過去の研究実績

学会表彰

1) 松永藤彦「極限環境微生物学会研究奨励賞」(2007年)

著書

1) 松永藤彦、稲津早紀子(監修・一部執筆)「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」株式会社エヌ・ティー・エス(2019 年 12 月)

学術論文

- 1) 稲津早紀子、松永藤彦「手指の常在菌に対する洗浄効果(査読付)」東洋食品工業 短大学紀要 第3号(2015年)
- 2) 稲津早紀子、松永藤彦「市販鶏ミンチ肉におけるサルモネラ菌検出状況(査読付)」 東洋食品工業短大学紀要 第3号(2015年)
- 3) 森田哲也、末兼幸子、松永藤彦、田口善文「ズワイガニの賞味期限の延長技術(査 読付)」缶詰時報 2015(10),33-42(2015年)
- 4) 稲津早紀子、松永藤彦「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)」日本食品微生物学会雑誌 33 (4), 202-208 (2016年)
- 5) 稲津早紀子、竹谷早稀、松永藤彦「変敗コーンペーストから分離された *Paenibacillus* 属の生育性状解明(査読付)」日本食品微生物学会雑誌 34(2), 126-130(2017年)
- 6) 稲津早紀子、松永藤彦「蛍光ハンドローションを用いた手洗い教室(査読付)」東 洋食品工業短大学紀要 第4号(2017年)
- 7) 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦「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)」日本食品微生物学会雑誌 35(3), 149-153 (2018 年)
- 8) 稲津早紀子、出野剣矢、松永藤彦「乳化剤を用いた Clostridium pasteurianum の 増殖抑制(査読付)」東洋食品工業短大学紀要 第5号(2020年)

総説

1) 稲津早紀子「微生物との付き合い方一食品製造現場における微生物コントロールを目指して一」クリーンテクノロジー(2019年6月)

学会発表

- 1) 稲津早紀子、松永藤彦「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~(口頭発表)」第 42回日本防菌防黴学会年次大会(2015年9月)
- 2) 松永藤彦、古谷文菜、黒木美紗希、稲津早紀子「緑茶由来カテキンによる Bacillus licheniformis の増殖抑制機構(口頭発表)」第 42 回日本防菌防黴学会年次大会(2015 年 9 月)
- 3) 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦「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(口頭発表)」第39回日本食品微生物学会学術総会(2018年10月)

受託研究

1) 松永藤彦, 稲津早紀子「変敗原因微生物の耐熱性調査」(2016年)