

研究成果発表会

 宮崎県工業技術センター

 宮崎県食品開発センター

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に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の成果の発表に加え、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。

開催日時

令和6年

2月7日(水)

見学会 13:10 ~ 13:40 (12:50 受付開始)

発表会 14:00 ~ 17:00 (13:30 受付開始)

場所

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)

※状況で会場の人数を制限する場合があります。



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。

プログラム

13:10~

見学会

14:00~

開会あいさつ

14:05~

《共同研究発表》

【トンネル覆工コンクリートの背面空洞を検出する地中レーダーの開発】

インパルス方式地中レーダーを開発し、トンネル覆工コンクリート背面空洞の有無の判別を可能にした。

株式会社都城技建コンサルタント 技術管理部長 佐土原 裕一
工業技術センター 機械電子部 主任研究員 小田 誠

《センター研究発表》

【焼酎粕を用いた微細藻類の大量培養およびDHA含有油脂の生産】

焼酎粕を栄養源としたラビリンチュラ類の大量培養法およびDHA含有油脂の生産技術について紹介する。

工業技術センター 資源環境部 主任研究員 堂籠 究

【W/O エマルションの無希釈粒径測定】

油中に分散した水滴のサイズを簡便かつより正確に測定するため、測定中の経時変化を抑えた手法を検討した。

工業技術センター 材料開発部 主任技師 田上 兼輔

【畜産副生物を活用した発酵調味料の開発】

食用としての利用率の低い、牛および豚の畜産副生物を用いた発酵調味料の製造方法について検討を行った。

食品開発センター 食品開発部 技師 有簾 真奈美

【県内微生物資源の保全～蔵付き醤油乳酸菌～】

県内の微生物資源保全の観点から、醤油製造場から蔵付き乳酸菌を分離、選抜し、保存する取組について紹介する。

食品開発センター 応用微生物部 主任技師 福良 奈津子

16:00~

ポスター発表

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/kSnII11m>

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6年2月2日(金)



見学会 【13:10～13:40】

※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

微小領域元素分析装置の紹介

特許技術「油中ナノ粒子分散体の製造方法」の紹介

機械・電子コース

【定員】
20名

振動試験機の紹介

EMC 支援技術の紹介

食品関連コース

【定員】
20名

食品製造機器の紹介

炭酸飲料製造装置の紹介

ポスター発表

宮崎本格焼酎味わいマップのデザイン開発

企画・デザイン部 主任研究員 西原 玲子

バイオマス燃焼時に発生するクリンカの焼結程度定量に関する研究

資源環境部 技師 大迫 貴太

多目的 X 線回折装置の測定事例紹介

材料開発部 主任研究員 赤木 剛

振動試験機を用いた輸送環境試験事例の紹介

機械電子部 主任研究員 鳥原 亮、主任技師 前田 教行

賞味期限延長に向けた油調菓子の長期保存試験

食品開発部 特別研究員兼副部長 高橋 克嘉

炭酸飲料製造装置を使用した新商品開発支援事例について

応用微生物部 主任研究員 越智 洋

デザイン支援事例

企画・デザイン部 技師 佐藤 未遊

油中ナノ粒子分散体の高濃度化へのアプローチ

材料開発部 主任研究員 松浦 靖

生産性向上を目的とするIoT等先端技術導入支援の取り組み～先端技術研究開発促進・人材育成支援事業～

機械電子部 副部長 肥後 一彦

ランドセル荷重負担軽減装具「ランカル」の製品開発

機械電子部 主任技師 陰山 翼

搾汁方法の異なる果汁ブレンドによる「飲みやすさ」と「日向夏らしさ」を両立した日向夏飲料の開発

食品開発部 主任研究員 金井 祐基

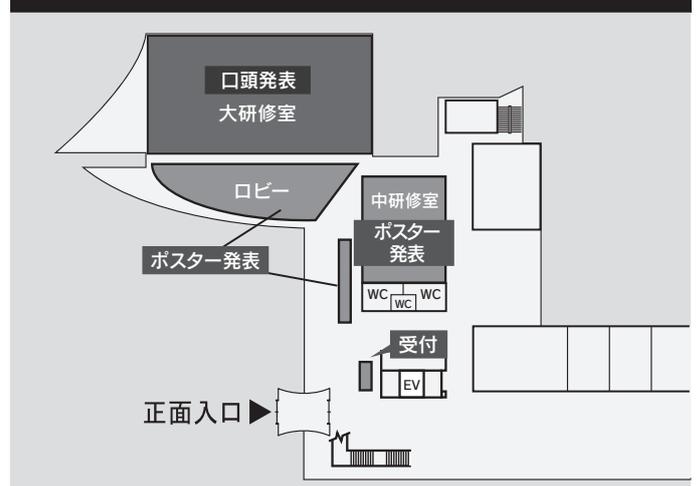
機能性成分高産生乳酸菌の実用化に向けた研究

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