

北海道立工業技術センター研究報告

第 17 号 令和 4 年

目 次

研究報告

- 1 魚類鮮度測定方法の標準化に向けた検討
 -プロトコルの作成とシングルラボにおける評価- 1
 吉岡武也、西村朋子、緒方由美
- 2 スーパーチリングによるブリ肉の品質劣化抑制 9
 緒方由美、吉岡武也
- 3 生鮮昆布から調製したエキスの品質特性に関する研究 17
 木下康宣、納谷太郎
- 4 太陽追尾システム駆動用水素吸蔵合金アクチュエータの動作特性 23
 松村一弘、村田政隆、小林弘幸、須田孝徳
- 5 食品製造業向け温度ロガーの製品開発 33
 村田政隆、清水健志、三上大輔、大野翔平、
 西谷彪太、田村朝美、丹羽巖一
- 6 施設園芸農業用シートヒーターの基礎研究 42
 村田政隆、柏谷和仁
- 7 AI 技術と深度計測カメラを活用した屋外照明制御システムの開発 49
 松本陽斗、村田政隆、松村一弘、水野 温
- 8 フィンガー部を紙で構成するロボットハンドの特性と性能評価 55
 高橋滉平、三上貞芳、安藤直輝、松村一弘
- 9 高純度石英ガラスの放電プラズマ焼結における脱ガス効果の検証 62
 高橋志郎、小林孝紀、田谷嘉浩、中野双葉、
 鈴木進一、青塚正巳、富田一孝、工藤雅嗣

技術ノート

- 1 ケルセチンとルチンを機能性成分とするヘルシーDo 認定ダツタンソバ商品の開発 66
大坪雅史、鳥海 滋、田中洋子、筆村千恵子、荒川義人
- 2 核酸クロマトグラフ法を利用した産地判別技術の簡易迅速化に関する検討 69
清水健志
- 3 道南産アカモクの高付加価値利用に関する研究 72
鳥海 滋、木下康宣
- 4 水槽実験における水中音圧レベル測定の取り組み 75
村田政隆、高原英生、富安 信、桜井泰憲
- 5 反応性スパッタ法を用いた酸化亜鉛薄膜の作製 78
菅原智明