

# 研究成果発表会

## 産総研 新技術セミナー in 高松

を開催しました！

### ①香川県産業技術センター 研究成果発表会

(産総研 新技術セミナー in 高松)

日 時：令和元年6月6日(木) 13:00~17:00

場 所：香川県産業技術センター3階 研修室・会議室

#### 【工業部門】

基調講演：

「センサ1個とノートパソコンで始めるものづくり現場のIT/IoT」

産業技術総合研究所 四国センター 所長代理 大家利彦氏

成果発表：

システム技術部門

- ・「力覚制御等を組み込んだ高度なロボット制御技術の開発ー最適な力制御則の決定手法ー」
- ・「高度要素技術の生産工程効率化システムへの導入・現場実証ー所内IoT化システムの構築ー」
- ・「生産性向上に資するRPA技術」

生産術部門

- ・「びびり振動の抑制を目的とした工具形状および工具振動挙動の検討」
- ・「二相系ステンレス鋼のドリル加工」
- ・「CFRPの接着・接合技術ー表面粗さ及び接着層の厚さと接着強さとの関係ー」

材料技術部門

- ・「DLP式光造形法による3次元積層造形 Al<sub>2</sub>O<sub>3</sub>-ZrO<sub>2</sub>-TiO<sub>2</sub> セラミックスの作製」
- ・「材料押出法による3次元積層造形 ZrO<sub>2</sub> セラミックス作製におけるフィラメント流動性と造形条件の影響」
- ・「レーザ積層造形法により作製したFe基合金の金属組織」
- ・「係留用高分子繊維ロープ表面への海洋生物等の付着防止技術の検討(第1報)」
- ・「CNFとポリエチレンの複合化に関する研究(Ⅱ)ー固相せん断処理とエマルジョンの検討ー」

#### 【食品部門】

基調講演：

「農業・食品分野における産総研の最新農工連携研究ーAI、IoT、センサー、食の機能性ー」

産業技術総合研究所 北海道センター 所長 扇谷悟氏

成果発表：

食品研究所

- ・「食品中の異物検査手法について」
- ・「ニンニク加工品の品質評価(第1報)ーメタボローム解析による品種および製造方法の異なる黒ニンニクの成分的特徴の解明ー」
- ・「ニンニク加工品の品質評価(第2報)」

- 「品種および製造方法の異なる黒ニンニクの機能性成分の変動」
- 「希少糖含有シロップの食品加工適性について ー糖溶液単独での調理モデル試験ー」

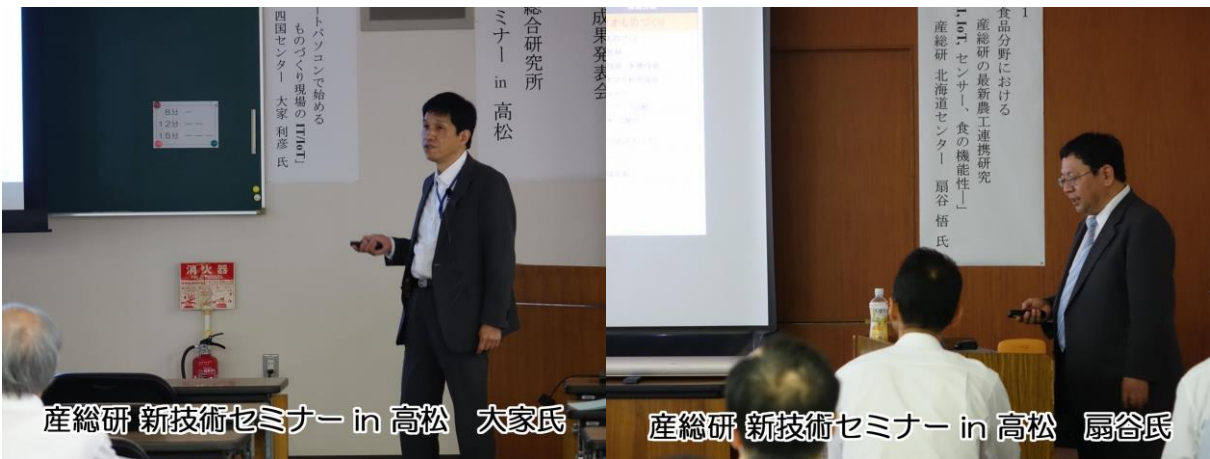
講習会：

「食品衛生に関する情報提供について」

香川県健康福祉部生活衛生課 副主幹 吉田明美氏

参加者：110名

県内企業との共同研究などの最近の研究成果等についての発表会を開催しました。また、国立研究開発法人 産業技術総合研究所北海道センターの扇谷所長と四国センターの大家所長代理よりご講演いただきました。さらに食品部門では、県生活衛生課の吉田様よりご講義いただきました。



## ②発酵食品研究所 研究成果発表会

日時：令和元年6月4日（火）14:00～16:30

場所：小豆島産業会館 1階 大会議室

企業による事例紹介：

- ・「醤油の窒素分析計（燃焼法）の導入と運用について」 盛田(株)
- ・「内海正友会研修旅行」 (株)丸島醤油
- ・「若布産地視察について」 (株)亜味撰

研究成果発表：

- ・「GCxGC-TOFMSによる小豆島産木桶醤油の香りの特徴解析」
- ・「電位差滴定法及びモール法による塩分分析の比較」
- ・「繊維状セルロースの麺への添加効果」
- ・「乾燥オリーブ葉を活用した煮干しの高品質化（第6報）  
— オリーブイリコだしの特徴的な揮発性成分について —」
- ・「オリーブ果実貯蔵条件の検討」
- ・「新漬けオリーブの色調、硬度保持に関する検討」

参加者：53名

県内企業との共同研究など、最近の研究成果等についての発表会を開催しました。併せて、盛田(株)、(株)丸島醤油、(株)亜味撰の3社からも研究・事例紹介をいただきました。



(企業からの研究・事例紹介)



(発酵食品研究所職員からの研究紹介)