

# 事業報告書

## 目次

1. 法人に関する事項
  - (1) 法人の目的と概要
  - (2) 理事・監事・評議員
  - (3) 運営に関する事項
  
2. 研究業務実績報告
  - (1) 計画研究項目一覧
  - (2) 受託研究
  - (3) 特許出願
  - (4) 行事関連
  - (5) 対外発表、執筆、論文投稿など
  - (6) その他

財団法人 東洋食品研究所

## 1. 法人に関する事項

### (1) 法人の目的と概要

#### 1. 設立年月日 認可 昭和37年8月6日

昭和36年3月(財)東洋罐詰専修学校は学校法人東洋食品工業短期大学に昇格したのを機に、新時代に対応すべく同校研究部を改組独立し、昭和37年に財団法人 東洋食品研究所として発足した。

#### 2. 法人の目的

この法人は、食品に関する基礎的調査研究並びに応用研究を行い、併せて食品科学の研究と教育を広く助成し、もって学術、文化の発展に寄与する事を目的とする。(寄付行為第3条)

#### 3. 事業の内容

- ① この法人は前項の目的を達成する為次の事業を行う。
- ② 食品に関する基礎的調査、研究並びに応用研究。
- ③ 食品包装材料が内容物に及ぼす科学的影響の研究。
- ④ 海外研究者の招へい及び海外への研究者派遣。
- ⑤ 食品科学の研究及び教育に関する助成。
- ⑥ 研究成果の発表及び発表に対する援助。
- ⑦ その他この法人の目的を達成するに必要な事業。

### (2) 理事・監事・評議員

#### 1. 理事・監事

理事長	三木 啓史			
常務理事	小山 正泰			
理事	小林 公平	門屋 卓	田中 龍彦	
	箴島 豊	薬師寺泰藏	長谷川峯夫	
	阿部 啓子			
監事	正木 敏康	高橋 利夫		

#### 2. 評議員

高碓 芳郎	三木 啓史	和田 國男	金子 俊治	
広田 和実	田辺 博一	小山 達治	丸橋 吉次	
奥田 信一	山本 晴男	大塚 英男	藪 千秋	
右田 博之	内藤 博行	上原 俊夫	腰塚 薫	
今津 勝宏	石高 康治	村上 修	田邊 眞吾	
村田 為紀				

(3) 運営に関する事項

1. 理事会

開催日	議案・報告事項
平成19年3月14日	平成19年度事業計画、収支予算承認の件
5月23日	平成18年度決算承認の件 平成19年度末資産総額変更の件 神戸大学への研究助成寄付金承認の件
6月19日	理事長選任の件 常務理事1名選任の件 理事長の職務代行者氏名の件 評議員4名選任の件
10月1日	報告事項（研究報告、新研究棟工事ほか）
12月3日	評議員19名選任の件
平成20年3月18日	平成19年度補正予算承認の件 平成20年度事業計画、収支予算承認の件

2. 評議員会

評議員会開催日	議案・諮問事項・報告事項
平成19年3月14日	平成19年度事業計画、収支予算について他
5月23日	平成18年度決算について 平成19年度末資産総額変更について 神戸大学への研究助成寄付金承認について
6月19日	理事2名選任の件
8月9日 平成20年3月18日	理事4名選任の件、監事2名選任の件 平成19年度補正予算について 平成20年度事業計画、収支予算について

## 2. 研究業務実績報告

### (1) 計画研究項目一覧

- 1) きのこと栽培技術による形質改善技術の研究
- 2) DNA チップを用いた微生物等の分析技術開発及び評価
- 3) 食品加工由来廃棄物の環境適合、有効利用技術に関する研究
- 4) イチジクの機能性に関する研究
- 5) 農産加工原料のDNA解析手法を用いた育種研究
- 6) 透明包装容器詰加工食品における劣化機構解明と制御
- 7) デンプンによる静菌作用阻害に対する対策法の開発
- 8) *Bacillus coagulans* の耐熱性判定法開発
- 9) チルド保存に必要な微生物制御条件の検討  
(簡易殺菌食品のチルド保存における品質評価)
- 10) 細菌芽胞の発芽に関する研究 (下期より開始)
- 11) 食品加工残渣より新規機能性成分の検索・抽出・容器詰化
- 12) 新食品加工法の開発 (誘導過熱蒸気の検討)
- 13) 摺動レトルトの基礎評価と適用内容物の検討

### (2). 受託研究

平成19年度(平成19年4月より平成20年3月まで)受託研究件数は27件(前年比81.8%)、要した工数は14016.5時間(前年比113.3%)であった。平成18年度に比べ受託件数は減少したが工数は増加した。

計画研究以外の受託研究については、包装容器の性能評価や容器詰食品の異臭調査などが増加しており、更なる食の品質向上を求める世間動向が反映されているものと考えられる。

受託研究27件中20件が完了しており、未完了のものは平成20年度への継続となっている。

27件の研究の当年度における進捗状況を下記に示す。

受託件数	完了件数	完了率	所要工数
前年持ち越し：5	20	71.4%	14016.50時間
新規受託：22			
合計 27			

(3). 特許出願

平成19年度出願

- 1) 「容器包装詰加熱殺菌食品用臭い改良剤及び密封容器詰食品」  
出願番号 2007-200851
- 2) 「 $\beta$ -クリプトキサンチンを抽出するための柿果皮の保存方法及び $\beta$ -クリプトキサンチンの抽出方法」  
出願番号 2007-218790

(4). 行事関連

第46回顧問会（平成19年10月5日）

顧問をはじめとした関係各位並びに東洋製罐など約45名の参加により行なわれた（研究所研究発表3題と特別講演1題）。

- 1) 「透明容器詰飲料における光劣化異臭」  
食品科学研究室 隅谷栄伸
  - 2) 「摺動式レトルトの特性」  
食品加工研究室 田辺利裕
  - 3) 「遺伝子情報を基礎とした微生物等の新規検出法－DNAマイクロアレイ－」  
食品資源研究室 加瀬谷泰介
- 特別講演：「おいしさとおいの科学」  
お茶の水女子大学大学院 久保田紀久枝 教授

(5). 平成19年度における主な対外発表、執筆、論文投稿等

- 1) 日本食品科学工学会第54回大会（平成19年9月7,8日：福岡）
  - ・「食品産業廃棄物を利用したきのこ栽培－キャベツ培地によるエリンギ栽培への影響－」  
食品資源研究室 岡崎由郎
  - ・「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」  
食品科学研究室 朝賀昌志
- 2) 日本ペストロジー学会2007年信州大会（平成19年10月25日：長野）
  - ・「ハウスダストアレルギーの原因となるダニ類・真菌類の検出・識別用DNAマイクロアレイ」  
食品資源研究室 加瀬谷泰介
- 3) 近畿缶詰技術会（平成19年10月26日：兵庫）
  - ・「加温販売飲料での乳化剤の静菌効果に対する食品成分の影響」  
食品科学研究室 朝賀昌志
- 4) 日本缶詰協会第56回技術大会（平成19年11月19日：東京）
  - ・「透明容器詰柑橘飲料における光劣化異臭」  
食品科学研究室 奈賀俊人
  - ・「摺動レトルト殺菌の特性」  
食品加工研究室 田辺利裕

・「 $\beta$ -クリプトキサンチンの利用効率を高める柿皮の乾燥方法」

食品加工研究室 井土良一

5) 日本農芸化学会 2008 年度大会 (平成 20 年 3 月 27 日 : 名古屋)

・「イチジク葉の抗酸化能とその関与成分について」

食品資源研究室 高橋徹

(6). その他

当研究所では、研究内容の充実、研究員の教育、新規技術の導入を図るため、大学との共同研究等を行っている。「DNA チップを用いた微生物の分析技術開発」では、神戸大学の協力を仰ぎ、既存のアレルゲン検出キットと当方の DNA チップを対比し、精度・感度面での比較研究を継続している。イチジクの機能性（抗酸化性等）に関する研究は、東北大学未来科学技術研究共同センターと、又、昨年より柿果皮粗抽出物の機能性評価については東京大学生物機能開発化学研究室に研究員を派遣し試験を行っている。

以上