

## —研究成果発表会の開催—

当センターは、研究の成果を広く県民の皆様に広報する目的で、平成27年度研究成果発表会を下記のとおり開催します。昨年に引き続き、工業技術交流事業による神奈川県産業技術センターの発表もごさいます。たくさんのご来場をお待ちしております。

参加お申し込みは、当センターのホームページ内の「お知らせ」より可能です。

<http://www.kagoshima-it.go.jp/>

### 記

- 1 開催日：7月23日（木）
- 2 会場：工業技術センター（大会議室）
- 3 参加費：無料
- 4 問い合わせ先：工業技術センター企画支援部
- 5 プログラム：

受付	12:30～13:15
開会のあいさつ	13:15～13:20
口頭発表（第1部）	13:20～14:35
ポスターセッション	14:35～15:05
口頭発表（第2部）	15:05～16:05
閉会のあいさつ	16:05～16:10

※閉会後もポスター発表担当者は常駐します。発表内容に興味のある方は意見交換できます。

### ■口頭発表 （第1部）

- ①線虫*c.elegans*の寿命延長効果を指標とした機能性食品の評価  
（神奈川県産業技術センター）

②タブレット鍛造による自動車用機構部品の開発  
（株）秦野精密

③光特性測定システムの構築  
（生産技術部）  
（第2部）

④枠組壁工法材への鹿児島材活用のための基礎評価と生産システムの検討  
（株）さつまファインウッド

⑤スギ板材を活用した構造用面材の開発  
（地域資源部）

⑥本格焼酎における酵母混合仕込みの開発  
（食品・化学部）

### ■ポスターセッション

○2段ろくろ開口装置による洋装化繊物の研究  
（企画支援部）

○大島紬光輝性緋の研究  
（企画支援部）

○シラスを用いた凝集剤及び凝集方法の開発  
（食品・化学部）

○静電気放電発生箇所可視化システムの低コスト化技術の開発（その1）  
（生産技術部）

○工具温度測定による切削加工監視技術の開発  
（生産技術部）

○メガソーラー用の軽量で低コストなブラケットの開発  
（生産技術部）

○木質チップの簡易含水率測定技術の確立  
（地域資源部）

### <表紙の説明>

筍をダイス状にカットし、過熱水蒸気により焙煎することで、香味豊かな筍茶に仕上げました。他の健康茶にはあまり含まれていないアミノ酸（アスパラギン、チロシン、 $\gamma$ -アミノ酪酸）を豊富に含んでいることが特徴です。

「筍茶並びに筍茶飲料及びその製造方法」（特許第4547480号）

鹿工技ニュースNo.110

編集 鹿工技ニュース編集委員会

発行 鹿児島県工業技術センター 2015年7月号（年4回発行）

〒899-5105 鹿児島県霧島市隼人町小田1445-1

TEL 0995-43-5111 FAX 0995-64-2111

<http://www.kagoshima-it.go.jp/>

（禁無断転載）