

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	イダ ユウジ 飯田 有二	男・女	生年月日 (年齢)
現住所			
学 歴			
年 月	事 項		
1984年 3月	慶応義塾大学 工学部 機械工学科 卒業		
職 歴			
年 月	事 項		
1984年 4月	東洋製罐株式会社 入社 仙台工場配属		
2007年 6月	東洋製罐株式会社 開発本部 マル容器開発部 飲料容器開発グループリーダー		
2009年 6月	東洋製罐株式会社 開発本部 マル容器開発部長		
2013年10月	東洋製罐株式会社 茨木工場長		
2018年 4月	東洋製版株式会社 取締役社長		
2023年 4月	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		
年 月	事 項		
	無		
賞 罰			
年 月	事 項		
			上記のとおり相違ありません。
令和 5年 5月 1日			
氏名 飯田 有二			印

教育研究業績書

令和 5 年 4 月 27 日

氏名 飯田 有二 印

研究分野	研究内容のキーワード
飲料缶および一般食缶の成形技術	蓋及び缶胴の製品設計及び製造技術、印刷版の製造技術

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
2. 作成した教科書、教材		無
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		無
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		無
5. その他		無

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
2. 特許等		無
3. 実務の経験を有する者 についての特記事項		無
4. その他		無

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

履 歴 書				
フリ 氏 名	カ イ 斐 シ ョウジロウ 正次郎	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
1993年3月	東京工業大学工学部高分子工学科 卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1993年4月	東洋製罐株式会社入社 久喜工場 生産管理課配属			
1997年7月	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			
1998年4月	東洋製罐株式会社 技術本部 研究部			
2004年7月	東洋製罐株式会社 開発本部 ペットボトル開発部 副主任部員			
2010年7月	東洋製罐株式会社 大阪工場 品質課長			
2013年4月	東洋製罐株式会社 テクニカル本部 基盤技術部 主任部員			
2015年1月	東洋製罐株式会社 本社営業本部 資材部 課長			
2016年4月	ペトリファインテクノロジー株式会社(出向) 設備部 課長			
2018年4月	東洋製罐株式会社 本社人事部 課長			
2018年7月	東洋製罐グループホールディングス株式会社(出向) 総合研究所 事務室長			
2022年4月	東洋食品工業短期大学(出向) 包装食品工学科 副学科長教授			
2022年10月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 学科長教授 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	日本包装学会			
年 月	事 項			
	無し			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			
				上記のとおり相違ありません。
令和5(2023)年5月1日				
氏名 甲斐 正次郎				印

教育研究業績書		
令和 5年 5月 1日		
氏名		甲斐 正次郎 印
研究分野	研究内容のキーワード	
PETボトルのリサイクル	PET、ケミカルリサイクル、マテリアルリサイクル、メカニカルリサイクル、カスケードリサイクル、水平リサイクル、テレフタル酸、エチレングリコール、BHET(ビスヒドロキシエチルテレフタレート)、環境、経済性、SDGs	
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	2023年4月～	東洋食品工業短期大学にて、「食品容器概論」を担当し研鑽を積んでいる。
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		東洋製罐での実務経験あり(実務家教員)。
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	2001/3/9 2002/10/15 2006/5/8 2007/10/19 2013/4/23 2017/10/24 2018/3/15 2021/6/27	実用英語技能検定2級 乾燥設備作業主任者 有機溶剤作業主任者 普通第一種圧力容器取扱作業主任者 品質管理検定2級 危険物取扱者(甲種) 第一種衛生管理者 ビジネス法務実務検定2級
2. 特許等	2008/12登録 2008/10登録	特許第4249912号 多層プラスチック容器 特許第4211346号 酸素吸収樹脂ペレットと多層容器の製法

3. 実務の経験を有する者についての特記事項	2002年 2003/8/6 2003年8月号 2003/11/5 2004/1/23	ソフトドリンク技術資料No.138「ハイバリアPETボトル」執筆 日本食品工学会年次大会でアクティブバリア容器について講演 包装技術「ハイバリアPETボトル」執筆 日本食品包装技術協会セミナーで「ハイバリアPETボトル」講演 サイエンスフォーラムで「酸素吸収性PETボトル」講演		
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 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	スズキ コウジ 鈴木 浩司	男・女	生年月日 (年齢)
現住所			
学 歴			
年 月	事 項		
1981年4月 1985年3月 1985年4月 1987年3月	名古屋工業大学 高分子工学科 入学 名古屋工業大学 高分子工学科 卒業 名古屋工業大学 大学院工学研究科物質工学専攻 名古屋工業大学 大学院工学研究科物質工学専攻 前期課程修了		
職 歴			
年 月	事 項		
1987年4月1日 1997年10月1日 2002年10月1日 2007年4月1日 2012年4月1日 2013年4月1日 2017年4月1日 2018年4月1日	東洋製罐(株)入社 同月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出向 品質保証部長 東罐興業(株)品質保証室 室長 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 出向 教授 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 教授・学科長 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	日本包装学会、高分子学会、プラスチック成型加工学会、日本栄養・食糧学会		
年 月	事 項		
2018年7月	日本包装学会 編集委員 現在に至る		
賞 罰			
年 月	事 項		
	無し		
上記のとおり相違ありません。			
令和 4年 5月 1日			
氏名 鈴木 浩司 (印)			

教育研究業績書

令和4年8月6日

氏名 鈴木 浩司

研究分野	研究内容のキーワード
高分子材料を中心とした包装容器の研究	高分子材料、包装容器、品質管理

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	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)
	2020年8月	国立大学法人 名古屋工業大学大学院生命応用化学 特別講座Ⅲ2020年度集中講義
2. 作成した教科書、教材	2018年4月 2019年4月 2020年4月 2021年4月 2022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		無し
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	社会人育成講習会講師 品質管理、食品容器Ⅰ・Ⅱ
	2021年8～9月	社会人育成講習会講師 容器概論
	2018年8月 2019年8月	缶詰製造技術講習会 品質管理
	2018年9月 2019年3月	外国人研修 容器概論
	2018年3月 2019年3月	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	1987年3月	工学修士
	2003年4月	HACCP講習会修了書
		有機溶剤取扱主任技術者
	2003年10月	内部環境監査員
	2004年7月	ISO9001:2000内部監査員
	2009年3月	食品衛生責任者養成講習会
	2015年7月	FSSC22000内部監査員

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)	/			
(学術論文)	/			
(その他)	/			
1 食品ロスと容器包装	単著	2019年7月 ～2020年3月	日報ビジネス(株) 「月刊廃棄物」	月刊「廃棄物」にて2019年7月号～2020年3月号の全9回、「食品ロスと容器包装」というテーマで、SDGsの達成において、容器包装を切り口にした連載を行った。連載では、食品ロスの削減につながる容器包装の工夫を進める開発現場の状況や、実際の商品化にいたる事例など、コラム形式で紹介した。
2 食の未来を育てる大学 東洋食品工業短期大学の人材育成	単著	2020年4月	日本包装技術協会 「包装技術」	包装の教育とその人材育成につき、東洋食品工業短期大学の教育システムの紹介を行った。内容は本学の創設の歴史、本学創設に対する高崎達之助の想い、大学の人材教育の基礎となる建学の精神を紹介、さらに、3つのポリシー即ち、卒業認定・学位授与の方針であるディプロマ・ポリシー、教育課程編成・実施の方針であるカリキュラム・ポリシー、入学者受け入れの方針であるアドミッション・ポリシーに沿って本学の教育と人材育成を紹介した。
3 環境に配慮した食品包装、食品包装材料を企画するにあたって	単著	2020年12月	日本包装学会 「日本包装学会誌」	日本包装学会誌編集委員として、Vol.29, No.6(2020年12月号)にて「環境に配慮した食品包装、食品包装用材料」と題して特集号を企画した。今回の企画には、東洋製罐(株)、日本クロージャー(株)、キューピー(株)、(株)クラレ各社から執筆協力を頂き、企画立案者として、冒頭に掲載する趣意、並びに編集後記の掲載を実施した。
4 本学の「教育の質保証」について	単著	2022年3月	東洋食品工業短期大学紀要第6号	高等教育機関の教育改革では「学生に何を教えたか」ではなく、「学生が、何ができるようになったか」に力点が置かれている。この状況を理解するために、2000年以降文部科学省中央教育審議委員会より発表された、「将来像答申」、「学士課程答申」、「グランドデザイン答申」を紐解きながら、何が高等教育機関に求められているかを整理、その上で本学の「教育の質保証」にフォーカスをあてた。

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ヤギ ケンイチ 八木謙一	男・女	生年月日 (年齢)
現住所	年 月 日(満 歳)		
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 学位論文： 「カリックスアレーン誘導体を感じ物質として用いた化学センシング法の基礎研究」		
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 化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ、食品分析実験Ⅰ、食品分析実験Ⅱ		
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、日本食品科学工学会		
年 月	事 項		
賞 罰			
年 月	事 項		
2021年	感謝状(兵庫県川西警察署署長)		
上記のとおり相違ありません。			
令和5(2023)年5月1日			
氏名		八木謙一	(印)

教育研究業績書		
履 歴 書		
		氏名 八木 謙一
		印
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	2018年4月 2019年4月 2020年4月 2021年4月 2022年4月	教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ 教科書:食品分析実験Ⅰ 教材:化学Ⅰ、化学Ⅱ、食品分析学Ⅰ
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月 2019年8月 2020年8月 2021年8月 2022年8月	社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験 社会人育成講習会講師 食品分析実験、食品評価 社会人育成講習会講師 食品分析実験、食品評価
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		
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	マツナガ フジヒコ 松永藤彦	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
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 (アンスティチュ・ド・ジェネ ティック・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			

2021年7月	科学あそび開催:納豆を調べる(御殿山児童館にて)
2021年8月	科学あそび:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて)
2021年8月	科学あそび:"食べる"を考えるー消化のしくみー(東洋食品工業短期大学にて)
2021年8月	科学あそび:やってみよう!PCRーDNAの構造と増幅方法を学ぶー(東洋食品工業短期大学にて)
2021年8月	科学あそび:微生物を探そう!育てよう!(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2021年9月	依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立松尾台小学校にて)
2021年9月	依頼授業:てあらいをかながえる(猪名川町立松尾台幼稚園にて)
2022年1月	体験型学習会:防災を考える・保存食を知る(公益施設ピピアめふにて)
2022年3月	依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて)
2022年6月	依頼授業:手洗い教室(宝山保育園にて)
2022年7月	依頼授業:手洗い教室(クリア・サン保育園にて)
2022年7月	科学あそび:のぞいてみよう!顕微鏡(御殿山児童館にて)
2022年8月	科学あそび:のぞいてみよう!顕微鏡(公益施設ピピアめふにて)
2022年8月	科学あそび:細胞の観察(東洋食品工業短期大学にて)
2022年8月	科学あそび:細菌の観察(東洋食品工業短期大学にて)
2022年8月	科学あそび:のぞいてみよう!顕微鏡(認定こども園もみの木千里保育園にて)
2022年9月	依頼授業:手洗い教室(猪名川町立松尾台幼稚園にて)
2022年9月	依頼授業:手洗い教室(めふ保育所にて)
2022年11月	依頼授業:手洗い教室(猪名川町立猪名川小学校にて)
2022年11月	依頼授業:手洗い教室(仏光保育園にて)
2022年12月	雲雀丘学園中学校・高等学校探求プロジェクト:食品にひそむ微生物を探せ!(東洋食品工業短期大学にて)
2023年1月	地域イベント参加:知ろう!学ぼう!防災フェスの展示(公益施設ピピアめふにて)
2023年1月	体験型学習会:探ろう!防災時に役立つ缶詰のひみつ(公益施設ピピアめふにて)
2023年1月	依頼授業:手洗い教室(猪名川町立白金小学校にて)
2023年1月	科学あそび:のぞいてみよう!顕微鏡(猪名川町立松尾台幼稚園にて)

賞 罰

年 月	事 項
(学会表彰) 2007年	極限環境微生物学会研究奨励賞
(学内表彰) 2014年度後期	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
(外部表彰) 2021年	兵庫県奨励賞受賞(あしたのまち・くらしづくり活動賞)

上記のとおり相違ありません。

令和5(2023)年5月1日

氏名

松永 藤彦

印

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 松永藤彦

印

研究分野	研究内容のキーワード
食品微生物学	微生物、環境調査、腐敗、変敗、性状解析、加熱殺菌

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	2018年度	社会人育成講習会において、現場で得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	2017年度～ 2020年度	微生物実験Ⅰテキスト、微生物実験Ⅱテキスト(本学学生用) 微生物実験テキスト、製造環境の微生物管理(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	2017年後期 2019年後期	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		該当せず
5. その他	2017年度	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		なし
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		該当せず
4. その他	2018年度 2019年度 2020年度 2022年度 2023年度	「菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染の状況」(査 読付)へのアクセスランキング第3位(月間平均アクセス数: 35.42)(日 本食品微生物学会雑誌) 講習会講師7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、テックデザイン講習会) 講習会講師1件(テックデザイン講習会講師) 講習会講師2件(日本食品工業倶楽部講師、テックデザイン講習会) 講習会講師1件(テックデザイン講習会)

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 2. 実践 微生物制御による食品衛生管理	監修と一部執筆(単著) 監修と一部執筆(単著)	2019年12月 2020年12月	株式会社エヌ・ティー・エス 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 概要: 食品製造現場での活用を想定した、微生物制御による食品衛生管理の総合技術解説書である。食品衛生の基礎から始まり、種々の微生物制御方法、ブロックチェーン技術・IoT技術、予想微生物学、HACCP等を解説している。 担当部分: 監修及び「はじめに」「食中毒・変敗原因微生物の基礎」執筆
(学術論文) 1. 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) 2. 乳化剤を用いた Clostridium pasteurianum の増殖抑制(査読付) 3. アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状(査読付)	共著 共著 共著	2018年 2019年 2021年	日本食品微生物学会雑誌 35(3), 149-153 東洋食品工業短大学紀要 第5号 日本食品微生物学会雑誌 38(1), 9-12	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 概要: 3種類の乳化剤(P-1670, モノエステル-P, M-1695)を用いて Clostridium pasteurianum 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 概要: アガベシロップから分離された Alicyclobacillus 属菌株の性状解析を行った。グアイアコール産生能はなかったものの、酸性飲料中で増殖し変敗を起こすことがわかった。生育条件や耐熱性を明らかにし、変敗防止のための基礎データを得た。 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, 執筆 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子

4. 5歳児を対象にした科学実験の立案と実践(査読付)	共著	2022年3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	<p>概要:我々は、科学実験を通じて学びのおもしろさや楽しさを伝えるため、「梅干しのパワーを調べる」を立案し、5歳児25名を対象に実践した。梅干しの抗菌効果と手洗いの大切さを伝えることをねらいとして、1日100分程度3日間連続で実施し、細菌培養や顕微鏡観察などの専門的な学びを取り入れた。また、結果を発表し結論を導き出すなど、物事を論理的に考えるための道筋を強調した。園児は見るものやすること何にでも興味津々で、主体的に参加していた。梅干しや手洗いなど身近な事柄を扱うことで、園児のやりたい！知りたい！を引き出すことができた。実験後には、学んだことと日常生活を結びつける姿も見られ、様々な刺激を園児に提供することができた。</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>
5. 国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析	共著	2022年3月	日本食品微生物学会雑誌 39(1), 29-32	<p>我々はある食品会社(以下、A食品会社)が豆腐原材料用豆乳の製造に使用する国産大豆を調査対象とし、原材料に由来する微生物が変敗原因微生物になり得るかを検証した。国産大豆から低温で増殖可能かつ芽胞を形成する細菌(<i>Paenibacillus</i> sp. #40)が分離され、耐熱性などの性状解析や接種試験の結果、<i>Paenibacillus</i> sp. #40が製品中に生残する可能性は極めて少ないが、取り扱いによっては豆腐原材料用豆乳を変敗させる可能性が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 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦</p>
(その他;総説) 1. 緑茶カテキンによる微生物制御と容器包装詰め緑茶飲料における安全性(査読付)	共著	2022年3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	<p>緑茶はタンニン的一种であるカテキン類を含有する。緑茶中のカテキン類は渋味や苦味を与え緑茶特有の味に寄与するだけでなく、微生物制御の機能性を有することが知られている。安全で美味しい容器包装詰め緑茶飲料の製造には、加熱殺菌と合わせて緑茶カテキンの機能性の理解が重要である。緑茶カテキンによる微生物制御メカニズムや、容器包装詰め清涼飲料水としての緑茶の安全性に焦点を定め、食中毒原因菌や変敗原因菌に対する緑茶カテキンの静菌・殺菌効果について、既知の知見や課題をまとめた。</p> <p>担当部分:文献及びデータのメタ分析、執筆全般 松永藤彦、稲津早紀子</p>
(その他;学会発表) 1. 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)	—	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、ディスカッション 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦</p>

<p>2. 大量調理施設従事者の微生物管理に対する知識と意識の向上を目指して(web開催)</p>	<p>一</p>	<p>2021年9月</p>	<p>第42回日本食品微生物学会学術総会</p>	<p>概要:「子どもたちに安全で美味しい給食を届けよう」と題して、猪名川町立学校給食センターでの取り組みを開始した。真の知識と意識の向上を目指すため、関係者全員が共に学び、衛生・微生物に関する知識を実践的に身につけられる活動を立案・実施した。取り組みを振り返るアンケートでは、「1年前と比較して、衛生管理に関する知識は向上しましたか?」では、43名中39名が「向上した」と答えた。「1年前と比較して、衛生管理に関する意識は向上しましたか?」では43人中37人が「向上した」と答えた。また、「1年間の活動を踏まえてその後、衛生管理向上のために、実際にご自身や周りの方々と取り組みを始めたこと、意識して行っている作業などはありますか?」では、43人中37人が「ある」と答えた。これらの結果は、我々の取り組みの有効性を示している。 担当部分:実験全般、ディスカッション 稲津早紀子、松永藤彦</p>
<p>(その他:依頼原稿) 1. 加熱殺菌の最適な条件設定と殺菌工程の管理手法</p>	<p>単著</p>	<p>2021年1月</p>	<p>月刊食品工場長no.285</p>	<p>殺菌理論を踏まえ、どのように殺菌条件を設定し、殺菌値の算出やこれらの数値を用いて殺菌工程の安全性を担保すればよいのか、科学的根拠に基づいた加熱殺菌の在り方について解説する。 担当部分:執筆 松永藤彦</p>
<p>2. 包装食品の変敗予防のための微生物学的アプローチ</p>	<p>単著</p>	<p>2022年9月</p>	<p>食品機械装置vol.59</p>	<p>長期保存可能な包装食品における微生物問題に焦点を当て、包装食品において食中毒や変敗の原因となる微生物を紹介した。特に食品変敗に焦点を当て、変敗原因菌を特定・分析する複数のアプローチ手法や、分離された変敗原因菌の性状を紹介した。</p>

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	イマイズミユンイチ 今泉俊一	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
1980年	茨城大学 工学部工業化学科卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1980-2015年	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) 1980年4月-1983年3月 小牧工場 プラスティック製造課 1983年4月-1993年3月 小牧工場 品質管理課 1993年4月-2011年3月 石岡工場 品質管理課 係長→課長→次長 2011年4月-2015年3月 本社品質保証部次長 2015年4月 東洋食品工業短期大学 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				
年 月	事 項			
賞 罰				
年 月	事 項			
2017年9月 2017年3月 2018年3月	優秀教育者賞 食品容器 I 優秀教育者賞 密封概論 優秀教育者賞 非金属容器密封実習			
				上記のとおり相違ありません。
令和5(2023)年5月1日				
氏名 今泉俊一				印

教育研究業績書

令和 05年 05月 17日

氏名 今泉俊一

印

研究分野	研究内容のキーワード	
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～ 2022年	卒業課題研究を通して、教育ビデオを作成して、実習や座学で、教科書だけではなく、映像で見える化して教育を実践している。また、赴任当時6台しかなかった巻き締め機械を製作及び購入を通して、8台増加させ、キャッピングのほぼ全てを巻き締め体験できる
2. 作成した教科書、教材	2018年～ 2022年	5年間で教育ビデオ283本作成。2019年スパウトキャッパー導入、2020年ツイスト用真空巻き締機導入、2022年サーボキャッパー導入し、教育設備を充実させた。出前授業用巻締機4台を製作(王冠&マキシ&ヒンジキャップ&PP)、高校へ出前授業を実施した。
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		
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	2019年～ 2022年	2019年3月より密封グループで水産&農業高校へ出前授業を実施。広報活動が目的である。出前授業の実績は2018年-1校、2019年-4校、2020年-5校、2021年-5校、2022年-11校に参加。

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 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリガナ 氏 名	タカ ハシ ヒデ ヒト 高 橋 英 史	男・女	生年月日	年 月 日(満 歳)
			(年齢)	
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
1984年4月	琉球大学農学部農芸化学科 入学			
1988年3月	同上 卒業(農学士)			
1988年4月	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 入学			
1990年3月	同上 修了(農学修士)			
1999年4月	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入学			
2001年3月	同上 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	東洋製罐株式会社 入社			
1990年4月	財団法人 東洋食品研究所 農産加工研究室 研究員			
2003年4月	同上 水産加工研究室 副長			
2007年4月	同上 食品加工研究室 室長			
2017年4月	学校法人 東洋食品工業短期大学 食品製造グループ 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		1. 日本食品科学工学会 2. 日本水産学会		
年 月	事 項			
賞 罰				
年 月	事 項			
2001年11月	(社)日本缶詰協会 技術賞 受賞 ビワ缶詰の香気寄与成分			
2001年11月	(社)日本缶詰協会 特別賞 受賞 アペール著作本の翻訳			
2003年11月	(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年11月	(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年11月	(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			
上記のとおり相違ありません。				
令和5(2023)年5月1日				
氏名 高 橋 英 史 印				

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 高橋 英史 印

研究分野	研究内容のキーワード
容器詰食品の研究開発	缶詰、レトルト、カップ、容器詰食品、災害食、ジビエ、未利用食材

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	2017～2022年度	東洋食品工業短期大学において容器詰食品に関する講義・製造実習を担当し教育経験を積んでいる。
2. 作成した教科書、教材	2022年9月 2022年9月 2022年9月 2022年9月 2023年4月	包装食品概論「単著」 食品加工Ⅱ「単著」 飲料製造実習「共著」 食品製造実習「共著」 実践フードプロセス実習「共著」
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2017年3月	本学の製造実習に長年携わることで学生教育に慣れており、農学博士の学位を有し、容器詰食品製造の技能を有している
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2022年10月	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会の依頼によりレトルト食品製造技術主任技術者講習会にて「レトルト食品の品質」の講義を実施
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	1993年3月 1994年7月 1995年5月 2001年12月	甲種危険物取扱者 特別管理産業廃棄物管理責任者 小型貫流ボイラー特別教育修了証 第一種圧力容器取扱作業主任者
2. 特許等	2018年9月 2019年8月 2020年8月 2020年8月 2023年1月	殺菌装置および殺菌方法(特願2018-179145) 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(特許 6575591) レトルト殺菌した収容容器入りレトルト殺菌食品および収容容器入りレトルト殺菌食品の製造方法(特願2020-133212) 収容容器入り乾燥食品および収容容器入り乾燥食品の製造方法(特願2020-133213) 殺菌装置および殺菌方法(特許7203408)
3. 実務の経験を有する者についての特記事項	2020年9月 2020～2022年度	鳥羽市立海の博物館「あなたの知らない水産缶詰の世界」にかつお缶詰製造において技術協力 東洋製罐株式会社からの依頼研究の実施
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1. チョコレートクリーム缶詰の試作(査読付) 2 ...	共著	2019年 10月	缶詰時報, 10:941-953	日本は自然災害が多い。水害時、多くの食品は水に浸かり押し潰される。防水性のない軟弱な包装食品は食べられなくなる。缶詰は濡れても汚れても洗浄すれば食べられる。防水性・保存性を有し、甘く滑らかな食感により「癒され感」と「リラックス効果」をもたらす生チョコレートの缶詰製造を試みた。ミルクチョコレート150gに生クリーム100mLの割合で添加しガナッシュを作り、缶に充填・巻締後に殺菌した。高温加熱処理は滑らかさを高めた。缶詰を3ヶ月間、4℃(対照)と35℃で保管し20人のパネルで「総合的な評価」を調べた。両者間に有意差はなかった(危険率5%)。
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書					
フリ 氏 名	ミシ 西	カズヒロ 和浩	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所					
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04月	東洋製罐(株)高槻工場入社 製造課第3係配属				
1995年04月	東洋製罐(株)高槻工場 製造課第1係配属				
1996年04月	東洋製罐(株)高槻工場 製造課第2係配属				
2005年04月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造課配属				
2008年04月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造課係長				
2009年04月	東洋製罐(株)生産本部高槻工場 製造2課係長				
2010年08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				
2021年04月	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				
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				
2019年3月	優秀教育者賞(二重巻締実習)			優秀	
2019年9月	教育者賞(密封技術2A)				
2020年3月	優秀教育者賞(金属容器密封実習)			受賞	
上記のとおり相違ありません。					
令和5(2023)年5月1日					
氏名 西 和浩				印	

教育研究業績書		
令和 5年 5月 1日		
氏名 西 和浩 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
金属缶の巻締	二重巻締、密封、改善	
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4月 ～	<ul style="list-style-type: none"> ・機械の調整や部品の説明などを解りやすくするために、実習機械を使用し、不良巻締を再現しながら体感してもらい、机上では、できない詳細なところが解るようなOJT要素取り入れ実施している。 ・異常状態の例題を、グループ単位で検討し、問題の発見から、原因の追究までを、問題解決手法を用いて実施している。 ・各章ごとに、課題と小テスト実施を実施し、復讐と振返りを実施している。
2. 作成した教科書、教材 ①密封技術1A・2A スライド資料 ②シーマー整備手順書	①2020年8月 2020年4月 ②2021年2	<ul style="list-style-type: none"> ①シーマーの調整箇所、調整方法などを明記し、図や写真を添付したスライド資料を作成し理解度を向上させた。 ②シーマーの部品の取外し、取付、交換手順を作成した。
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	<ul style="list-style-type: none"> 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)
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項	2019年9月 2021年9月 2022年9月 2021年9月 2022年9月 2019年3月	<ul style="list-style-type: none"> 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 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、二重巻締実習 社会人育成講習会講師 二重巻締理論、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 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 <p>上記講習会にて、講義並びに実習による機械調整などの教育実施。</p>
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) 1 2 ...				無し
(学術論文) 1 2 ...				無し
(その他) 1 2 ...				無し

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	ミヤオ ノリオ 宮尾 宗央	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
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 2021年9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) 東洋食品工業短期大学へ転籍、現在に至る 主な担当科目「工場衛生管理」、「殺菌技術」、「包装食品の保管」 「食品製造実習」、「実践フードプロセス実習」、「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	日本冷凍空調学会、日本食品工学会、日本防菌防黴学会			
年 月	事 項			
学会活動 2007年6月～ 2013年6月～ 2017年5月 2017年6月～ 2021年6月 2022年4月～ 2021年9月～ 社会活動 2021年6月～	日本冷凍空調学会 食品事業委員会委員、食品技術委員会委員 日本冷凍空調学会 常務理事 「冷凍」編集委員会委員長 日本冷凍空調学会「冷凍」編集委員会委員 日本冷凍空調学会 食品冷凍技士考査委員会委員長 日本防菌防黴学会 評議員 NPO法人食品安全ネットワーク理事			
賞 罰				
年 月	事 項			
	なし			
				上記のとおり相違ありません。
令和5(2023)年5月1日				
氏名 宮尾 宗央				印

教育研究業績書		
令和 5年 5月 1日		
氏名 宮尾 宗央		印
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		なし
2. 作成した教科書、教材	2022年4月	実践フードプロセス実習(共著)、包装食品の保管
	2022年8月	社会人向け講習会用教材:食品法規、食の安全、工場衛生管理、加熱殺菌、包装食品工学特論 社会人向け講習会用教材:食品製造実習(共著)
	2022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		なし
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9月	外国人向け講習会講師 Short-Term Training Program"Practical Training in Food Processing Advance Course"
	2021年9月	高知県工業技術センター:レトルト技術研修(実践編)講師
	2022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、食の安全、加熱殺菌、包装食品工学特論 缶詰製造技術講習会講師 缶詰等の関係法規
	2022年9月	缶詰レトルト食品業界向けHACCP講習会講師
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		食品衛生責任者
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		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)				
1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、冷凍食品に関して、その種類と特徴、ポストハーベスト技術内での位置づけに関して担当した。 冷凍食品P252、 著者名：大下誠一、内野敏剛、宮尾宗央など79名
2食品製造・検査における芽胞・損傷菌とその検出・制御技術	共著	2020/5	シーエムシー出版	芽胞・損傷菌の検出・制御技術をまとめた書籍 レトルト食品が殺菌対象とするボツリヌス菌芽胞、およびその測定方法を示し、測定方法決定時に、損傷菌の発生を考慮した手法が取り入れられていることを述べた。 担当箇所：缶詰・レトルト食品p287-291 著者名：土戸哲明、古田雅一、宮尾宗央など39名
3改訂食品冷凍食品技術	共著	2020/6	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。日本における冷凍の始まり、日本の冷蔵業の創始者 中原考太と日本冷蔵紹介、戦前の冷凍食品の発達、アメリカにおけるTTT研究と冷凍食品の保存温度、TTT研究においては研究当初の基準温度と現在の基準温度が異なること、それが冷凍機の進歩にあることを示した、日本初のオリンピックと冷凍食品、冷凍マグロと超低温冷凍技術など 担当箇所：コラム6編P18,32,46,64,142,166,230 著者名：鈴木徹、君塚道史、渡辺学、阿部尚樹、岡崎恵美子、茶珍和雄、岡山高秀、安久澤良造、押田敏雄、遠藤博旦、山本宏樹、尾辻昭秀、古川博一、宮尾宗央
4食品の冷凍・解凍技術と商品開発	共著	2023/3	エヌ・ティ・エス	食品の冷凍・解凍は食品本来の味を損なうことがあるため、適切な冷凍・解凍技術の確立による高品質の確保が求められている。冷凍食品の冷凍・解凍技術を紹介するとともに、冷凍食品に適した容器の開発や食品の評価技術も解説した書籍 「第5章第1節冷凍食品容器に求められる機能と信頼性」を担当、著者名：渡辺学、堀越智、宮尾宗央など57名
(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)	菓子パンである、アンパン、ジャムパン、クリームパン、カレーパンの歴史に関して示すと共に、カレーパンの中身(カレーフィリング)に関しては、油ちょう時に重量減少する事象、それを防止し見栄えをよくする方法に関して記した
2ボツリヌス菌(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)	ボツリヌス菌の加熱殺菌においてF=12Dの関係が用いられているが、その由来・成立過程に関する調査を行った。根拠となる加熱殺菌試験は1922年6×10 ⁶ のボツリヌス菌芽胞の死滅試験とそこから算出されたF値、z値である。1950年ごろ芽胞数が多いとF値が高くなるとの欠点を防ぐためD値の概念が導入されたが、厳密に考えるとF値が特定できなくなるとの矛盾が生じた。そこでNCAが1922年の実験結果をもとにF=12Dの関係づけをおこなった。
3ボツリヌス菌(12Dコンセプト)の成立過程と容器包装詰加圧加熱食品の規制	単著	2021/1	ソフト・ドリンク技術資料(3)303-317(2021)	ボツリヌス菌の加熱殺菌における120℃4分の死滅試験は、アメリカで発見された後、イギリスを通じて日本に伝えられた。当時は日本におけるボツリヌス菌検出技術不足、第二次世界大戦前の燃料不足などにより120℃4分を満たした缶詰食品づくりは行われなかった。しかし、1970年代アメリカの輸出規制に応じて、日本の食品衛生法が改正され、ようやく120℃4運相当以上の殺菌が実施されるようになった
4. HACCPの制度化と東洋食品工業短期大学におけるHACCP教育の体制作り	単著	2022/3	東洋食品工業短期大学紀要(5),28(2020)	HACCP制度化が始まるにあたり、東洋食品工業短期大学におけるHACCP教育の体制作りに関して示した。カリキュラム面ではHACCPに関して学習する「工場衛生管理」を必修科目としたこと、食品実習設備を、より実施の食品工場に近いものに変更したなどの改善を行った

(その他)				
1HACCP制度化	単著	2019/2	冷凍 94(1096), 107(2019)	
2HACCP夜明け前	共著	2020/11	食生活研究 41(1)16- 30(2020)	
3HACCPの誕生	共著	2021/1	食生活研究 41(2)13- 17(2021)	
4水分活性	単著	2021/1	冷凍 96(1118), 58(2021)	
5冷凍食品の定義と微生物規格	単著	2021/1	食生活研究 41(2)6- 12(2021)	
6冷凍食品の凍結・保管・解凍工程における品質変化	単著	2021/3	食生活研究 41(3)16- 21(2021)	
7チルド食品の物流・保管時の温度管理	単著	2021/3	冷凍 96(1119), 14(2021)	
8食品開発者からみた包装・物流	単著	2022/5	月刊カートン・ ボックス, 41(483) p60,61 (2022)	
9各種温度帯での製品開発と食品包装	単著	2022/10	包装技 術,61(10)p2-5	
10冷凍食品の凍結・保管・解凍工程の品質変化	単著	2023/1	冷凍,98 (1140),p24- 28	

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	イノウエ タモツ 井上保	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
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	日本食品工学会、日本包装学会、プラスチック成形加工学会			
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			
				上記のとおり相違ありません。
令和5(2023)年5月1日				
氏名 井上保				印

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 井上保

印

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 2023年2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) 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	2022年4月	出願番号:特願2022-073633
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. 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. プラスチックフィルムのヒートシール特性に与える紫外線照射の影響	共著	2020年	第29回日本包装学会年次大会	ヒートシール特性に与える紫外線照射の影響について実験的に調べた。その結果、照射時間が長いほど接触角は小さくなり、濡れ性が向上することがわかった。シール強度は、照射時間が数秒以内では増加し、つづいて減少に転じることがわかった。(井上保, 中村侑香)

教員個人調書

履 歴 書				
フリガナ 氏 名	カタトシヒト 奈賀俊人	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
2002年3月 2004年3月 2020年3月	大阪府立大学農学部応用生命化学科卒業 大阪府立大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻 修了 大阪府立大学大学院 大学院生命環境科学研究科 応用生命化学専攻 修了 題目: <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			
2004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: データサイエンス・AI、食品化学、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、 日本農芸化学会		
年 月	事 項			
	なし			
賞 罰				
年 月	事 項			
	なし			
上記のとおり相違ありません。				
令和5(2023)年5月1日				
氏名 奈賀 俊人 印				

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 奈賀 俊人

印

研究分野	研究内容のキーワード
食品科学、食品分析、食品衛生	農産物、食品成分の変化、酸化 GCMS、LCMS、UV分光法 <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	2018-22年度	食品分析学Ⅱ：アクティブラーニング(グループディスカッション、文献読解のプレゼンテーション) 食品分析実験Ⅱ：PBL(問題解決、テーマ研究：企業との連携) 化学自習Quizlet公開(一般向)6教材
2. 作成した教科書、教材	2022年度	食品分析学Ⅱ 食品分析実験Ⅱ 社会人向育成講習会 食品衛生(化学)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価		授業評価アンケート (A)授業準備、(B)授業技術、(C)授業全体の評価 食品分析学Ⅱ 2022年度 (A)4.6、(B)4.1-4.7、(C)4.1-4.4 食品分析実験Ⅱ 2022年度 (A)4.0、(B)4.2-4.7、(C)4.3-4.7 2018年度には情報処理演習にて優秀教育者賞受賞
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	18年7月17日 22年11月9日	オフフレーバー研究会 第8回勉強会講師 大阪緑涼高校講義 SDGs(PETボトルリサイクル) 兵庫県立農業高校体験授業 植物色素アントシアニンの分析
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		毒物劇物取扱者、ボイラー取扱技能者、第一種圧力容器取扱作業主任者、普通自動車運転免許、普通救命講習修了、英検二級、高圧ガス製造保安責任者(丙種化学)
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		なし
4. その他		論文被引用回数 37

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				
2				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
(その他)				
1				
2				なし
...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	イナツサキコ 稲津早紀子	男・女	生年月日 (年齢)
		年 月 日(満 歳)	
現住所			
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) 「Idebenone acts against growth of <i>Helicobacter pylori</i> by inhibiting its respiration」		
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		

<p>(学会活動) 2019年6月</p> <p>(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 2020年4月 2020年8月 2020年8月 2020年9月 2020年9月 2021年1月 2021年1月 2021年1月 2021年2月・3月 2021年3月 2021年7月 2021年8月 2021年8月 2021年8月 2021年8月 2021年8月 2021年9月 2021年9月 2022年1月 2022年3月 2022年6月 2022年7月 2022年7月 2022年8月 2022年8月 2022年8月 2022年8月 2022年9月 2022年9月 2022年11月 2022年11月 2022年12月 2023年1月 2023年1月 2023年1月 2023年1月</p>	<p>論文査読(日本食品微生物学会より依頼)</p> <p>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) 科学あそび開催:添加物ってなあに?(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:手洗い効果の検証(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:てあらいをかんがえる(認定こども園もみの木千里保育園にて) 体験型学習会開催:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて) 体験型学習会開催:考えよう!食品添加物(東洋食品工業短期大学にて) 体験型学習会開催:“もしも”の時を考える 一家族で作ろう!防災計画一(公益施設ピピアめふにて) 地域イベント参加:PETボトル詰め飲料関連の展示(公益施設ピピアめふにて) 体験型学習会開催:探ろう!缶詰のヒミツ(公益施設ピピアめふにて) 依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて) 体験型学習会:考えよう!食品添加物(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:納豆を調べる(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:考えよう!食品添加物(公益施設ピピアめふにて) 科学あそび開催:“食べる”を考える 一消化のしくみ一(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:やってみよう!PCR-DNAの構造と増幅方法を学ぶ一(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:微生物を探そう!育てよう!(認定こども園もみの木千里保育園にて) 依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立松尾台小学校にて) 依頼授業:てあらいをかんがえる(猪名川町立松尾台幼稚園にて) 体験型学習会開催:防災を考える・保存食を知る(公益施設ピピアめふにて) 依頼授業:手洗いを考える(猪名川町立猪名川小学校にて) 依頼授業:手洗い教室(宝山保育園にて) 依頼授業:手洗い教室(クリア・サン保育園にて) 科学あそび開催:のぞいてみよう!顕微鏡(御殿山児童館にて) 科学あそび開催:のぞいてみよう!顕微鏡(公益施設ピピアめふにて) 科学あそび開催:細胞の観察(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:細菌の観察(東洋食品工業短期大学にて) 科学あそび開催:のぞいてみよう!顕微鏡(認定こども園もみの木千里保育園にて) 依頼授業:手洗い教室(猪名川町立松尾台幼稚園にて) 依頼授業:手洗い教室(めふ保育所にて) 依頼授業:手洗い教室(猪名川町立猪名川小学校にて) 依頼授業:手洗い教室(仏光保育園にて) 雲雀丘学園中学校・高等学校探求プロジェクト参加:食品にひそむ微生物を探せ!(東洋食品工業短期大学にて) 地域イベント参加:知ろう!学ぼう!防災フェスの展示(公益施設ピピアめふにて) 体験型学習会開催:探ろう!防災時に役立つ缶詰のひみつ(公益施設ピピアめふにて) 依頼授業:手洗い教室(猪名川町立白金小学校にて) 科学あそび開催:のぞいてみよう!顕微鏡(猪名川町立松尾台幼稚園にて)</p>
賞 罰	
年 月	事 項
<p>(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</p> <p>(外部表彰) 2021年 2021年</p>	<p>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 優秀教育者賞受賞</p> <p>兵庫県奨励賞受賞(あしたのまち・くらしづくり活動賞) 一般講演優秀発表賞受賞(第42回日本食品微生物学会学術総会)</p>
<p>令和5(2023)年5月1日</p> <p style="text-align: center;">氏名 稲津早紀子</p>	

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 稲津早紀子 印

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	2020年4月	食品衛生学: 予習学習の開発と実践(以後、現在まで改訂を経て毎年使用)
2. 作成した教科書、教材	2018年度	微生物実験Ⅰテキスト第2版(本学学生用) 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(社会人育成講習会用) 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(本学学生用) 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(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第8版(社会人育成講習会用)
	2020年度	微生物実験Ⅰテキスト第4版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第13版(本学学生用)
	2021年度	微生物実験Ⅰテキスト第5版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第14版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第9版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第9版(社会人育成講習会用)
	2022年度	微生物実験Ⅰテキスト第6版(本学学生用) 微生物実験Ⅱテキスト第15版(本学学生用) 食品衛生1テキスト第10版(社会人育成講習会用) 微生物実験テキスト第10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	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		

職務上の実績に関する事項

事 項	年 月 日	概 要
1. 資格、免許		
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	2018年度	2018年度掲載「菓子製造工場の生産中と停止中における微生物汚染の状況」(査読付)へのアクセスランキング第3位(月間平均アクセス数:35.42)(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
2. 実践微生物制御による食品衛生管理	監修と一部執筆(単著)	2020年12月	株式会社エヌ・ティー・エス	概要: 食品製造現場での活用を想定した、微生物制御による食品衛生管理の総合技術解説書である。食品衛生の基礎から始まり、種々の微生物制御方法や、ブロックチェーン技術・IoT技術、予想微生物学、HACCP等を解説している。 担当部分: 監修及び「はじめに」「食中毒・変敗原因微生物の基礎」執筆
(学術論文) 1. 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
2. 乳化剤を用いたClostridium pasteurianum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Clostridium pasteurianum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
3. アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状(査読付)	共著	2021年	日本食品微生物学会雑誌 38(1), 9-12	概要: アガベシロップから分離されたAlicyclobacillus属菌株の性状解析を行った。グアイアコール産生能はなかったものの、酸性飲料中で増殖し変敗を起こすことがわかった。生育条件や耐熱性を明らかにし、変敗防止のための基礎データを得た。 担当部分: 実験およびディスカッション, 研究コーディネーター, 執筆 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子
4. 5歳児を対象にした科学実験の立案と実践(査読付)	共著	2022年3月	東洋食品工業短大学紀要 第6号	概要: 我々は、科学実験を通じて学びのおもしろさや楽しさを伝えるため、「梅干しのパワーを調べる」を立案し、5歳児25名を対象に実践した。梅干しの抗菌効果と手洗いの大切さを伝えることをねらいとして、1日100分程度3日間連続で実施し、細菌培養や顕微鏡観察などの専門的な学びを取り入れた。また、結果を発表し結論を導き出すなど、物事を論理的に考えるための道筋を強調した。園児は見るものやること何にでも興味津々で、主体的に参加していた。梅干しや手洗いなど身近な事柄を扱うことで、園児のやりたい! 知りたい! を引き出すことができた。実験後には、学んだことと日常生活を結びつける姿も見られ、様々な刺激を園児に提供することができた。 担当部分: 実験および執筆全般 稲津早紀子、松永藤彦

<p>5. 本学学生の大学教育観と学びに対する姿勢に関する調査(査読付)</p>	<p>単著</p>	<p>2022年3月</p>	<p>東洋食品工業短大紀要 第6号</p>	<p>概要:社会に求められる大学になるには、社会が求めるものを後追いつただけでは実現できない。これからの大学の在り方、大学教育の在り方を考える手がかりとして役立てるために、東洋食品工業短期大学包装食品工学科に在籍する1年生35名を対象に教育観や学びに関する実態調査を実施した。調査の結果、本学学生は就職状況のよさや経済的負担の低さを受験時に重視したこと、「3つのポリシー」の認知度・理解度が低いこと、大学に対する満足度が高いことがわかった。また全国の大学生と同様、本学学生は学習成果への自己責任感強いものの、日常の授業では受動性を好み、学習面や就職活動については大学や教員に強く依存していることが明らかになった。</p>
<p>6. 国産大豆から分離した <i>Paenibacillus</i> 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析</p>	<p>共著</p>	<p>2022年3月</p>	<p>日本食品微生物学会雑誌 39(1), 29-32</p>	<p>我々はある食品会社(以下、A食品会社)が豆腐原材料用豆乳の製造に使用する国産大豆を調査対象とし、原材料に由来する微生物が変敗原因微生物になり得るかを検証した。国産大豆から低温で増殖可能かつ芽胞を形成する細菌(<i>Paenibacillus sp. #40</i>)が分離され、耐熱性などの性状解析や接種試験の結果、<i>Paenibacillus sp. #40</i>が製品中に生残する可能性は極めて少ないが、取り扱いによっては豆腐原材料用豆乳を変敗させる可能性があることが示唆された。 担当部分:実験および執筆全般 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦</p>
<p>(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— (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— 2. 緑茶カテキンによる微生物制御と容器包装詰め緑茶飲料における安全性(査読付)</p>	<p>単独 単著 共著</p>	<p>2019年11月 2019年6月 2022年3月</p>	<p>宝塚市立東公民館 クリーンテクノロジー 東洋食品工業短大紀要 第6号</p>	<p>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。 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。 緑茶はタンニン的一种であるカテキン類を含有する。緑茶中のカテキン類は渋味や苦味を与え緑茶特有の味に寄与するだけでなく、微生物制御の機能性を有することが知られている。安全で美味しい容器包装詰め緑茶飲料の製造には、加熱殺菌と合わせて緑茶カテキンの機能性の理解が重要である。緑茶カテキンによる微生物制御メカニズムや、容器包装詰め清涼飲料水としての緑茶の安全性に焦点を定め、食中毒原因菌や変敗原因菌に対する緑茶カテキンの静菌・殺菌効果について、既知の知見や課題をまとめた。 担当部分:実験およびディスカッション 松永藤彦、稲津早紀子</p>
<p>(学会発表) 1. 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>	<p>—</p>	<p>2018年10月</p>	<p>第39回日本食品微生物学会学術総会</p>	<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。 担当部分:実験全般 稲津早紀子、青木瀬那、松永藤彦</p>
<p>2. 高等教育における生物学での教育実践—主体的な学びを目指して—</p>	<p>単独</p>	<p>2020年11月</p>	<p>2020年度日本理科教育学会近畿支部大会</p>	<p>概要:生物学では、主体的に学習に取り組むことを修得目標の1つに掲げている。授業を構築する際には、授業展開の工夫、グループディスカッションの導入、予習課題や理解度チェックの実施、などを取り入れた。授業評価アンケートの結果から、講義全体の満足度は高く、学生が講義内容に興味を持ったこと、生物学の受講を通して得るものがあったことがわかった。また、学生による自己評価では、多くの学生が主体的に学習に取り組めたと回答した。今回の取り組みは、学びの主体性を高めることに一定の効果があったと考えられる。</p>

<p>3. 大量調理施設従事者の微生物管理に対する知識と意識の向上を目指して(web開催)</p>	<p>—</p>	<p>2021年9月</p>	<p>第42回日本食品微生物学会学術総会</p>	<p>概要:「子どもたちに安全で美味しい給食を届けよう」と題して、猪名川町立学校給食センターでの取り組みを開始した。真の知識と意識の向上を目指すため、関係者全員が共に学び、衛生・微生物に関する知識を実践的に身につけられる活動を立案・実施した。取り組みを振り返るアンケートでは、「1年前と比較して、衛生管理に関する知識は向上しましたか?」では、43名中39名が「向上した」と答えた。「1年前と比較して、衛生管理に関する意識は向上しましたか?」では43人中37人が「向上した」と答えた。また、「1年間の活動を踏まえてその後、衛生管理向上のために、実際にご自身や周りの方々と取り組みを始めたこと、意識して行っている作業などがありますか?」では、43人中37人が「ある」と答えた。これらの結果は、我々の取り組みの有効性を示している。 担当部分:研究コーディネート、実験全般、発表資料作成 稲津早紀子、松永藤彦</p>
---	----------	----------------	--------------------------	--

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	タナカ カズタダ 田中一忠	男・女	生年月日 (年齢)
現住所			
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 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	なし		
年 月	事 項		
	なし		
賞 罰			
年 月	事 項		
	なし		
上記のとおり相違ありません。			
令和 4年 5月 1日			
氏名		田中 一忠	印

教育研究業績書		
令和 4年 8月 1日		
氏名 田中 一忠 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
密封技術	シーマー、調整時間短縮	
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		
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		危険物取扱者 機械保全技能士1級 RSTトレーナー
3. 実務の経験を有する者についての特記事項	2009年12月 2014年2月	東洋製罐初のスーパーエンドSOT蓋製造ラインの立上げ責任者 日本初のCDL(Container Development Ltd.)ライン立上げ責任者
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	フクシマ ムツユキ 福島 睦之	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
1989年3月	国立鹿児島大学農学部 修士課程卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
1989年4月	東洋製罐株式会社 入社 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				
年 月	事 項			
賞 罰				
年 月	事 項			
				上記のとおり相違ありません。
令和5(2023)年5月1日				
氏名 福島 睦之				印

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 福島 睦之

印

研究分野	研究内容のキーワード	
真空プラズマ処理による紙及びプラスチック材料の表面改質	プラズマ処理、表面改質	
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	2022年	Teamsによる品質管理講義公開(本校学生対象)
2. 作成した教科書、教材	2022年4月	品質管理講義用 教育資料
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2022年	学生による授業評価アンケート結果
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2003年 2022年	日本規格協会「品質管理セミナー」受講 日本規格協会「品質管理検定3級向けセミナー」受講
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	1989年 2005年	高等学校理科1級 教員免許 日本規格協会 品質管理検定1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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	スエカネ 末兼	サチコ 幸子	男・女	生年月日 (年齢)
現住所			年 月 日(満 歳)	
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 食品法規 I・II 担当			
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			
上記のとおり相違ありません。				
令和5(2023)年5月1日				
氏名 末兼 幸子				印

教育研究業績書

令和 5 年 5 月 1 日

氏名 末兼 幸子

印

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 2020年 2021年 2022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	2021年 2022年	社会人育成講習会「食品法規」講師
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	2008年4月 2015年12月 2016年8月 2018年12月 2019年11月	QC検定2級(前年に3,4級取得) 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(前年に初級取得)
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	シオノ ツヨシ 塩野 剛	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
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	日本トライボロジー学会			
年 月	事 項			
	無し			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			
令和5(2023)年5月1日				上記のとおり相違ありません。
氏名 塩野 剛			印	

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 塩野 剛

印

研究分野	研究内容のキーワード
機械工学	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	2020年3月	「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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 「キャップ(Cap)」 2 ...	単著	2020年 12月 1日	日本包装学会発行 日本包装学会誌 Vol.29, No.6	日本包装学会誌にて「環境に配慮した食品包装、食品包装用材料」と題して特集号を企画することとなった。企画の一部として用語集を掲載するにあたり「キャップ(Cap)」の用語解説に関して投稿した。キャップの基本的機能の解説から始まり、金属キャップ、プラスチックキャップの特徴や機能、その勘合構造から機能別にどのように分類できるかをまとめ、またキャップごとに具体的な用途の整理を表で提示し、用語集として初心者がキャップを理解できるよう、表現の配慮を行っている。

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	エスミ 江角	トモミ 友美	男・女	生年月日 (年齢)
現住所			年 月 日(満 歳)	
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、日本調理科学会		
年 月	事 項			
	無し			
賞 罰				
年 月	事 項			
	無し			
上記のとおり相違ありません。				
令和5(2023)年5月1日				
氏名 江角 友美			印	

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 江角 友美 印

研究分野	研究内容のキーワード
食品加工と嗜好成分・機能性成分の研究	食品加工、食品成分、機能性成分

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	2020年～2022年	Teams上における授業内容の公開
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	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	2018～2019年8月 2018～2019年7月 2018～2022年8, 9月 2018～2019年9月 2018～2019年3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 社会人育成講習会 食品製造実習 講師 外国人研修 アドバンスコース 食品製造実習 講師 外国人研修 トレーニングコース 食品製造実習 講師
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) 1 2 ...				無し
(学術論文) 1 2 ...				無し
(その他) 1 平成30年度東洋食品研究所研究助成報告 2 ...	単著	2021年3月31日	研究報告書 (公益財団法人東洋食品)	タケノコのえぐみ成分の同定を目的とし、えぐみ成分の分画方法の検討と判明した性質について報告した。

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	ウラ チヒロ 浦 千尋	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
2012年3月 2021年3月	大阪樟蔭女子大学 学芸学部 食物栄養専攻 卒業 大阪樟蔭女子大学 人間科学研究科 人間栄養学先行 修了(修士:人間栄養学)			
職 歴				
年 月	事 項			
2012年4月 2017年4月 2021年4月	学校法人樟蔭学園 大阪樟蔭女子大学 助手(～2017年3月) 学校法人光華女子学園 京都光華女子大学 助手(～2021年3月) 学校法人東洋食品工業短期大学 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	日本ビタミン学会、日本栄養・食糧学会、日本食品科学工学会、日本栄養改善学会			
年 月	事 項			
	特になし			
賞 罰				
年 月	事 項			
	特になし			
令和5(2023)年5月1日				上記のとおり相違ありません。
氏名		浦 千尋	印	

教育研究業績書		
令和 5年 5月 1日		
氏名 浦 千尋 印		
研究分野	研究内容のキーワード	
公衆衛生	ビタミンD、食品化学、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		特になし
2. 作成した教科書、教材		特になし
3. 教育上の能力に関する 大学等の評価		特になし
4. 実務の経験を有する 者についての特記事項		特になし
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	2012年3月 2012年5月 2013年11月 2021年10月 2023年3月	栄養士 管理栄養士 中級食品表示診断士 品質管理検定3級 統計検定3級
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)				
(学術論文) 1.小学生高学年の好きな野菜と嫌いな野菜の意識調査	共著	2020/11	日本食品保蔵科学会誌 Vol.46 No.5	「学童期における嫌いな野菜をなくす」ことを目的に高学年の小学生および保護者を対象にアンケート調査を実施した。 担当部分:アンケート調査(稲熊隆博、森下雄太、浦千尋)
2.米粉パスタのゆでのび評価:物性と官能の関連	共著	2021/1	大阪樟蔭女子大学研究紀要 第11巻	米粉パスタの直径と茹で時間について、物性の変化と官能検査を実施した。 担当:実験全般(菊田千景、浦千尋、川端康之)
(その他:発表) 1.成人における動脈硬化性疾患リスクと血清25-hydroxyvitamin D濃度との関係	—	2022/6	第76回日本栄養食糧学会大会	動脈硬化性疾患リスクと血清25OHD濃度との関係について横断調査を行い、寄与因子を検討した結果、男性群のみ血清25(OH)D濃度のオッズ比が0.95(95%CI: 0.91-0.99)と有意な負の寄与を示した。 担当:VDの定量(安岡明希、津川尚子、浦千尋、小笠原帆南、田中清、水野敬、渡辺恭良、榎原晶子)
2.カルシウム摂取不足が血中25-hydroxyvitaminD濃度を与える影響;横断的疫学調査による検討	—	2022/6	日本ビタミン学会第74回大会	Ca総合得点と血中25OHD濃度には有意な正相関関係が認められ、血中25OHD濃度の影響因子と重回帰分析を行ったところ、Ca総合得点は性別に次ぐ強い影響因子として検出された。カルシウムの適正摂取は、ビタミンD不足・欠乏を予防する面においても重要と判断された。 担当:VDの定量(津川尚子、榎原晶子、浦千尋、小笠原帆南、田中清、水野敬、渡辺恭良)

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	カノウチ ヨウコ 川内 暢子	男・女	生年月日 (年齢)	年 月 日(満 歳)
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
2010年3月	東海大学 工学部 生命化学科卒業			
2012年3月	東海大学大学院 工学研究科工業化学専攻修了			
2015年3月	東海大学大学院 総合理工学研究科 総合理工学専攻修了(理学博士) 博士論文「人工糖脂質を用いたC-型レクチン受容体SIGNR1の糖鎖結合選択性の解析に関する研究」			
2020年3月	女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科卒業			
2020年7月	管理栄養士取得(登録番号 第253203号)			
職 歴				
年 月	事 項			
2013年4月 - 2015年3月	東海大学 糖鎖科学研究所 RA			
2015年4月 - 2016年3月	東海大学 工学部生命化学科 特別研究員			
2020年4月 - 2021年3月	女子栄養大学 臨時職員			
2021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	日本栄養・食糧学会、日本食肉科学会、日本食品科学工学会			
年 月	事 項			
2021年4月 -	兵庫県川西警察署 協議会委員			
2022年7月 -	カルノシン・アンセリン研究会 世話人			
賞 罰				
年 月	事 項			
	特になし			
				上記のとおり相違ありません。
令和5(2023)年5月1日				
氏名 川内 暢子				印

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 川内 暢子 印

研究分野	研究内容のキーワード
食品加工、食品製造	アンセリン、カルノシン、バレニン、猪肉、イミダゾールジペプチド、オキソイミダゾールジペプチド、機能性物質、食品加工、容器詰食品、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	2022/4/1- 2023/3/31	授業外における学習を促進する取組として、座学では毎講義で小テストを実施、補習講義を実施。実習では、課題レポートを課す。
2. 作成した教科書、教材	2022/4/1 2023/4/1	・食品加工 I テキスト, 東洋食品工業短期大学出版(本学学生用) ・同上 (改変)
3. 教育上の能力に関する大学等の評価	2022/4/1- 2023/3/31 2022/8/29- 2022/9/2	学生による授業評価, 教員による相互評価等の結果 社会人育成講習会における評価
4. 実務の経験を有する者についての特記事項	2022/8/29- 2022/9/2	社会人育成講習会講師
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	2017/10/20 2020/3/3 2020/7/10 2021/11/21	家庭料理技能検定 2級(第1720233号) 栄養士 取得(第59908号) 管理栄養士 取得(第253203号) 日本食品表示検定 中級(2-24-0237)
2. 特許等		
3. 実務の経験を有する者についての特記事項	2022/4/1- 2023/4/1-	企業との共同研究 大学との共同研究
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)				
<p>1) In vitro uptake of oligomannose-coated liposomes leads to differentiation of inflammatory monocytes into mature antigen-presenting cells that can activate T cells (インビトロでのオリゴマンノース修飾リポソームの取り込みは炎症性単球をT細胞活性化型成熟抗原提示細胞への分化へと誘導する)</p>	共著	2018	International Immunopharmacology	<p>【著者】Yuko Matsuoka, Yoko Kawauchi, Yasuhiro Kuroda, Kiyotaka Kawauchi, Naoya Kojima 【雑誌】International Immunopharmacology, Vol.57, 102-111 【担当分野】オリゴマンノース修飾リポソーム、糖鎖合成、インビトロの系での実験</p>
<p>2) In vitro activation and maturation of human mononuclear phagocytes by stimulation with liposomes coated with a neoglycolipid containing α 1-3, α 1-6-mannotriose (α 1-3, α 1-6-マンノトリオースを含むネオ糖脂質修飾リポソームによる刺激により、インビトロでヒト単核貪食細胞は活性化され、成熟化する)</p>	共著	2019	Glycoconjugate Journal	<p>【著者】Yuko Matsuoka, Yoko Kawauchi, Kiyotaka Kawauchi, Akari Takiyama, Shohei Kojima, Yasuhiro Kuroda & Naoya Kojima 【雑誌】Glycoconjugate Journal, Vol.36, 185-197 【担当分野】オリゴマンノース修飾リポソーム、糖鎖合成、インビトロの系での実験</p>

<p>3) ヒスチジン欠乏食を 給餌したカルノシン合 成酵素遺伝子欠損マ ウスの骨格筋におけ る中心炭素代謝変化 の解析</p>	<p>共著</p>	<p>2021</p>	<p>女子栄養大 学 栄養科学研 究所 年報</p>	<p>【著者】川内暢子、WU Jiawei、江草愛、西村敏英 【雑誌】女子栄養大学栄養科学研究所年報, Vol.26, 77-82 【内容】近年、イミダゾールジペプチド(IDs)の摂取は抗酸化作 用や抗疲労効果を有すると報告されているが、その詳細なメ カニズムに関しては未だ不明な点が多い。当グループではカ ルノシン合成酵素であるATPGD1(Carns1とも呼ばれる)の活 性領域を欠損させたマウス(KO)を作出した。本研究では、 KOまたは野生型マウス(WT)を用いて、AIN93食またはヒス チジン欠乏食を3週間摂餌させ、骨格筋中の代謝関連物質を 測定した。その結果、KOとWTともに、AIN93食またはヒスチ ジン欠乏食を摂餌したマウス群間で摂餌量に有意な差は認め られなかった。また、全てのマウスにおいて、ヒスチジン欠 乏食の体重は実験開始から2週間後に、AIN93食よりも約4%~ 8%有意に減少した。代謝産物の解析結果より、KOのヒスチ ジン欠乏食では解糖系の亢進が認められ、解糖系の最終産 物であるピルビン酸および乳酸が蓄積していた。一方、エネ ルギー代謝として重要であるTCA回路の代謝は、あまり活性 化されないことが明らかとなり、このことはATPの蓄積と関連 していると推察された。さらに、KOのヒスチジン欠乏食では、 筋肉中のカルノシン含量が、AIN93食よりも有意に低下したこ とから、カルノシンは生体内で不足したヒスチジンの供給源と して働く可能性が示唆された。</p>
<p>4) Pharmacokinetics and tissue distribution of orally administrated imidazole dipeptides in carnosine synthase gene knockout mice (カ ルノシン合成酵素遺伝 子ノックアウトマウスへ のイミダゾールジペチ ド単回経口投与による</p>	<p>共著</p>	<p>2022</p>	<p>Bioscience, Biotechnology & Biochemistry</p>	<p>【著者】Taiken Sakano, Ai Saiga Egusa, Yoko Kawauchi, Jiawei Wu, Toshihide Nishimura, Nobuhiro Nakao, Ayumu Kuramoto, Takumi Kawashima, Shigenobu Shiotani, Yukio Okada, Kenichiro Sato, Nobuya Yanai 【雑誌】Bioscience, Biotechnology & Biochemistry, zbac081 【担当分野】カルノシン合成酵素遺伝子ノックアウトマウスを 用いた実験、単回経口投与</p>
<p>(その他)</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>...</p>				

教員個人調書

履 歴 書				
フリ 氏 名	ウエハラ 上原	トシヒロ 稔弘	男・女	生年月日 (年齢)
年 月 日(満 歳)				
現住所				
学 歴				
年 月	事 項			
2014年3月 2020年9月	学校法人大阪滋慶学園大阪ハイテクノロジー専門学校バイオサイエンス学科卒業 放送大学教養学部卒業			
職 歴				
年 月	事 項			
2014年4月 2015年8月 2018年9月 2019年11月	短期アルバイトとして数社で勤務 株式会社パソナより一般財団法人日本穀物検定協会神戸分析センター品質規格分析グループに派遣社員として勤務 WDB株式会社より住化テクノサービス株式会社農薬試験1チームに派遣社員として勤務 東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助手(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				
年 月	事 項			
	なし			
賞 罰				
年 月	事 項			
	なし			
上記のとおり相違ありません。				
令和5(2023)年5月1日				
氏名 上原 稔弘				印

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 上原 稔弘 印

研究分野	研究内容のキーワード

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		
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		
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				

教員個人調書

履 歴 書			
フリ 氏 名	ガナ 氏 名	セキ 関	アヤネ 彩音
現住所			
学 歴			
年 月	事 項		
2021年3月	女子栄養大学 栄養学部 実践栄養学科 卒業 管理栄養士免許取得(登録番号 第274523号)		
2023年3月	女子栄養大学大学院 栄養学研究科 栄養学専攻 修士課程 修了 修士論文「イミダゾールジペプチドが脂質代謝及び自発運動に及ぼす影響」		
職 歴			
年 月	事 項		
2023年4月	東洋食品工業短期大学 包装食品工学科 助手 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		日本栄養・食糧学会	
年 月	事 項		
	特になし		
賞 罰			
年 月	事 項		
	特になし		
上記のとおり相違ありません。			
令和5(2023)年5月1日			
氏名 関 彩音 印			

教育研究業績書

令和 5年 5月 1日

氏名 関 彩音 印

研究分野	研究内容のキーワード

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		
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	2021年3月	管理栄養士免許取得(登録番号 第274523号)
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) 1 2 ...				
(学術論文) 1 2 ...				
(その他) 1 2 ...				