

>>>> 九州・沖縄産業技術オープンデーで最優秀賞受賞 <<<<

平成29年10月13日に、西日本総合展示場（北九州市）において、九州・沖縄産業技術オープンイノベーションデーが開催され、各方面から多くの方々が来場されました。

この中で行われた、企業と公設試等との共同研究による成果発表会で当センターは、1件の口頭発表と2件のポスター発表を行い、食品・化学部の安藤義則研究専門員が、鹿児島県酒造協同組合の中玉利豊専務理事とともに、「離島への酵母安定供給を実現する乾燥酵母の開発」について口頭発表し、「最優秀賞」を受賞しました。

本研究では、鹿児島県の本格焼酎製造で使用されている4種類の鹿児島酵母について保存性運搬性を向上させるための乾燥化に取り組み、乾燥酵

母の商品化が実現しました。これにより、離島にある焼酎メーカーに対しても安定的に酵母を供給することができるようになりました。



中玉利専務理事(左)，安藤研究専門員(右)

>>>> かごしま食の大交流会に出展 <<<<

かごしま食の大交流会が1月31日にセルリアンタワー東急ホテル（東京都）で開催され、首都圏在住の鹿児島県関係者及び鹿児島島の食に関心を示す来場者で賑わいました。当センターからは「かごしまの発酵調味料を支援する工業技術センター」をテーマに「発酵調味料に関連した支援事例紹介」，「かごしま味噌の特徴と加工食品への取組」等をポスター発表しました。また麦味噌を使った茶節と味噌加工品の試食を提供し、試食した方から麦味噌について優しい味、素朴な味、美味しいといった好意的な意見が多く寄せられました。



展示の様子

>>>> 宮崎県工業技術センター研究成果発表会で発表 <<<<

2月2日に、宮崎県工業技術センター研究成果発表会が開催され、招待発表として大分県産業科学技術センター、熊本県産業技術センターとともに当センターからもポスター発表を含む口頭発表1件行いました。

本年度は、生産技術部の成果である「金属・セラミックス接合における活性金属成分の酸化抑制」と題して瀬知主任研究員が発表し、宮崎県の多くの関連企業から関心が寄せられ、意見交換・情報交換ができました。



発表の様子

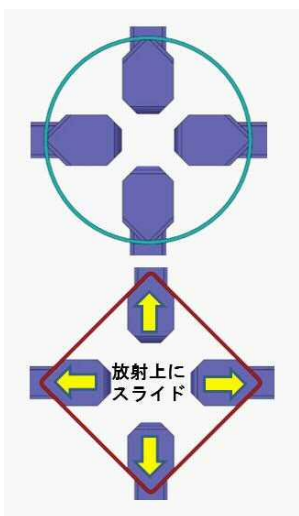
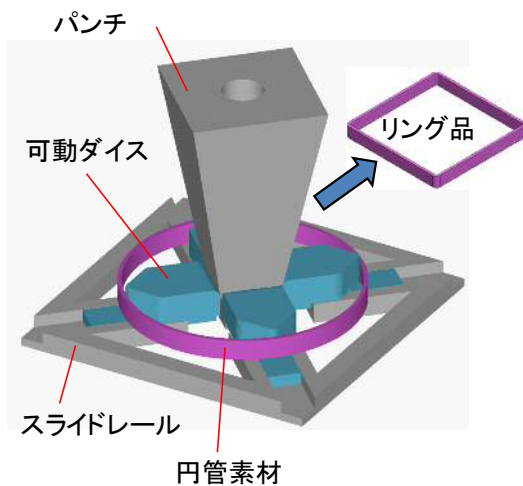
>>>> 特許登録 <<<<

「リング製品の加工方法」

(特許第6229178号)

県と県内企業が平成26年6月2日に共同特許出願した「リング製品の加工方法」が、平成29年10月27日に特許登録されました。

本発明は、金属を素材として形成される円形以外のリング（継ぎ目の無い閉ループ状）の製品を製造するためのリング製品の加工方法に関するものです。初期設備投資を最小限にすることで低コストで高精度なリング製品が数秒で製造できるようになります。



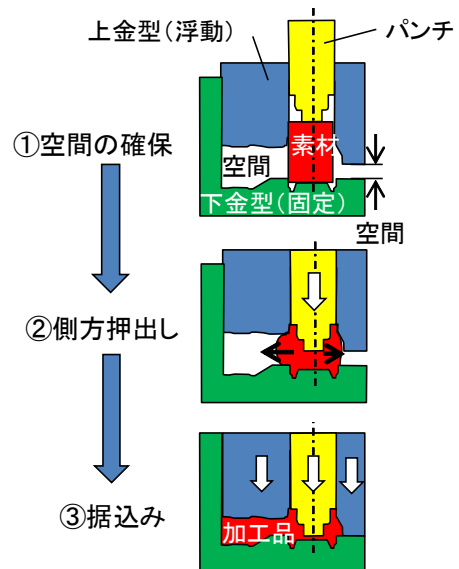
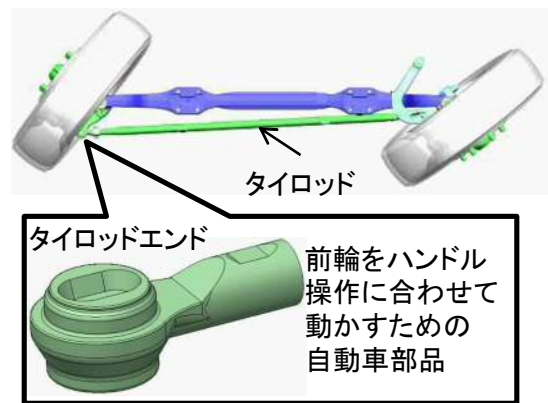
リング製品の加工方法

「タイロッドエンドの鍛造金型及びタイロッドエンドの製造方法」

(特許第6255581号)

県が平成26年3月24日に特許出願した「タイロッドエンドの鍛造金型及びタイロッドエンドの製造方法」が、平成29年12月15日に特許登録されました。

本発明は、自動車などの車両に用いられるステアリング装置の一部を構成するタイロッドエンドを製造する鍛造金型及びタイロッドエンドの製造方法に関するものです。製造コストを抑えて効率的に高品質のタイロッドエンドを製造することができます。



タイロッドエンドの加工方法