

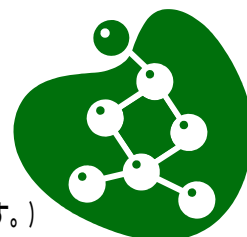
平成22年度北海道立工業技術センター研究成果発表会

北海道立工業技術センターでは、地域企業の技術の高度化や新製品開発の支援を目的に、地域のニーズに根ざした数々の研究開発をはじめ、技術相談、依頼試験・分析、研修会などの事業を行っています。

当センターの研究開発の成果を多くの皆様にご理解頂き、尚一層のご活用を頂くために、研究成果発表会を下記の日程及び内容で開催します。

多数の皆様のご参加を賜りますよう、ご案内申し上げます。

記



- 日 時** : 平成22年6月11日(金) 10:00～12:10
(13:30からは函館マリンバイオクラスターフォーラム2010を開催します。)
- 会 場** : 函館国際ホテル
函館市大手町5-10 (TEL 0138-23-5151)
- 申込方法** : 下記の参加申込書により、FAX、eメール又は電話でお申込みください。
- 申込締切日** : 平成22年6月9日(水)
- 参加費** : 無料
- 定 員** : 100名
- 申 込 先** : 〒041-0801 函館市桔梗町379番地 北海道立工業技術センター内
(財)函館地域産業振興財団 企画事業部企画調整課
TEL 0138-34-2600 FAX 0138-34-2601
eメール : staff_16@techakodate.or.jp

「平成22年度北海道立工業技術センター 研究成果発表会」参加申込書

(財)函館地域産業振興財団 企画調整課行き

FAX : (0138) 34-2601

会社・機関名	出席者氏名	電話番号

※この参加申込書にご記入頂いた事項は、参加者の取り纏めや連絡等に使用するもので、それ以外の目的には使用いたしません。

※裏面もご覧ください。発表会プログラムを記載しております。

***** **発表会プログラム** *****

10:00～10:05 **開会挨拶**

10:05～10:15 **事業概要説明**

10:15～10:35 **1. 味覚センサによるイカ塩辛の呈味評価と市販品のマッピング**

鳥海 滋 (バイオテクノロジー科)

函館の特産品であるイカ塩辛に関する技術開発のための基礎知見の収集を目的として、味の分析装置 (味覚センサ) を用いた呈味評価法を開発し、市販イカ塩辛の味のマッピングを試みたので、これを発表する。

10:35～10:55 **2. 農商工連携による道産大豆タマフクラの利用に関する取り組み**

清水健志 (食品技術科)、工藤哲也 ((株)だるま食品本舗)

タマフクラは北海道で新たに開発された大粒で良食味の大豆制品である。その利用に関して、これまでに行ってきた道南地域の企業と生産者の連携した取り組みと、製品開発の中で検討した水煮の品質向上について発表する。

10:55～11:05 **休憩・試食**

11:05～11:25 **3. ホタテ貝殻を利用した融雪材の開発と製品化**

下野 功 (材料技術科)

北海道の水産系副産物第1位であるホタテ貝殻は、安価でも大量使用の見込める製品と、少量でも付加価値の高い製品の両方の素材として、目的別に利用することが望ましい。前者の例として、ホタテ貝殻を利用した融雪材の開発と製品化 (第二報) について概説する。

11:25～11:50 **4. 水素吸蔵合金アクチュエータを利用した函館港の海水交換装置に関する検討**

松村一弘 (機械電子技術科)、宮武誠(函館工業高等専門学校)

100℃未満の低密度温度差エネルギーで駆動する自律駆動型水素吸蔵合金アクチュエータ (A-MHA) を用いた海水揚水ポンプ装置の試作実験を行い、揚水可能な海水量を簡単に算出可能となった。また、これを利用して水質環境シミュレーションを構築し、A-MHA適用後における函館港の水質環境影響評価を行い、A-MHAをハードからソフトまで総合的に検証したので、これを発表する。

11:50～12:10 **5. 無機ELシートの三次元成形に関する研究開発**

菅原智明 (プロセス技術科)、小西光太郎 ((株)函館セコニック)

面発光素子である無機ELシートをプレス成形した。加工条件の最適化によって、最大で張出し高さ3 mmの三次元成形が可能となった。この三次元成形品と未成形品とを比較した信頼性試験結果について発表する。

12:10 **終了**