月	セミナー講演(技術情報協会) セミナー講演(工業技術会) セミナー講演(日刊工業新聞社) セミナー講演(工業技術会)
2. 作成した教科書、教材	2020年4月	ヒートシール、加熱殺菌装置、熱プロセス工学、アセプティック飲料製造実習(東洋食品工業短期大学)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2015年3月 2018年3月 2020年3月	優秀教育者賞(東洋食品工業短期大学) 優秀教育者賞(東洋食品工業短期大学) 優秀教育者賞(東洋食品工業短期大学)
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		社会人育成講習会(ヒートシール) 外国人向け短期研修(ヒートシール)
5. その他		特になし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2007年6月 2009年7月	高等学校教諭専修免許状(工業) エネルギー管理士
2. 特許等		特になし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		特になし
4. その他		特になし

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(学術論文) 1. レトルトパウチにおけるヒートシール条件の最適化(査読付)	共著	2017年	東洋食品工業短期大学紀要	シール強度の温度依存性について実験的に調べた。加えて、破裂強度に与える環境温度および容器形状の影響を考慮した最適なヒートシール条件について検討した。その結果、シール強度および破裂強度は、環境温度が高くなるほど、低くなることがわかった。加えて、レトルトパウチにおけるヒートシール条件として、トップのシール強度をサイドにおけるシール強度と同等もしくは大きい場合が適当であることを示した。(井上保, 山見遙, 塩野剛)
2. Characteristics and Mechanism of Bubble Formation in Plastic Packaging for Food(査読付)	共著	2018年	日本食品工学会誌	レトルトパウチを試料とし発泡に与える水分の影響について実験的に調べた。その結果、発泡は、含水率が低いほど起こりにくいこと示した。低湿度の環境下で保管することが有効であることが示唆される。加えて、水分吸着等温線、粘弾性、バリア性を考慮し、発泡のメカニズムについて解析を行った。(井上保, 塩野剛, 伊與田浩志)
(その他) 1. インパルスシールにおける溶着面温度応答の推算モデルの構築	共著	2015年	第24回日本包装学会年次大会	通電時間および材料の厚みが溶着面温度応答に与える影響について実験的に調べた。加えて、インパルス加熱方式における溶着面温度応答の推算方法について理論的な検討を行った。その結果、インパルス加熱方式において、溶着面温度応答を考慮した運転条件の検討ができるようになった。(井上保, 坂根大貴, 塩野剛)
2. ヒートシールにおける多段加熱方式の解析	共著	2016年	第25回日本包装学会年次大会	MTMSキットを用いて、シール強度に与える2段加熱の影響について実験的に調べた。加えて、溶着面温度を測定することにより、多段加熱方式における熱移動モデルの構築を試みた。その結果、多段加熱方式において、溶着面温度応答を考慮した運転条件の検討ができるようになった。(井上保, 酒井晴絵, 塩野剛)
3. 濡れ性を考慮した夾雑物シールの解析	共著	2017年	日本食品工学会第18回年次大会	シール強度に与える各種の夾雑物の影響について実験的に検討した。その結果、水を夾雑した場合、蒸発により接着面積が低下した。スクロース水溶液では、接着面積の低下に加えて、シール強度も低下した。また、でんぷん懸濁液では、界面に薄い膜を形成し、接着しなかった。一方、油では、溶着面温度150℃の条件では、シール強度が低下するものの、145℃では上昇した。(井上保, 塩野剛, 西坂芽生, 福田誠)

教員個人調書

フリ 氏 名	ガナ ナカ トシヒト 奈賀 俊人
学 歴	
年 月	事 項
2003年3月 2005年3月 2020年3月	大阪府立大学農学部応用生物化学科 卒業 大阪府立大学大学院農学生命科学研究科応用生命科学専攻博士前期課程修了 大阪府立大学大学院生命環境科学研究科応用生命科学専攻博士後期課程修了 博士(応用生命科学)学位論文名「 <i>Bacillus cereus</i> が産生する嘔吐型毒素に関する生物有機化学的研究」
職 歴	
年 月	事 項
2005年4月 2010年2月 2017年4月 2020年4月	東洋製罐株式会社入社 財団法人東洋食品研究所出向 研究部食品化学研究室研究員 同上 所属 東洋食品工業短期大学出向 包装食品工学科 助教 同上 所属 同上 講師 同上 所属 同上 准教授 現在に至る 担当科目: 情報処理技術、食品分析実験Ⅰ、食品分析学Ⅱ、食品分析実験Ⅱ、卒業課題研究
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	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、日本農芸化学会
年 月	事 項
	なし
賞 罰	
年 月	事 項
2010年10月	日本缶詰協会技術賞

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品科学、食品衛生	クロマトグラフィ、ケミカルバイオロジー、包装容器詰食品・飲料、成分変化、 <i>Bacillus cereus</i>	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		なし
2. 作成した教科書、教材		なし
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		(評価記録は学科長記入のため、割愛) 2018年度優秀教育者賞(情報処理演習)
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	18年7月17日	オフフレーバー研究会 第8回勉強会講師
5. その他		なし
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	08年3月24日 10年11月2日 10年12月7日	高圧ガス製造保安責任者(丙種化学) ボイラー取扱技能講習 受講 普通第一種圧力容器取扱作業主任者技能講習 受講
2. 特許等		なし
3. 実務の経験を有する者についての特記事項	14年3月	厚生労働省科学研究補助金、長命の女王確保推進事業「長命の毒素産生微生物及び試験法に関する研究」平成23-25年度 総合研究報告書 分担研究「HPLCによる <i>Bacillus cereus</i> の嘔吐毒素(セレウリド)検出法の試行」研究協力
4. その他		論文被引用実績29件

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				なし
(学術論文)				
1 論文	共著	20年5月	Bioorg. Med. Chem. Lett.	Chemical structure of hydrolysates of cereulide and their time course profile. オンライン版で20年2月に公表済。
2 論文	共著	20年2月	日本防菌防黴学会誌	LC-MS/MSによる米飯およびチャーハン中のセレウス菌嘔吐毒, セレウリド試験法
3 論文	共著	19年3月	Bioorg. Med. Chem. Lett.	Synthesis of the reported structure of homocereulide and its vacuolation assay
4 論文	共著	15年12月	東洋食品工業短期大学紀要	韃靼ソバの苦み特性と制御
5 論文	共著	14年10月	Fagopyrum	Functional properties of germinated rice-Tartary buckwheat obtained from improved germination method and its application for food processing.
6 論文	共著	13年3月	Pptide science	A general and convenient synthesis of cereulide and homocereulide, macrocyclic depsipeptides isolated from Bacillus Cereus.
7 論文	共著	09年12月	東洋食品工業短期大学・当初食品研究所研究報告書	PETボトル詰柑橘飲料の光劣化異臭
8 論文	共著	09年10月	日本食品科学工学会誌	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
9 論文	共著	09年8月	果汁協会報	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
10 論文	共著	04年5月	Synthetic Communications	Synthesis of New Proline-Derived Organic Catalyst and Its Evaluation for Direct Aldol Reaction
(その他) 1. 総説	単著	10年4月	におい・かおり環境学会誌	PETボトル詰柑橘果汁の光増感オフフレーバー

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	イナツ 稲津	サキヨ 早紀子
学 歴			
年 月	事 項		
2002年3月 2004年3月 2008年3月	山口県立大学生生活科学部生活環境学科 卒業 山口県立大学大学院健康福祉学研究科健康福祉学専攻 修士課程修了 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(医学)		
職 歴			
年 月	事 項		
2008年4月 2013年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 (担当科目:生物学・食品安全学・食品衛生実験・微生物実験・卒業研究) 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師 (担当科目:生物学・食品衛生学・微生物実験Ⅰ・微生物実験Ⅱ・卒業課題研究) 現在に至る		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	日本食品微生物学会・日本理科教育学会		
年 月	事 項		
(学会活動) 2019年6月	論文査読(日本食品微生物学会より依頼)		
(社会活動) 2016年6月 2017年2月 2018年5月 2018年8月 2018年8月 2018年9月 2019年8月 2019年8月 2019年8月 2020年1月	科学あそび開催:正しい手洗いの方法(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察(川面保育所にて) 科学あそび開催:梅干しが持つ抗菌効果の検証(認定こども園もみの木千里保育園にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察・細胞染色(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:顕微鏡観察(御殿山あゆみ保育園にて) 科学あそび開催:納豆を調べる(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:微生物ってなあに?(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:納豆を調べる(認定こども園もみの木千里保育園にて) 地域イベント参加:1.17メモリアルデー(ピピアめふにて)		
賞 罰			
年 月	事 項		
(学内表彰) 2014年度前期 2014年度後期 2015年度前期 2016年度前期 2016年度後期 2017年度後期 2019年度後期	優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞 優秀教育者賞受賞		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品微生物	微生物 環境調査 腐敗・変敗 性状解析 HACCP 衛生教育	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2017年度	食品衛生学：予習プリントの開発と実施(以後、現在まで改訂を経て毎年使用) 微生物実験Ⅰ：予習・復習用ワークブックの開発と実施(以後、現在まで改訂を経て毎年使用)
	2015年度	微生物実験Ⅱテキスト第8版・アセプティック飲料製造実習テキスト第3版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第4版・食品衛生2テキスト第4版・微生物実験テキスト第4版(社会人育成講習会用)
2. 作成した教科書、教材	2016年度	微生物実験Ⅱテキスト第9版・アセプティック飲料製造実習テキスト第4版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第5版・食品衛生2テキスト第5版・微生物実験テキスト第5版(社会人育成講習会用)
	2017年度	微生物実験Ⅰテキスト第1版・微生物実験Ⅱテキスト第10版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第6版・食品衛生2テキスト第6版・微生物実験テキスト第6版(社会人育成講習会用)
	2018年度	微生物実験Ⅰテキスト第2版・微生物実験Ⅱテキスト第11版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第7版・微生物実験テキスト第7版(社会人育成講習会用)
	2019年度	微生物実験Ⅰテキスト第3版・微生物実験Ⅱテキスト第12版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第8版・微生物実験テキスト第8版(社会人育成講習会用)
	2015年度前期	優秀教育者賞受賞
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2016年度前期	優秀教育者賞受賞
	2016年度後期	優秀教育者賞受賞
	2017年度後期	優秀教育者賞受賞
	2019年度後期	優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		
5. その他		なし

職務上の実績に関する事項				
事項	年月日	概要		
1. 資格、免許	2015年5月	食品衛生責任者 修了		
2. 特許等				
3. 実務の経験を有する者についての特記事項				
4. その他	2016年度	2016年度掲載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(査読付)へのアクセスランキング第6位(月間平均アクセス数:41.75)(日本食品微生物学会雑誌)		
研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書) 1. ボトリングテクノロジー 飲料製造における充填技術と衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2019年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要: 容器詰め飲料の製造に関する総合技術解説書である。飲料製造ラインにおける衛生管理やHACCPの要点、飲料容器の機能と用途、製造設備を解説した。殺菌技術や充填密封技術について最新の動向も含めてまとめられている。また、実際の飲料製造における工程管理の要点を製造現場の視点で示した。 担当部分: 監修および「おわりに」執筆
(学術論文) 1. 手指の常在菌に対する洗浄効果(査読付)	共著	2015年	東洋食品工業短大学紀要 第3号	概要: ベンザルコニウム塩化物液を用いた手指洗浄効果について、ATP法および培養法により検証した。すると、対象者全員において洗浄前に比べ洗浄後ではATP量を反映する蛍光発光量、一般生菌数がともに減少した。そして、飲料製造実習で実施している手洗い法(順に水洗、ハンドソープ洗浄、水洗、ペーパータオルによる乾燥、アルコール噴霧)を培養法により評価した。すると、ほとんどの場合、手洗い前よりもハンドソープ洗浄後に一般生菌数が減少した。また、アルコール噴霧後は、さらに一般生菌数が減少した。 担当部分: 実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦

研究業績等に関する事項

2. 市販鶏ミンチ肉におけるサルモネラ菌検出状況(査読付)	共著	2015年	東洋食品工業短大学紀要 第3号	<p>概要:市販鶏ミンチ肉のサルモネラ菌汚染実態について調査したところ、6検体のうち5検体(83%)からサルモネラ菌が検出された。今回、鑑別には3つの手法(生化学的性状検査による手法・免疫学的手法・分子生物学的手法)を用いた。その結果、それぞれ単独の手法で鑑別を行っても陰性・陽性の明確な判断ができることがわかった。また判定結果はそれぞれの手法で共通していた。複数の手法を組み合わせて鑑別を行うと判定結果の確実性が増し、また学生の知見が広がり、学習効果の向上も期待できる。</p> <p>担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦</p>
3. 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(査読付)	共著	2016年	日本食品微生物学会雑誌 33(4), 202-208	<p>概要:アセプティック充填方式によるボトルドウォーター製造時における充填機内の微生物汚染の程度を明らかにし、衛生管理状態の改善につなげるため、充填機内の環境調査を行った。充填機内21カ所の拭き取り検査では、2カ所から多数の一般生菌が検出された。充填機内5カ所の落下菌検査でも一般生菌が検出された。分離した菌株の遺伝子解析をしたところ、自然環境に広く分布する菌種であった。これらの菌株の性状解析を行った。製造時に使用する薬剤の中では、過酸化水素と過酢酸製剤がすべての菌株に対する殺菌効果を有していた。製品液の殺菌基準である85℃、30分間では芽胞形成菌のみ残存したが、120℃、4分間の条件では殺菌可能であった。分離した菌株の中にはボトルドウォーターや市販茶飲料中で増殖可能なものも存在した。今回分離した菌株は過酢酸製剤および過酸化水素で殺菌可能なため、薬剤による充填機内の環境殺菌の頻度や方法を見直すことで対処可能であることが示唆された。</p> <p>担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦</p>
4. 変敗コーンペーストから分離された <i>Paenibacillus</i> 属の生育性状解明(査読付)	共著	2017年	日本食品微生物学会雑誌 34(2), 126-130	<p>概要:コーンペーストの変敗事故が発生し、原因微生物として <i>Paenibacillus</i> 属が検出された。また変敗コーンペーストはpHの低下が確認された。<i>Paenibacillus</i> 属による食品変敗に関する知見は乏しく、我々は変敗事故防止策を構築するため、分離した菌株の生育性状解析を試みた。分離菌株の芽胞を標準品コーンペーストに接種し、変敗再現試験を行ったところ、低温(4℃および10℃)で静置した場合、菌の増殖とpHの低下が確認された。また分離菌株の生育可能温度域を調査したところ、2.5℃付近から40℃付近であることが明らかとなった。そしてコーンペースト製造時に使用されている7種類の薬剤に対する感受性について検証したところ、分離菌株の栄養細胞と芽胞の両方に効果を発揮するものは1種類のみであった。さらにコーンペースト製造時の殺菌条件である140℃、8秒間と同等のF0値である120℃、13.3分間の加熱処理を行ったところ、分離菌株の芽胞は耐熱性を示さなかった。</p> <p>担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、竹谷早稀、松永藤彦</p>

研究業績等に関する事項

5. 蛍光ハンドローションを用いた手洗い教室(査読付)	共著	2017年	東洋食品工業短大学紀要 第4号	概要: 蛍光ハンドローションを用いて5歳児園児を対象とした手洗い教室を実施した。今回の実施状況から、対象とした保育園の園児は理解力・習得力を十分に備えており、今まで行っていた手洗いを自分なりに評価するなど、手洗い指導に関する一定の成果が得られた。保育園の職員からは、園児の手洗いに対する意識が向上した、理解力が身に付いている5歳児を対象に行ったことが良かった、手洗いの効果を視覚的に評価できたことは職員にとっても有意義であった、といった意見があった。 担当部分: 実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦
6. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(査読付)	共著	2018年	日本食品微生物学会雑誌 35(3), 149-153	概要: 菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した。一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く、真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された。拭き取り検査では、閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された。以上の検査結果から、工場内の陽圧管理や、機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった。 担当部分: 実験および執筆全般 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦
7. 乳化剤を用いた <i>Clostridium pasteurianum</i> の増殖抑制(査読付)	共著	2019年	東洋食品工業短大学紀要 第5号	概要: 3種類の乳化剤(P-1670, モノエステル-P, M-1695)を用いて <i>Clostridium pasteurianum</i> に対する抗菌効果について検証した。すべての乳化剤で添加濃度50ppmの時、4D程度の抗菌効果が見られた。栄養細胞と芽胞で効果に差はなかった。乳化剤の抗菌作用は、細胞の短小化を伴い、短小化した細胞にはコロニー形成能が消失していることがわかった。使用した乳化剤の違いによる抗菌効果への影響はなかった。 担当部分: 実験および執筆全般 稲津早紀子、出野剣矢、松永藤彦
(その他) (依頼講演) 1. 微生物の世界一ヒトの健康をも左右する小さな生き物たち—	単独	2019年 11月	宝塚市立東公民館	概要: 微生物、それは肉眼では見ることができない微小な生き物の総称です。微生物には多様な種が存在し、あらゆる場所に生息しています。微生物は私たちヒトとも共生しており、非常に強い繋がりがあります。あなたにとって一番身近な“いきもの”は、あなたの側にいる誰かではなく、あなたと共生する微生物たちなのです。彼らとうまく付き合うためには彼らを良く知ることが大切です。
(総説) 1. 微生物との付き合い方—食品製造現場における微生物コントロールを目指して—	単著	2019年 6月	クリーンテクノロジー	概要: 食品の変敗事故や食中毒事件には多くの場合、微生物が関与している。食品製造現場で適切に微生物をコントロールするためには、現場の汚染状況を把握し、適切な環境を維持すること、そして課題発見を見逃さないことが重要だ。

研究業績等に関する事項

<p>(学会発表)</p> <p>1. アセプティック飲料製造施設から分離された微生物の性状解析～ボトルドウォーター生産時における微生物汚染調査～(口頭)</p>	—	2015年 9月	第42回日本防菌防黴学会年次大会	<p>概要: アセプティック充填方式によるボトルドウォーター製造時における充填機内の微生物汚染の程度を明らかにし、衛生管理状態の改善につなげるため、充填機内の環境調査を行った。充填機内21カ所の拭き取り検査では、2カ所から多数の一般生菌が検出された。充填機内5カ所の落下菌検査でも一般生菌が検出された。分離した菌株の遺伝子解析をしたところ、自然環境に広く分布する菌種であった。これらの菌株の性状解析を行った。製造時に使用する薬剤の中では、過酸化水素と過酢酸製剤がすべての菌株に対する殺菌効果を有していた。製品液の殺菌基準である85℃、30分間では芽胞形成菌のみ残存したが、120℃、4分間の条件では殺菌可能であった。分離した菌株の中にはボトルドウォーターや市販茶飲料中で増殖可能なものも存在した。今回分離した菌株は過酢酸製剤および過酸化水素で殺菌可能なため、薬剤による充填機内の環境殺菌の頻度や方法を見直すことで対処可能であることが示唆された。</p> <p>担当部分: 実験全般 稲津早紀子、松永藤彦</p>
<p>2. 緑茶由来カテキンによる<i>Bacillus licheniformis</i>の増殖抑制機構(口頭)</p>	—	2015年 9月	第42回日本防菌防黴学会年次大会	<p>近年はカテキン濃度の異なる茶系飲料の品種が増加しており、安全性の確保にはカテキン濃度と抗菌活性の強さを詳細に知っておく必要がある。また、芽胞形成菌においては栄養細胞と芽胞の両方を用いて抗菌活性を把握する必要がある。本研究では、<i>Bacillus licheniformis</i>を用い、緑茶由来カテキンによる増殖抑制効果を調べた。また、カテキンが作用している栄養細胞と芽胞を観察し、作用機構に関する知見を求めた。</p> <p>担当部分: 実験全般 松永藤彦、古谷文菜、黒木美紗希、稲津早紀子</p>
<p>3. 菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染状況(口頭)</p>	—	2018年 10月	第39回日本食品微生物学会学術総会	<p>概要: 菓子製造工場内の繁忙期生産中と閑散期生産停止中に微生物汚染の状況について調査した。一般生菌数(浮遊菌調査)と塵埃数は繁忙期の生産中で多く、真菌数(浮遊菌調査)は閑散期でも繁忙期と同程度検出された。拭き取り検査では、閑散期生産停止中でも多くの一般生菌が検出された。以上の検査結果から、工場内の陽圧管理や、機器類の洗浄・殺菌工程見直しが必要であることがわかった。</p> <p>担当部分: 実験全般 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦</p>
<p>(受託研究)</p> <p>1. 変敗原因微生物の耐熱性調査</p>	—	2016年	—	<p>N社の依頼により、製品の変敗原因となる微生物について、芽胞の耐熱性を調査するとともに、耐熱性調査の方法を指導した。</p> <p>担当部分: 実験全体、ディスカッション 松永藤彦、稲津早紀子</p>

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	タニオカ 谷岡	ミツオ 光雄
学 歴			
年 月	事 項		
1975年3月	東洋食品工業短期大学卒		
職 歴			
年 月	事 項		
1975年4月 1979年2月 2010年10月 2013年10月	東洋製罐(株)茨木工場 東洋製罐(株)開発本部 トーヨーセイカン(タイランド)出向 東洋食品工業短期大学包装食品工学科 講師		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会			
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品及び飲料の充填殺菌システムの研究	食品、飲料、充填、殺菌	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		
2. 作成した教科書、教材	2014年4月 2014年4月	アセプティック飲料製造実習 食品製造実習
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2016年8月～ 2019年3月	社会人育成講習講習会講師 食品製造概論 缶詰製造技術講習会 外国人向け技術講習会 アセプティック充填技術講習会 レトルト講習会講師 食品製造概論
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		登録特許:10件程度 海外特許:2件
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他)				無し

教員個人調書

フリ 氏 名	ニシ カズヒロ 西 和浩
学 歴	
年 月	事 項
1984年3月	尼崎市立尼崎産業高等学校(機械科)卒業
職 歴	
年 月	事 項
1984年4月	東洋製罐(株)高槻工場入社 製造課第3係配属
1995年4月	東洋製罐(株)高槻工場 製造課第1係配属
1996年4月	東洋製罐(株)高槻工場 製造課第2係配属
2005年4月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造課配属
2008年4月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造課係長
2009年4月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造2課係長
2010年8月	東洋製罐(株)生産本部滋賀工場 製造課係長
2017年10月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科講師 現在に至る
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	無し
年 月	事 項
	無し
賞 罰	
年 月	事 項
	無し

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
	無し	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		無し
2. 作成した教科書、教材	2018年4月	密封技術1A・2A
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2019年3月 2019年9月 2020年3月	優秀教育者賞(二重巻締実習) 優秀教育者賞(密封技術2A) 優秀教育者賞(金属容器密封実習) 受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2018年9月 2019年9月 2018年8月 2019年8月 2019年3月	社会人育成講習会講師 二重巻締理論、機械機構、二重巻締実習 缶詰製造技術者講習会 缶詰の巻締、二重巻締実習 レトルト講習会 レトルト食品の製造設備
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他)				無し

教員個人調書

フリ 氏 名	ドウ カツヒロ 工藤 雄博
学 歴	
年 月	事 項
2000年3月	酪農学園大学 酪農学部 食品科学科 卒業 (学士(農学))
2002年3月	酪農学園大学大学院 酪農学研究科 フードシステム専攻 修士課程 修了 (修士(農学))
2006年3月	酪農学園大学大学院 酪農学研究科 食品栄養科学専攻 博士課程 修了 (博士(食品栄養科学))
職 歴	
年 月	事 項
2002年4月	共成製薬株式会社 生産部 薬事課 勤務(～2003年3月)
2003年4月	北海道尚志学園高等学校 理科 非常勤講師(～2006年3月)
2006年4月	北海道名寄農業高等学校 農業科 期限付教員(～2007年3月)
2007年4月	沖縄工業高等専門学校 生物資源工学科 助教(～2012年3月)
2012年7月	立命館大学 生命科学部 生命医科学科 助手 のち特任助教(～2018年3月)
2018年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 講師(現在に至る)
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本食品科学工学会
年 月	事 項
	無し
賞 罰	
年 月	事 項
	無し

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品の機能性成分の分析	食品科学 健康科学	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2013年7月 2015年4月	立命館大学にて助手及び特任助教として実験科目の指導を行った。 立命館大学にて特任助教として専門基礎科目生物科学1および生物科学2の講義を行った。
2. 作成した教科書、教材	2018年10月	食品分析学実験Ⅱ 実験テキスト
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他) 1 低強度運動が食後血中グルコース濃度に及ぼす影響 2 糖負荷後の血糖値に対する強度の異なる運動の効果について 3 長期保存におけるイチゴジャムの色素量と抗酸化能力の変化	共著 共著 共著	2017年6月 2017年9月 2019年8月	第71回日本栄養・食料学会 第72回日本体力医学会 日本食品科学工学会 第66回大会	

教員個人調書

フリ 氏 名	タナカ カズタダ 田中 一忠
学 歴	
年 月	事 項
1985年3月	大阪府立茨木工業高等学校卒業
職 歴	
年 月	事 項
1985年4月 1995年11月 2010年4月 2015年10月 2019年9月	東洋製罐(株)茨木工場入社 製造第2課製缶第4係 配属 東洋製罐(株)茨木工場 製造第1課第2工程 転課 東洋製罐(株)茨木工場 製造第1課 係長 東洋製罐(株)茨木工場 製造第1課 課長 東洋食品工業短期大学講師 出向
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	なし
年 月	事 項
	なし
賞 罰	
年 月	事 項
	なし

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
	なし	
教育上の能力に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 教育方法の実践例		なし
2. 作成した教科書、教材		〃
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		〃
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		〃
5. その他		〃
職務上の実績に関する事項		
事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		なし
2. 特許等		〃
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		〃
4. その他		〃

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				なし
(学術論文)				〃
(その他)				〃

教員個人調書

フリ 氏 名	スエカネ サチコ 末兼 幸子
学 歴	
年 月	事 項
1984年3月	岡山大学農学部園芸学科 卒業
職 歴	
年 月	事 項
1984年4月 2006年4月 2011年4月	東洋食品研究所 入所 東洋食品工業短期大学へ移動 東洋食品工業短期大学 助教 現在に至る
学会及び社会における活動等	
現在所属している学会	日本分析化学会
年 月	事 項
賞 罰	
年 月	事 項
	無し

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
分析化学	包装容器詰食品、香気成分、加工・保存による成分変化	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		
2. 作成した教科書、教材	2019年	「食品法規Ⅰ」東洋食品工業短期大学出版
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		2018年度優秀教育者賞(食品化学)
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		
5. その他		
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2015年12月 2016年8月 2018年12月 2019年11月	公害防止管理者(水質・2級) 危険物取扱者 乙4類 公害防止管理者(大気・2級) 食品表示検定 中級
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				
(学術論文)				
(その他)				

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	シオノ 塩野	ツヨシ 剛
学 歴			
年 月	事 項		
2014年3月	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		
職 歴			
年 月	事 項		
2014年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助教 現在に至る		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	日本包装学会、日本トライボロジー学会		
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
潤滑油に関するトライボロジー	トライボロジー、摩擦、摩耗、潤滑、潤滑油、植物油	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例		無し
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2015年11月 2019年3月 2020年3月	「物理学」優秀教育者賞受賞 「密封技術 I A」、「二重巻締実習」優秀教育者賞受賞 「金属容器密封実習」優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項		
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許		無し
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他)				無し

教員個人調書

フリ 氏	ガナ 名	エスミ 江角	トモミ 友美
学 歴			
年 月	事 項		
2015年3月	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		
職 歴			
年 月	事 項		
2015年4月	東洋食品工業短期大学包装食品工学科 助教 食品製造実習、実践フードプロセス実習、卒業課題研究、食品原料を担当 現在に至る		
学会及び社会における活動等			
現在所属している学会	日本食品科学工学会、日本食品工学会、日本調理科学会		
年 月	事 項		
	無し		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		

教育研究業績書		
研究分野	研究内容のキーワード	
食品加工と嗜好成分の研究	食品加工、食品成分	
教育上の能力に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 教育方法の実践例	2016年～2019年8月 2018年～2019年7月	夏休み！家族でつくろう「シーチキン」キャンペーン 講師 川西市川西南公民館「夏休み子ども教室」缶詰のしくみを学ぶ 講師
2. 作成した教科書、教材		無し
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2015年後期 2019年前期	優秀教育者賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2015～2019年8、9月 2015～2019年9月 2016～2019年3月	社会人育成講習会講師 食品製造実習 外国人研修 アドバンスコース 食品製造実習 外国人研修 トレーニングコース 食品製造実習
5. その他		無し
職務上の実績に関する事項		
事項	年月日	概要
1. 資格、免許	2015年12月15日	第2種公害防止管理者(水質)
2. 特許等		無し
3. 実務の経験を有する者についての特記事項		無し
4. その他		無し

研究業績等に関する事項				
著書、学術論文等の名称	単著・共著の別	発行又は発表の年月	発行所、発表雑誌等又は発表学会等の名称	概要
(著書)				無し
(学術論文)				無し
(その他)				無し