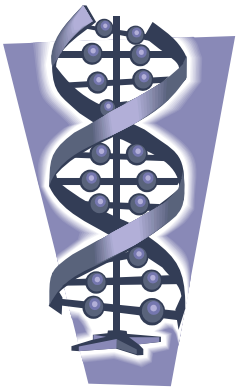
平成２４年度北海道立工業技術センター研究成果発表会

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24年5月17日(木)　13:30～17:15（17:30～交流会）

会　　場　：　ロワジールホテル函館
函館市若松町14－10(TEL 0138-22-0111)

申込方法　：　下記の参加申込書により、FAX 又は E-mail でお申込みください。

申込締切日：　平成24年5月11日(金)

参 加 費　：　無　料（交流会※:3，000円）
※ご来場いただいた皆様方と当センター研究職員等との意見・情報交換の場として、発表会終了後に交流会を開催いたしますので、お気軽にご参加ください。
尚、交流会にご参加の場合、会費3,000円を当日会場にて申し受けますが、申込締切日以降はキャンセルできませんので御注意ください。

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
(公財)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-mail : sugisaki@techakodate.or.jp

「平成24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

(公財)函館地域産業振興財団　企画調整課 行　　ＦＡＸ：(０１３８) ３４－２６０１

企業・団体名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

所 在 地＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

TEL＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿　FAX＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿

所属部署・役職	出席者氏名	成果発表会	交流会
		出 ・ 欠	出 ・ 欠
		出 ・ 欠	出 ・ 欠
		出 ・ 欠	出 ・ 欠

※ご記入いただいた個人情報は、参加者の取り纏めや連絡等、それ以外の目的には使用いたしません。

＊＊＊＊＊ 研究成果発表会プログラム ＊＊＊＊＊

13:30～13:35　**開催挨拶**

13:35～13:45　**事業概要説明**

13:45～14:05　**１．ウガノモクの簡単な脱ヒ素加工の技術開発**

青木央（食産業技術支援グループ）

海藻に通常ふくまれているヒ素の含有量を低減する食品加工法について、ウガノモクを例にあげる。クエン酸とクエン酸Naの使用を加工工程に組み入れるだけで、大幅な低減を可能にできることを示す。

14:05～14:30　**２．ホソメコンブの高鮮度保持技術の開発と商品化例**

木下康宣（食産業技術支援グループ）

道南で収穫される海藻の新たな需要開拓とブランド形成を目指しており、生鮮利用に着目して得られた、生流通品の鮮度保持技術、塩蔵品の色調保持技術、冷凍品の諸特性に関する知見及びこれを活用して開発した生食用商品の事例を報告する。

14:30～14:55　**３．ヒト血糖値上昇抑制効果を有するだったんそば麺の開発**

大坪雅史（食産業技術支援グループ）

機能性だったんそば麺を開発した。ヒト血糖値上昇抑制効果は、だったんそば由来のケルセチン含量に依存することを新たに見出しており、開発しただったんそば麺の効果は、ふつうそば麺より高かったことを報告する。

14:55～15:20　**４．クルマバソウを利用した乳製品の開発**

鳥海滋（食産業技術支援グループ）

函館地域に自生するクルマバソウ（車葉草）は独特の甘い芳香を有するが、日本では利用されてこなかった。地域の未利用資源クルマバソウの香り成分や抽出方法、香りを利用したアイスクリームの開発について報告する。

15:20～15:45　**休憩・展示・試食**

クルマバソウアイスクリーム（試食）、八雲町ブランド味噌（試食）、
タマフクラ関連製品（試食）、しゃぶしゃぶ昆布（試食）、
開発事例・試作品の展示、その他パネル展示　など

15:45～16:10　**５．Ｘ線を利用した材料の分析と活用事例報告**

下野功（ものづくり技術支援グループ）

X線を利用し、金属やセラミックスなどの工業材料を分析する技術（蛍光X線分析、X線マイクロアナライザー（EDS型）、X線回折測定）のポイントを説明し、当センターの研究開発や技術相談業務に活用した事例について報告する。

16:10～16:30　**６．乾燥農産物の風味及び製品色の定量的設計技術の開発**

小西靖之（応用技術支援グループ）

農産物乾燥は褐変反応と風味の変化が同時に起こり、乾燥条件が品質に強く影響を与える。本研究では、風味と製品色が重視される長ネギ乾燥の定量的な品質設計技術について取り組み、その乾燥操作技術について紹介する。

16:30～16:55　**７．放電プラズマ焼結法を用いた超硬合金の作製と製品への応用**

高橋志郎（ものづくり技術支援グループ）

粉末冶金法である放電プラズマ焼結法により、機械的性質、製品寸法精度、表面仕上げ精度向上を目的とした超微細粒子超硬合金の開発を行い、得られた研究成果と一部製品展開の状況について報告する。

16:55～17:15　**８．無機EL発光シートの三次元成形及び性能評価**

菅原智明（応用技術支援グループ）

成形温度、金型パンチ径などの成形条件を最適化することで、発光シートの成形加工技術を開発できた。さらにインサート成形した後、高温高湿点灯試験、温度衝撃試験などを行ない、信頼性に問題がないことを検証した。これらについて報告する。

17:15　**終　了**

17:30～ **交流会**