

CGによるデザイン開発の研究

デザイン開発室 藤田 純一

デザイン開発室では、パーソナル・コンピュータ上で展開するCG（コンピュータ・グラフィックス）により、製品開発時におけるデザイン検討・各種シミュレーション等の手法に関して研究を行っています。

製品開発過程において、はっきりと形にならなかったもの、あるいはイメージのわかなかったものに対して、映像化することにより、デザイン作業の効率化・省力化を目指しています。

微生物工業の改善研究

食品工学部 上山 貞茂 安藤 浩毅
瀬戸口 真治、浜崎 幸男

本研究では、微生物工業特に焼酎業界における製品の多様化に対応する体制づくりとして、製造工程の改善及び品質の向上を目指した新技術開発を行っています。

焼酎の製造工程は、製麴、一次発酵、二次発酵、蒸留の4工程に大きく分けられます。

今回は、その中でも最終工程である蒸留の運転条件と酒質との関係を求めるために、アルコールセンサーの開発、エタノールや微量成分の留出曲線の解析等を行いました。

下のモデル図は、吹き込む蒸気と留出するアルコールやその他微量成分の流れを示しています。吹き込む蒸気の条件で、留出するエタノールの濃度曲線に変化がみられるのは物論のこと、酒質にも大きな影響を与えます。

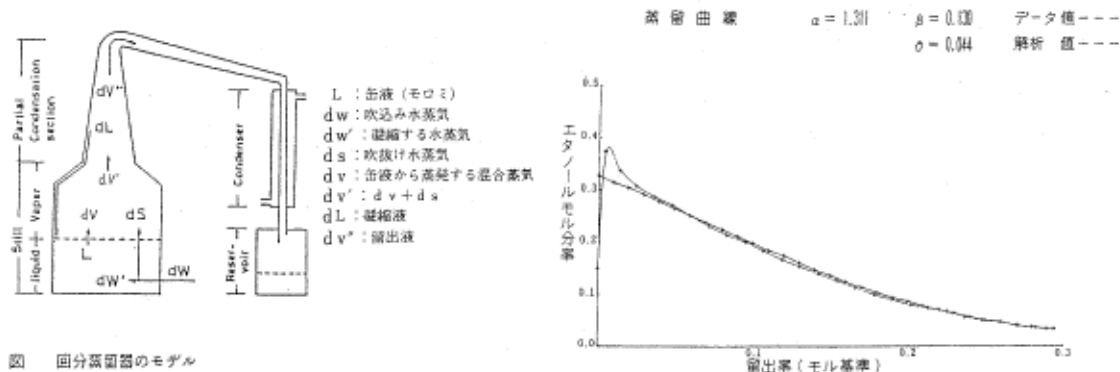


図 回分蒸留器のモデル