

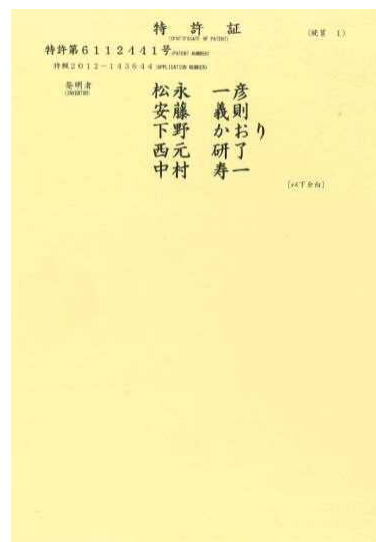
>>>> 特許登録 <<<<<

「サツマイモ加工食品およびサツマイモ加工食品の製造方法」

県が平成24年6月27日に特許出願した「サツマイモ加工食品およびサツマイモ加工食品の製造方法」が、平成29年3月24日に特許登録されました（特許第6112441号）。

本発明は、サツマイモ加工食品の製造に関し、甘味料あるいは酸味料などの添加物に頼らずに、自然な甘みや酸味を付与して風味を調整されたサツマイモ加工食品の製造方法に関するものです。

焼き芋や蒸し芋のペーストは、その甘さが品種、産地、貯蔵期間などによってばらつきます。そのため芋餡などの原料として使用する際は、甘味料あるいは砂糖などの糖質を添加して甘さを調整する必要があります。本発明は米麴の糖化力を利用して芋ペーストに甘味を付与させる製法を考案しました。米麴に黄麴菌を使用すると甘い芋餡に、白麴菌を使用すると、白麴菌が産するクエン酸により酸味が加わり、甘酸っぱい芋ジャムになります。



「バリの発生を抑制して貫通孔を形成する方法」

県が平成28年7月27日に特許出願した「バリの発生を抑制して貫通孔を形成する方法」が、平成29年5月19日に特許登録されました（特許第6142296号）。

本発明は、基部と軸部を有して、基部の軸部と反対側に突出する少なくとも2つ以上の角（つ）部にバリの発生を抑制して貫通孔を形成する方法に関するものです。従来、プロペラシャフトヨークなどの一対の対向して突出する角部を有する継ぎ手部品の角部に貫通孔を形成する場合、角部の外側壁から下孔切削を行い、次いで角部の外側壁から仕上げ切削を行い、最後に貫通孔の内側壁端面に発生するバリを専用装置を用いて取り除くなど、多工程を経て製造されていました。

本発明では、一対の対向して突出する角部を有し、この角部の外側から内側に向けてプレス加工にてそれぞれの角部に貫通孔を打ち抜き形成し、角部の内側から貫通孔の内側端面にプレス加工にて面取りを行い、貫通孔の孔内壁を切削加工する簡単な構成で一対の対向して突出する角部にバリ発生を抑制して貫通孔を形成することができます。このような工程で貫通孔を形成することで生産性の向上とコストダウンを図り、かつ製品品質の向上が可能となります。



>>>> 共同研究に関するアンケート調査結果 <<<<<

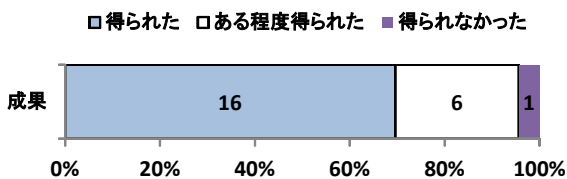
平成28年度に共同研究（22社，23テーマ）を実施した企業等を対象にアンケートを実施し，満足度を調査しました。その結果，全ての調査対象から回答があり，その中で貴重なご意見・ご要望をいただきました。調査内容及び主な調査結果は以下のとおりです。

《調査内容》

調査目的	中期業務計画（平成24～28年度）に基づき，共同研究・受託研究企業の満足度等を調査し，業務改善に役立てる。
調査対象	23テーマ（22社）
調査期間	平成29年5月11日～5月26日
調査方法	調査票を郵送
調査票	選択式及び記述式，8項目

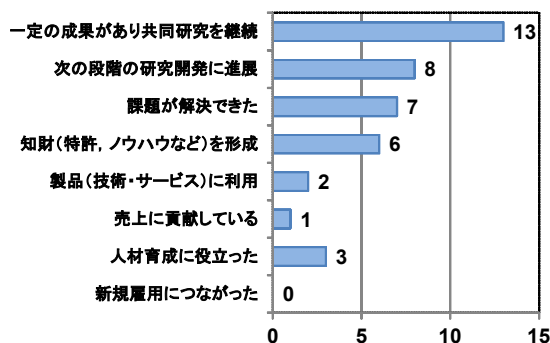
《調査結果》

Q1. 期待した成果が得られましたか



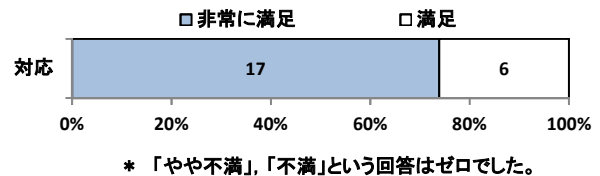
「非常に満足」，「満足」との回答がほとんどでした。「得られなかった」という回答が1社ありましたが，企業側の研究計画の再検討により具体的取組が遅れたという理由によるものでした。

Q2. どのような成果がありましたか（複数回答）



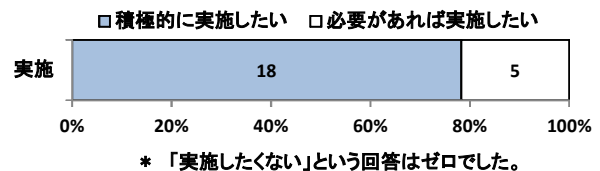
「一定の成果があり共同研究を継続」と回答した企業が半数以上を占め，また「次の段階の研究開発に進展」と回答した企業が7社（8テーマ）ありました。

Q3. センターの対応について



すべての企業が「非常に満足」，「満足」との回答でした。

Q4. 今後も実施したいと思いますか



8割近くの企業が，今後も「積極的に実施したい」との回答でした。

そのほか，「高度な知識に裏付けされた的確なアドバイスとサポートで共同研究は順調に推移した。」，「共同研究により製品化まで進むことができた。」等のコメントをいただきました。これらを参考に今後も業務の改善に努めて参ります。

当センターでは，今年度も共同研究を行っています。研究の実施にご興味のある方は，お気軽にお問い合わせください。

最後にアンケート調査にご協力いただきました企業の皆様に感謝いたします。