研究者情報公開　　H27.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	古賀守	
職 名	学長	
学 位	工学士	
専門分野	塑性加工工学	
担当科目		
研究テーマ	なし	
研究経歴	1973	九州大学工学部冶金学科卒業
	1973－1983	九州大学工学部冶金学科助手 （主に圧延工学を研究）
	1983－2005	東洋鋼鈑株式会社　下松工場　勤務 （製造部長まで種々研究）
	2005－2008	東洋鋼鈑株式会社　本社　勤務 （技術部長）
	2008－2010	東洋鋼鈑株式会社　技術研究所　勤務 （所長）
	2010－	東洋食品工業短期大学　学長　現在に至る。
現在、所属している学会・協会等		日本塑性加工学会
		日本鉄鋼協会
主な業績（著書・論文等）	（論文）	日本塑性加工学会:3報、日本鉄鋼協会:2報、日本金属学会:4報、など。
	（受賞）	
	2008	技術貢献賞（渡辺義介記念賞） ： 日本鉄鋼協会
	（特許）	連名で数件（圧延、材料関係）

研究者情報公開　　H27.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	竹之内健	
職 名	包装食品工学科　学科長／教授	
学 位	博士(工学)	
専門分野	物理工学	
担当科目	食品容器概論、機械制御	
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	1984	大阪大学大学院工学研究科応用物理専攻　博士前期課程修了
	2004	横浜国立大学大学院工学府システム統合工学専攻　博士後期課程終了
		博士(工学)取得
	1984-2010	東洋製罐グループ綜合研究所　勤務
	2011-	東洋食品工業短期大学　着任
		包装食品工学科長　教授　現在に至る
現在、所属している学会・協会等		日本包装学会　(理事)
		日本応用物理学会
主な業績(著書・論文等)	(学位論文)	
	2004	缶詰の打検法に関する解析的研究
	(論文)	
	2002	打検法の周波数解析方法
	2004	Optimization of can bottom shape for retort sterilization and tapping inspection by statistical design support system.
	(受賞)	
	1905/6	平成12年度日本缶詰協会技術賞(MIST充填法の開発)
	1905/6	平成16年度日本缶詰協会技術賞(打検法の周波数解析方法)
	1905/7	社団法人全国清涼飲料工業会賞 (レーザー誘起ブレークダウンによる消泡技術)
	(特許)	
		日本国特許　24件
		米国特許　　7件

研究者情報公開　　H27.5.1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	飲料製造論、食品安全学、食品分析実験	
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
		日本農芸化学会
		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　　H27.5.1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	食品製造論、食と工場管理、食品製造実習、実践フードプロセス実習	
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	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
	2003	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		食品科学工学会
		日本食品保蔵科学会
		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）	
	2012	市販青汁に対するイメージと香味の関係（口頭発表）
	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）
	2007	イチジク果実における形態及び糖含量の品質特性（論文）
	2007	植物産生樹脂（ポリL-乳酸）容器の評価－微生物酸化分解測定装置（MODA）による生分解度測定、屋外環境への暴露、家庭真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（論文）
	（総説）	包装食品入門Ⅰ～Ⅳ　（総説）
	（紀要）	市販青汁に対するイメージと香味の関係

研究者情報公開　H27.5.1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	食品分析学、食品分析実験、品質評価実習	
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　　H27.5.1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 位	農学士	
専門分野	食料化学工学	
担当科目	品質管理Ⅰ、品質管理Ⅱ、金属容器密封実習、二重巻締実習、包装食品充填論、巻締主任技術者認定実習	
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　　H27.5.1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	微生物学、微生物実験、殺菌演習、アセプティック飲料製造実習	
研究テーマ	食品製造現場における極限環境微生物調査 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	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　包装食品工学科
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
	(論文)	
	1995	DNA-Binding Domain of the RepE Initiator Protein of Mini-F Plasmid: Involvement of the Carboxyl-Terminal Region.
	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.
	1997	The Central Region of RepE Initiator Protein of Mini-F Plasmid Plays a Crucial Role in Dimerization Required for Negative Replication Control.
	1998	Plasmid relaxation and DNA shortening induced by DNA-replication initiating proteins.
	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.
	1999	Crystallization and Preliminary X-Ray Diffraction Studies of a replication Initiator Protein (RepE54) of the Mini-F Plasmid Complexed with Iteron DNA.
	1999	Crystal structure of a prokaryotic replication initiator protein bound to DNA at 2.6 Å resolution.
	2000	DNA phase Transition Promoted by Replication Initiator.
	2001	In vivo interactions of archaeal Cdc6/Orc1 and minichromosome maintenance proteins with the replication origin.
	2003	Identification of short 'eukaryotic' Okazaki fragments synthesized from a prokaryotic replication origin.
	2003	Physiological responses of the hyperthermophilic archaeon Pyrococcus abyssi to damage caused by ionizing radiation
	2007	Genomewide and biochemical analyses of DNA-binding activity of Cdc6/Orc1 and Mcm proteins in Pyrococcus sp.

主な業績 （著書・論文等）	（論文）	
	2008	The GINS Complex from Pyrococcus furiosus Stimulates the MCM Helicase Activity.
	2008	Schizosaccharomyces pombe Orc5 plays multiple roles in the maintenance of genome stability throughout the cell cycle.
	2010	Localized melting of duplex DNA by Cdc6/Orc1 at the DNA replication origin in the hyperthermophilic archaeon Pyrococcus furiosus.
	2010	Cdc6/Orc1 from Pyrococcus furiosus may act as the origin recognition protein and Mcm helicase recruiter.
	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
	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―
	（総説等）	
	2001	Ce qui est vrai pour l'Archaea Pyrococcus est (presque) vrai pour l'éléphant!
	2012	極限環境下におけるヒトと微生物の攻防
	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
	2014	缶詰と極限環境微生物
	（著書）	
	2002	古細菌におけるDNA複製開始機構
	（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　　H27.5.1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	密封概論、包装食品充填論、非金属容器密封実習、キャッピング実習、密封技術、食品容器概論	
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　　H27.5.1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　准教授	
学 位	博士(農学)	
専門分野	食品化学、食品加工	
担当科目	食品評価、食品製造実習、実践フードプロセス実習、品質評価実習	
研究テーマ	果実缶詰における褐変を伴うオイル様オフフレーバーの発生機構 タケノコの苦味について	
研究経歴	1990/4～	高圧処理による洋ナシポリフェノールオキシダーゼの活性化
	1998/4～	加熱処理による緑茶カテキン類の静菌作用の増大
	2005/4～	脂肪酸エステルの静菌作用に対するデンプンの阻害機構
	2008/5～	白桃缶詰での褐変を伴うオフフレーバーの発生機構
	2011/4～	タケノコのえぐ味について
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機構
	（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　　H27.5.1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	食と容器、食と工場管理、食品容器概論、情報処理演習、機械制御、就職支援講座、インターンシップⅠ	
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)
	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		日本鉄鋼協会
		電気化学会
		腐食防食学会
主な業績(著書・論文等)	卒業論文	鋼中のセメンタイト粒子の成長に及ぼす微量元素の影響
	特許	日本国特許 5件

研究者情報公開　　H27.5.1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	密封概論、情報処理演習、金属容器密封実習、二重巻締実習、包装食品充填論、機械機構、巻締主任技術者認定実習	
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　　H27.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	田口善文	
職 名	包装食品工学科　講師	
学 位	工学士	
専門分野	食品包装技術	
担当科目	殺菌技術、実践フードプロセス実習、食品製造実習	
研究テーマ	①アクティブパッケージ包装による菓子類の保存性向上 ②ガラス瓶詰食品の脱酸素技術の開発	
研究経歴	1974	関東学院大学工学部工業化学科卒
	1969～1975	東洋製罐・東洋鋼鈑綜合研究所
	1975～2008	東洋製罐・技術本部、開発本部、海外事業部
	2008～2010	Toyo Seikan Technical & Administration Service Center (Asia)
	2010～2011	公益財団法人東洋食品研究所
	2011～	東洋食品工業短期大学　講師　現在に至る
現在、所属している学会・協会等		日本包装技術協会（日本包装専士会関西支部理事）
		日本缶詰びん詰めレトルト食品協会
		日本包装学会
主な業績（著書・論文等）	論文	
	1993	缶詰時報（回転殺菌がプラスチック成形容器詰デンプン液の熱伝達に及ぼす影響）
	1994	缶詰時報（プラスチック成形容器詰デンプン液の回転殺菌中の容器内圧力）
	1996	醸造学会（炭酸ガス利用によるカップ詰味噌の包装技術）
	1996	缶詰時報（レトルトパウチ食品の長期保存試験）
	1998	ジャパンフードサイエンス（業務用レトルトパウチ食品の同行と最近の包装技術について）
	1998	調理食品と技術（レトルト米飯の特徴とその評価）
	1999	食品加工技術（調理食品のガス置換包装技術について）
	2000	ジャパンフードサイエンス（カップ詰味噌のガス置換包装について）
	2001	缶詰時報(1報：炭酸ｶﾞｽ利用による食品包装技術の開発)
	2001	缶詰時報（3報 ：炭酸ガス包装の設備および各種食品の品質評価）
	2001	包装技術（粉末ドライアイスによるガス置換システムの開発）
	2002	缶詰時報(3報：炭酸ｶﾞｽ利用による食品包装技術の開発)
	2003	業務用大型ﾚﾄﾙﾄﾊﾟｳﾁ食品の包装と充填・殺菌ｼｽﾃﾑ
	書籍	
	2005	シーエムシー出版（最新 食品用機能性包材の開発と応用　共編）
	2007	サイエンスフォーラム（新しいレトルト食品開発・製造ハンドブック　共編）
	2013	エヌ・ティー・エス出版（微生物コントロールによる食品衛生管理　共編）
	（受賞）	
	1996	平成8年日本缶詰協会技術賞（レトルト食品の長期保存試験）
	2002	平成14年日本缶詰協会技術賞（炭酸ガス利用による食品の包装技術）
	（特許）	
		日本国特許　23件

研究者情報公開　　H27.5.1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、包装食品充填論、インターンシップⅡ、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、アセプティック飲料製造実習	
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　　H27.5.1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	生物学, 食品衛生学, 食品安全学, 微生物実験, 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		日本細菌学会
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

研究者情報公開　　H27.5.1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，密封概論，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	
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　　H27.5.1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、包装食品充填論、アセプティック飲料製造実習、金属容器密封実習、就職支援講座、インターンシップⅠ	
研究テーマ	なし	
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　　H27.5.1現在

東洋食品工業短期大学

教 員 名	奈賀俊人	
職 名	包装食品工学科　助教	
学 位	修士(農学)	
専門分野	有機化学、生物有機化学、生物分子化学、分析化学、食品化学、衛生化学	
担当科目	化学Ⅰ、化学Ⅱ、情報処理演習、食品分析実験、品質評価実習	
研究テーマ	*Bacillus cereus* が産生する嘔吐型毒素 食品・飲料の劣化機構の解明	
研究経歴	2004	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
		博士前期課程　修了
	2004－2009	財団法人　東洋食品研究所　勤務
	2010－現在	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		日本食品科学工学会
		日本食品微生物学会
主な業績（著書・論文等）	(論文)	
	2008	PETボトル詰柑橘飲料の光劣化異臭
	2009	容器詰柑橘果汁の光増感劣化異臭
	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
	2010	PETボトル詰柑橘果汁の光増感オフフレーバー
	2012	A General and Convenient Synthesis of Cereulide and Homocereulide, Macrocyclic Depsipeptides Isolated from Bacillus cereus
	(受賞)	
	2010	日本缶詰協会技術賞

研究者情報公開　　H27.5.1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、食品学、食品製造実習	
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　　H27.5.1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、インターンシップⅡ	
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　　H27.5.1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	
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）		