

お知らせ

■□ 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、令和元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、宮崎県工業技術センターの発表もあります。

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18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 お問い合わせ先:企画支援部
- 5 プログラム:

受付	12:45～
ポスター発表	13:00～13:30
口頭発表(第1部)	13:30～14:55
ポスター発表	14:55～15:25
口頭発表(第2部)	15:25～16:30
ポスター発表	16:30～17:00

■口頭発表

(第1部)

- ①レーザ加工機を用いた立体表現技術の開発
ー薩摩焼用型板への展開ー (企画支援部)
- ②ファインブラッキングからタブレット鍛造への
工法転換 (生産技術部)

- ③汎用工作機械による超硬合金の鏡面加工トライアル (生産技術部)
 - ④クリンカを発生しない樹皮ペレットの開発
(宮崎県工業技術センター)
- (第2部)
- ⑤食品の機能性評価と商品化支援事例
(神奈川県立産業技術総合研究所)
 - ⑥麴米の成分が芋焼酎の発酵および酒質に与える影響 (食品・化学部)
 - ⑦シラスを原料としたコンクリート用混和材の開発
(シラス研究開発室)

■ポスターセッション

- ファインバブル水の洗浄評価に関する研究
(食品・化学部)
- シラス粉末添加による排水処理の脱窒速度向上
(食品・化学部)
- 局所円弧測定における信頼性評価
(生産技術部)
- 早生樹材を活用した木製品の開発
(地域資源部)



■□ 食品加工研究機関成果発表会の開催 □■

本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「焼酎麴用米の醸造適性解明と新品種たからまさりの開発ー農商工連携による取組ー」の口頭発表と「焼酎麴用米の醸造適性解明」、「サトウキビ酢の品質向上に関する研究と技術支援」、「乾燥鹿児島酵母の開発」のポスター発表を行います。

日時:7月31日(水)13:00～17:00

会場:JA鹿児島県会館 大会議室

〈お問い合わせ先〉

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