

研究成果 発表会

開催日時

令和7年2月14日(金)

見学会 13:00～13:45 (12:50 受付開始)

発表会 14:00～17:00 (13:30 受付開始)

宮崎県工業技術センター

(住所：宮崎市佐土原町東上那珂16500-2)

宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センターでは、県内の工業振興、発展のために、日々研究開発を行っています。この成果を広く県民の皆様を知っていただき、ご活用いただくため、研究成果発表会を開催します。今回は、企業等と共同で実施した研究や当センターが独自に取り組んだ研究成果の発表に加え、当センターの施設や研究機器等をご覧いただく見学会を開催しますので、ふるってご参加ください。※発表タイトルはすべて仮題です。

プログラム

13:00～ 見学会

14:00～ 開会あいさつ

14:05～ 《共同研究発表》

太陽光パネルの材料リサイクル技術開発

ソーラーフロンティア株式会社 原田 秀樹
工業技術センター 資源環境部 技師 猪崎 翔

たくあん味わいマップの開発とその効果検証

～お客様に商品の味わいを素早く・的確にお伝えするために～ キムラ漬物宮崎工業株式会社 木村 昭彦
食品開発センター 食品開発部 主任研究員 金井 祐基

《センター研究発表》

油中ナノ粒子分散体の分析分野への応用に関する検討

工業技術センター 材料開発部 技師 那須 成裕

太陽電池アレイにおける簡易地絡検出技術に関する研究

工業技術センター 機械電子部 主任研究員 鳥原 亮

新品種甘藷「みちしづく」を使用した焼酎醸造方法の検討と品質評価

食品開発センター 応用微生物部 主任研究員 越智 洋

16:10～ ポスター発表

詳細につきましては、当センターホームページ(<https://www.iri.pref.miyazaki.jp/>)にてご確認くださいませようお願いいたします。



参加申込

県の電子申請システムにより、参加のお申し込みを受け付けますので、下記URL又は右記QRコードの申し込みフォームに沿って、お申し込みください。また、別紙の「申込用紙」からのお申し込みも受け付けておりますので、必要事項を記入のうえ、メールもしくはFAXにてお申し込みください。

<https://shinsei.pref.miyazaki.lg.jp/3pMmPK1v>

QRコードは(株)デンソーウェブの登録商標です。

申込期限

令和7年2月7日(金)



見学会 【13:00 ~ 13:45】

※参加には表面下部のQRコードまたはURLより事前申込が必要です
※定員になり次第しめさせていただきます

化学・分析コース

【定員】
10名

天然物中の成分分離技術のご紹介

炭素硫黄同時分析装置のご紹介

蛍光X線分析装置のご紹介

機械・電子コース

【定員】
10名

太陽光発電所における
異常電流検出手法に関する研究紹介

精密測定(形状、表面粗さ、
表面微細形状等)の機器紹介

食品関連コース

【定員】
15名

食品製造機器紹介

遺伝子関係機器紹介

ポスター発表

デザイン支援事例

企画・デザイン部 主任技師 佐藤 未遊

コールドプラズマ法によるセシウムの ICP高感度分析について

資源環境部 主任研究員 渡邊 利奈

電子線マイクロアナライザーの分析事例紹介

資源環境部 微小物質分析専門員 富永 初美

炭素硫黄同時分析装置による各種試料の定量分析

材料開発部 特別研究員兼副部長 山本 建次

光硬化樹脂を活用したO/Wエマルジョンの多角的な 液滴径評価

材料開発部 主任研究員 赤木 剛

IoTシステムのノイズトラブル原因の特定と対策

機械電子部 主任研究員 小田 誠

画像認識技術に関する事例紹介

機械電子部 主任技師 宮路 紘輝

精密測定技術に関する事例紹介

機械電子部 技師 児玉 尊

県産果樹の抗糖化作用に関する研究

食品開発部 特別研究員兼副部長 高橋 克嘉

真空フライ法によるフルーツチップスの特性について

食品開発部 主任技師 松井 愛

中低温発酵酵母の酒類への応用

応用微生物部 主任技師 富山 裕規

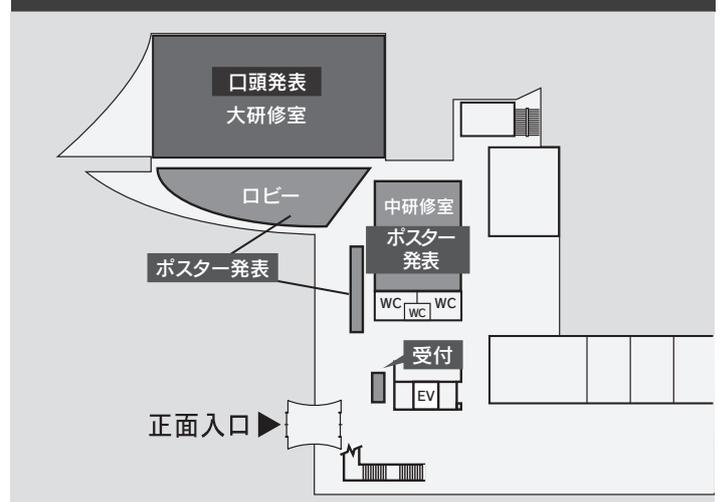
静置発酵法における麴の発酵経過について

応用微生物部 技師 阿萬 尚弥

会場への案内地図



センター内 各会場案内地図



問い合わせ先

宮崎県工業技術センター・宮崎県食品開発センター
企画・デザイン部

TEL:0985-74-4311 FAX:0985-74-4488
E-Mail: mitc-mfdc@pref.miyazaki.lg.jp