

## 令和元年度 宮崎県工業技術センター・食品開発センター 研究成果発表会プログラム

日時：令和2年2月7日(金) 13:00~16:50 (12:30 受付開始)

会場：宮崎県工業技術センター 大研修室等

### ■ 特別講演 13:05~14:05

開始時間	発表テーマ	発表者
13:05	<b>The Japanese Craft Gin ROKU —その開発と現状—</b> 国内メーカーで他社に先駆けて製品化され、6種類のボタニカルが使われたクラフトジン「ROKU」に関する開発段階での製品設計を含めた開発ストーリーや海外展開についてご講演頂きます。	サントリースピリッツ(株) 技術顧問 鳥井和之

### ■ 口頭発表①(共同研究) 14:10~14:45 (発表12分、質疑5分)

開始時間	発表テーマ	発表者
14:10	<b>高級魚陸上養殖における溶存酸素管理のIoT化に関する研究</b> 陸上養殖でいけすの溶存酸素の管理は、魚の生死に関わるため非常に重要である。本研究では、IoT技術を導入し酸素供給制御を行うことで、いけすの溶存酸素濃度を適切に保つための実験装置を構築した。	(有)大田商店 大田幸宏 機械電子部 松清真一
14:27	<b>安心・安全な宮崎県産ブルーベリー葉と有機緑茶葉を用いたブレンド粉末素材の開発</b> 近年、機能性ドリンク市場では便利で安価な商品が求められている。そこで、健康機能性が報告されているブルーベリー葉と緑茶葉を原料とし、全葉をまるごと食する青汁タイプの商品を開発した。	(株)SUNAO 製薬 廣澤直也 食品開発部 松浦 靖

### ■ 口頭発表②(センター) 14:45~16:10 (発表12分、質疑5分)

開始時間	発表テーマ	発表者
14:45	<b>油糧微生物によって焼酎粕からDHAをつくる</b> 優れた増殖性・脂質蓄積性を持つ油糧微生物ラビリンチュラの中にはDHAを高生産するものがある。焼酎粕を培地とした大量培養によるDHA生産の可能性を報告する。	資源環境部 小玉 誠
15:02	<b>新しい金属ナノ粒子合成方法の開発</b> 界面活性剤とアルコールを添加したオリジナルの反応液を用いることにより、従来の湿式還元法では困難とされていた種類の金属ナノ粒子を合成することに成功した。	材料開発部 河野拓人
15:19	<b>甘藷の長期生貯蔵を実現する空気調和技術の開発</b> 調湿液を用いた湿度コントロール技術の甘藷長期生貯蔵への応用展開を目指す。貯蔵空間1㎡における焼酎醸造用甘藷50kgの6ヶ月間貯蔵実験について報告する。	機械電子部 野口大介
15:36	<b>新品種加工用大根「悠白」の干したくあん加工適性の検討</b> たくあん臭や黄変が生じない特徴を持つ新品種加工用大根「悠白」について、干したくあんに加工した際の、「悠白」の特徴変化を確認し加工適性を検討した内容を報告する。	食品開発部 平川良子
15:53	<b>機能性成分を含む家畜用飼料の製造と給餌試験</b> センターで選抜した乳酸菌で焼酎粕を発酵させ、GABA等の機能性成分を高濃度で含む保存性の高い飼料を製造した。飼料は実際に牛・豚に与え、その効果を検証中である。	応用微生物部 喜田珠光

■ IoT 体験コーナー 16:10~16:50

■ ポスター発表 16:10~16:50

【企画・デザイン部】

発表テーマ	発表者
デザインを活用した共感を呼ぶための「魅せ方・伝え方」	関屋千草

【資源環境部】

発表テーマ	発表者
竹燃焼時に生成するクリンカに関する研究	溝口進一
家畜骨由来 HAP フィラーを活用した複合材料の開発とその応用に関する研究	田頭宗幸

【材料開発部】

発表テーマ	発表者
油に分散させたマイクロ粒子の正しい粒径分布測定に欠かせないノウハウ	清水正高
TG-DTA/MSを用いた樹脂の定量分析方法の確立	赤木 剛
油の中にナノ分散された水溶性食品素材	下池正彦

【機械電子部】

発表テーマ	発表者
LED照明の光分布制御技術に関する研究 —多波長制御光源システムを用いた製品の欠陥検出手法の検討—	肥後一彦
開発現場における電磁ノイズ評価のための簡易EMI測定システムの開発	小田 誠
太陽光発電設備の劣化診断技術に関する研究 —現地計測や遠隔監視データを活用したオンライン異常診断手法の開発—	鳥原 亮
3Dプリンタ造形物の強度特性評価について	小野貴哉、川野宣彦
放射イミュニティ試験における電界均一性測定の自動化 —RPA(Robotic Process Automation)による試験の省力化—	小玉昂史

【食品開発部】

発表テーマ	発表者
官能評価による県産たくあんの品質評価に向けた取組	高橋克嘉
チョウザメ加工副生物を活用した魚醤の品質特性評価	松浦 靖
官能評価サンプルの提示温度をコントロールできる試験装置の開発	金井祐基
LC-MS/MSを用いたポリフェノール類のスクリーニング分析に関する検討	湯浅友識
県産果樹におけるアンチエイジング素材の検討	松井 愛

【応用微生物部】

発表テーマ	発表者
新系統甘藷の焼酎醸造特性評価	山本英樹
麴から抽出される核酸関連物質について	祝園秀樹
乳酸菌スターターによる醤油中ヒスタミンの低減	福良奈津子