

平成27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27年5月26日(火) 13:30～17:10 (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27年5月22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 総務企画部研究支援課
TEL 0138-34-2600 FAX 0138-34-2601
E-mail : staff_2@techakodate.or.jp



「平成27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 研究支援課 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** センター長 三浦汀介
- 13:35～13:45 **事業概要説明** 研究開発部長 吉野博之
- 13:45～14:05 **1. DNAを指標としたマコンブの種苗生産の可能性**
清水健志(食産業技術支援グループ)
コンブの利用価値を高めるために、ダシ用に収穫される「夏採り」コンブとは異なる、「春採り」コンブのブランド形成を進めている。ここでは、産地ブランドを「守る・育てる」ための、DNA情報を利用した種苗生産の可能性を検討したので紹介する。
- 14:05～14:25 **2. 未利用海藻ダルスの優れた栄養機能と産業利用への取り組み**
木下康宣(食産業技術支援グループ)
コンブの養殖ロープに繁茂するダルスの利用を検討し、これまでに、他の食材ではなかなか見られない、熱に強い緑色を持った素材であることを見出した。ここでは、その機序解明過程で分かってきた、脂溶性成分の新たな特徴を紹介する。
- 14:25～14:50 **3. ガゴメフコイダンのサイホン式抽出とLC-MS分析**
青木央(食産業技術支援グループ)
ガゴメ昆布からガラスサイホンを使ったフコイダンの高純度抽出法を紹介する。LC-MS(液体クロマトグラフ質量分析計)での分析法を例示し、フコイダンの硫酸化された糖の特徴を示しながら、分析方法を考察する。
- 14:50～15:30 **パネル展示・試食・成果品展示**
- 15:30～15:55 **4. 未利用海藻バイオマスを活用したポリマー素材の開発**
小林孝紀(応用技術支援グループ)
海藻などのバイオマスからポリマー素材を合成し、また同系でバイオエタノールの生成に関しても検討して評価を行った。その結果、高収率でポリマー素材とエタノールを共に得られることを確認したので報告する。
- 15:55～16:20 **5. 道産菌床しいたけのための新しい乾燥操作設計と事業化への取り組み**
小西靖之(応用技術支援グループ)、福田将仁(福田農園)
「王様しいたけ」の乾燥品の品質制御のために従来法とは異なる新しい乾燥操作の設計を行い風味や製品色などの品質を良好化した。その後、事業化のために乾燥装置を導入し、商品開発等に取り組んだので、その概要を報告する。
- 16:20～16:45 **6. ケイ酸塩およびホウ酸塩を含む新規セラミックボールによる親水性イオンコーティングの技術開発**
高村巧(応用技術支援グループ)
水洗するだけで防汚のための親水化効果を付与できるケイ酸塩およびホウ酸塩を含む新規なセラミクスを共同研究で開発した。このセラミクスにより作製した機能水とその効果を種々の分析装置で確認できたので、合わせて紹介する。
- 16:45～17:10 **7. 地域資源を活用した製品の付加価値向上に関する取り組み
～鹿部町製品開発研究会の事例紹介～**
下野 功(ものづくり技術支援グループ)、高橋昱彦(鹿部町製品開発研究会)
漁業の町・鹿部町ではホタテの養殖が盛んで、その副産物である貝殻から石灰肥料を製造し、有効活用しているが、コスト的な課題も抱えている。本発表では、その付加価値を向上させるための、鹿部町製品開発研究会の取り組みについて紹介する。
- 17:10 **終了**
- 17:30～ **交流会**

《裏面に続く》

*** * * * * パネル展示・試食・成果品展示 * * * * ***

14:50～15:30

・コンブの付加価値向上に関する取り組み ―「間引き」コンブから「春採り」コンブへの利用展開―

＜試食＞ 昆布の若芽、御刺身昆布

・未利用海藻ダルの産業利用に関する取り組み―素材特性と加工適性に関する研究開発と利用提案―

＜試食＞ 海のパセリ(ダルス)

・スラリーアイスを用いた生鮮水産物のスーパーチリング高鮮度流通

＜展示＞ スラリーアイス

・菌床しいたけの新しい乾燥技術の取り組み ～王様しいたけ乾燥品と商品化～しいたけ乾燥技術

＜展示＞ 王様しいたけ乾燥品、粉末品、ダシパック商品

・コンブの新たな加工技術と製品化への取り組み

＜展示＞ 焼きコンブ、釣り餌、ふりかけ製品

・マルチ蛍光スペクトル分析 FISHFC による食品衛生細菌迅速一括検査システムの商品モデル開発

＜展示＞ 開発した迅速細菌検査キット

・地域資源を活用した製品の付加価値向上に関する取り組み～鹿部町製品開発研究会の事例紹介～

＜展示＞ ホタテ貝殻、副産石灰肥料など

関連機関ポスター展示

・道産ホッケの高品質なフィレ加工品の開発

道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品開発部食品開発グループ 佐々木茂文

ホッケフィレの高品質化を目的に、皮、皮下脂肪、血合肉などのホッケ独特なおい味の発生源を効率的に除去する小型加工装置を開発するとともに、それにより処理した皮と血合肉を除去したフィレを用いて、魚臭を低減したフィッシュフライを開発しました。このフィッシュフライは試食調査においても魚臭さが少ないとの高い評価が得られ、魚の消費拡大に繋がる製品として期待されます。

・チーズホエイを活用した魚臭低減技術の開発(ホエイホッケ)

道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品バイオ部食品バイオグループ 田中彰

消費者の魚離れの原因の1つとして「魚の生臭さ」がありますが、この臭いは新鮮な魚には存在せず、貯蔵や加工処理の過程で生じることがわかっています。本研究では、チーズホエイを活用することにより、魚臭が低減することを明らかにしました。