

—研究成果発表会の開催—

当センターでは、研究成果を広く県民の皆様に広報する目的で、平成30年度研究成果発表会を下記のとおり開催します。また、神奈川県立産業技術総合研究所、宮崎県食品開発センターの発表に加えて、特設展示として、県内企業等の皆様が当センターの技術支援等を利用して製品化された事例紹介や商品展示もごさいます。

なお、詳細につきましては、当センターのホームページをご覧ください。

(<https://www.kagoshima-it.go.jp/>)

たくさんのご来場をお待ちしております。

記

- 1 開催日：7月19日（木）
- 2 会場：工業技術センター（大会議室ほか）
- 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	12:45～
ポスター発表	13:00～13:15
口頭発表（第1部）	13:20～14:35
ポスター発表	14:35～15:05
口頭発表（第2部）	15:05～16:20
ポスター発表	16:25～16:55

■口頭発表 （第1部）

- ① 固体発酵から液体発酵へ、クエン酸麹菌の可能性
（食品・化学部）
- ② 未病と食品 —食品の機能性評価研究—
（神奈川県立産業技術総合研究所）
- ③ 機能性表示食品の届出を見据えたブルーベリー
葉素材の機能性成分含量調査
（宮崎県食品開発センター）

<表紙の説明>

本県では、昭和30年代から麹菌固体発酵法によるクエン酸製造が行われています。写真は九州化工(株)における麹室内の様子です。左右に積み重ねたバット内で、麹菌が甘藷澱粉粕を基質として繁殖しクエン酸を生産しています。

鹿工技ニュースNo.122

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 2018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

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

（禁無断転載）

（第2部）

④ 火山ガラスマイクロボールの開発
（地域資源部シラス研究開発室）

⑤ 廃糖蜜を原料としたバイオ燃料の開発
（食品・化学部）

⑥ 切削加工における工具摩耗の3次元測定技術
（生産技術部）

■ポスターセッション

○新しいタイプの甘酒

—茶・サトイモの発酵—

（食品・化学部）

○EMC試験技術の高度化研究（生産技術部）

○複数金属部品の効率的な結合方法の開発
（生産技術部）

○CLTを活用した在来軸組工法用高耐力壁の開発
（地域資源部）

■技術支援等で製品化された事例紹介

○奄美群島の伝統文様の図形化と用途開発

○入れ歯磨き器デンチャーブラシの開発支援

他15事例

—食品加工研究機関成果発表会の開催—

鹿児島県の食品加工研究機関が一堂に会し、食品加工（農畜産、水産、醸造等）の研究成果を発表します。

当センターからは、食品・化学部の成果である地域農産物を活用した甘酒の開発に関する口頭発表と焼酎酵母開発や貯蔵技術に関するポスター発表を行います。

日時：平成30年7月25日（水）13:00～17:15

場所：県民交流センター大ホール

<お問合せ先>

鹿児島県大隅加工技術研究センター

<http://www.oosumi-kakou.com/>

電話：0994-31-0311

FAX：0994-31-0319