

令和8年度 香川県産業技術センター（工業・食品部門） 研究成果発表会
 < 共催：国立研究開発法人産業技術総合研究所四国センター 新技術セミナー in 高松 >

- 1 日時 令和8年6月24日(水) 13:00~16:40
 2 会場 産業技術センター 3階 研修室ほか（高松市郷東町587-1）

3 プログラム

(1) 主催者挨拶【13:00~13:15】

(2) 産業技術総合研究所の講演【13:15~14:10】 研修室
 【13:15~13:40】

テーマ	発表者
後発酵茶の乳酸菌から広がる地域微生物の可能性	生命工学領域 健康医工学研究部門 口腔フレイル研究グループ 研究グループ長 堀江 祐範 氏

【13:45~14:10】

テーマ	発表者
四国地域の水産振興を支える鮮度評価技術の 現場実装・標準化と地域連携研究会の構築に向けて	生命工学領域 健康医工学研究部門 バイオセンシング研究グループ 上級主任研究員 湊脇 雄介 氏

(3) 研究成果発表（口頭発表）【14:20~16:40】

■ 生産技術課【14:20~15:05】 研修室

テーマ	発表者
変動送りによるドリル加工時の切りくず分断に関する研究	熱田 俊文
溶接パス間温度におけるデジタルツイン適用事例の検討	吉村 祥一
マシニングセンタにおける工芸的な加工プログラムの検討	宇高 英二

■ 材料技術課【15:15~16:00】 研修室

テーマ	発表者
レーザー粉末床溶融結合法により作製されたAl-Mg-Sc合金の密度と時効硬化挙動に及ぼす造形条件の影響	宮内 創
ダイレクトインクライティング法による3次元積層造形アルミナセラミックスの作製	片岡 良孝
自記分光光度計を用いた比色分析法による金属イオン定量手法の検討	藤本 啓資

■ スマートシステム課【16:10~16:40】 研修室

テーマ	発表者
OSSを活用したAIチャットボット開発事例の紹介	小林 宏明 香西 真壱
GUIを用いた箱詰め配置編集システムの開発とロボットシステムへの実装	神内 杜夫

■ 食品研究課【14:20~15:20、10分休憩、15:30~16:15】 会議室

テーマ	発表者
希少糖アルロースがモデル食品の味質および粘度変化に及ぼす影響	三好 美玖
オリーブ葉を用いた後発酵茶の開発	佐々原 浩幸
中国産昆布の国産品との成分比較	芝山 美月
大豆加工食品副産物のしょうゆ風調味料への利用	松岡 博美
出汁抽出に及ぼすファインバブル水の影響	石井 宏志
密封条件下で製造した黒ニンニク中の含硫化合物含量	藤川 護
可食原料を利用したフィルムの試作	大西 茂彦