

目 次

I. 令和2年度総括研究報告書

II. 分担研究報告書

1. 高度耐熱性芽胞を形成したあるウェルシュ菌の加熱後の温度管理と 菌の挙動の検討	7
五十君靜信、伊藤 正弥、横田 健治、梶川 揚申、榎木 真吾、高柳 晃司、 川宮 美由紀、山森 慶子、曲尾 優花、金盛 幹昌、高澤 秀行、矢野 俊博、 多賀 夏代、高澤 慎太郎、戸田 政一	
2. 水産加工品中のヒスタミンの挙動及び制御方法の検討	24
五十君靜信、榎木 真吾、高柳 晃司、金盛 幹昌、高澤 秀行、矢野 俊博、 多賀 夏代、高澤 慎太郎、戸田 政一	
3. 加糖餡の製造工程を通じたシアン化合物の動態に関する研究	41
朝倉 宏、窪田 邦宏、梶山 浩、中村 公亮、岡本 悠佑、森 千尋	
4. 加糖餡製品における黄色ブドウ球菌の増殖挙動に関する研究	54
朝倉 宏、窪田 邦宏、山本 詩織	
5. 食品への異物混入被害状況の把握 (民間データ: 平成27年1月～平成31年3月)	58
窪田 邦宏、佐藤 邦裕、内堀 伸健、黒神 英司、入江 秀之、田近 五郎、 村杉 潤、藤村 晶、熊谷優子、今川 正紀、中地 佐知江、溝口 嘉範、 天沼 宏、田村 克	
6. 各国の食品取扱事業者等へのCOVID-19関連情報提供の調査	96
窪田 邦宏、天沼 宏、田村 克	

III. 研究成果の刊行に関する一覧表