

## 過去 5 年間の研究実績

### 表彰

- 1) 稲津早紀子、松永藤彦「第 42 回日本食品微生物学会学術総会 一般講演優秀発表賞受賞」(2021 年)

### 助成

- 1) 稲津早紀子、松永藤彦「みんなで考えよう！給食の安全安心—衛生意識の向上と普及—」公益財団法人ハローズ財団 (2025 年)

### 学会発表

- 1) 稲津早紀子、松永藤彦「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)」第 42 回日本食品微生物学会学術総会 (2021 年 9 月)
- 2) 林宏樹、小山光美、佐野真理子、松永藤彦、稲津早紀子「家庭科教育×データサイエンスで培う素養の一考察」第 21 回統計・データサイエンス教育の方法論ワークショップ (2024 年 3 月)

### 学術論文

- 1) 松永藤彦、島田卓興、稲津早紀子「アガベシロップより分離された耐熱性好酸性菌の性状」日本食品微生物学会誌 38 巻 1 号 (2021 年)
- 2) 稲津早紀子、松永藤彦「5 歳児を対象にした科学実験の立案と実践 (査読付)」東洋食品工業短大学紀要 第 6 号 (2022 年 3 月)
- 3) 稲津早紀子、藤平晴香、松永藤彦「国産大豆から分離した *Paenibacillus* 属細菌の性状解析および豆乳変敗リスクの分析」日本食品微生物学会誌 39 巻 1 号 (2022 年)
- 4) 稲津早紀子、松永藤彦「大量調理施設従事者研修における参加体験型学習の試み」日本食品

微生物学会雑誌 40 (3), 81-86 (2023 年)

- 5) 稲津早紀子、松永藤彦「カレーの調理過程および保存環境における細菌汚染状況 (査読付)」東洋食品工業短期大学紀要 第7号 (2024年2月)
- 6) 松永藤彦、稲津早紀子「アセプティック飲料製造実習を核としたカリキュラム展開～食の安全を担う人材として成長できる実習～ (査読付)」東洋食品工業短期大学紀要 第7号 (2024年2月)
- 7) 稲津早紀子、久保田虎太郎、日野にれ葉、松永藤彦「自校式給食調理施設内の環境調査および和え物調理工程における品温変化のシミュレーションと生菌数予測 (査読付)」東洋食品工業短期大学紀要 第8号 (2026年1月)

#### 総説等

- 1) 松永藤彦「加熱殺菌の最適な条件設定と殺菌工程の管理手法」月刊 食品工場長 (2021年)
- 2) 松永藤彦、稲津早紀子「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)」東洋食品工業短大学紀要 第6号 (2022年3月)
- 3) 松永藤彦「包装食品の変敗予防のための微生物学的アプローチ」食品機械装置 (2022年9月)