

「明日を拓く技術開発」(28年度版)

平成 28 年 11 月 22 日(火)
あいち産業科学技術総合センター
産業技術センター総合技術支援・人材育成室
担当 石川、濱口
電話 0566-24-1841
愛知県産業労働部産業科学技術課
管理・調整グループ
担当 山田、加藤
内線 3388、3389
ダイヤルイン 052-954-6347

あいち産業科学技術総合センターが 「明日を拓く技術開発」を発行します — 最新の研究成果・技術支援事例を紹介 —

あいち産業科学技術総合センターでは、県内企業の皆様に技術課題解決の一助としていただくため、最新の研究成果事例と中小企業等への技術支援事例をまとめた冊子「明日を拓く技術開発」を発行します。

この冊子では、研究開発成果の事例として、「グリーン・イノベーション（環境・エネルギー）」、「ライフ・イノベーション（介護・福祉・健康）」、「ナノテク・情報通信・新材料等」の3分野で28事例、また、技術支援事例として35事例について、写真入りで紹介しています。

この冊子は、あいち産業科学技術総合センター（本部及び各技術センター）で配布するとともに、Web ページ (<http://www.aichi-inst.jp/>) 上でも公開いたします。

製品・技術開発に向け、是非、御活用ください。

1 概要

(1) 発行目的

あいち産業科学技術総合センターでは、より多くの皆様方に御利用していただくとともに、当センターの成果を企業の方々の新製品・新技術開発に活用していただくため、これまでの研究成果事例及び技術相談・指導による技術支援の事例を2年ごとに取りまとめて紹介しています。

(2) 構成 (A4判 24ページ カラー写真入り)

ア 研究成果事例 28事例

平成27年度までの主な研究成果をまとめたもの

グリーン・イノベーション（環境・エネルギー）	5事例
ライフ・イノベーション（介護・福祉・健康）	12事例
ナノテク・情報通信・新材料等	11事例

イ 技術支援事例 35事例

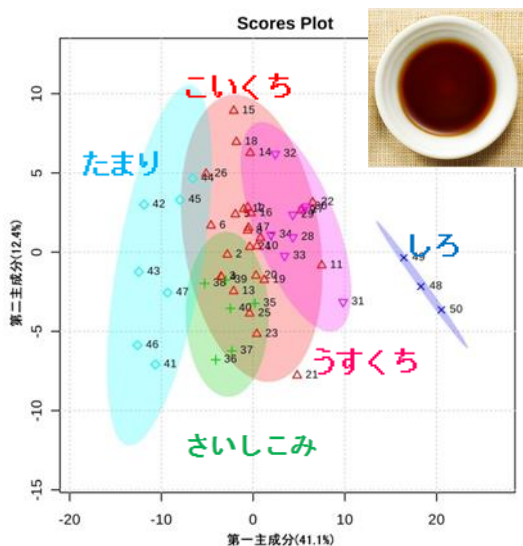
平成27年度までの中小企業等への技術支援事例をまとめたもの

2 作成部数

2,000部

3 掲載内容の例

(1) No. 31 液体クロマトグラフ質量分析装置による食品の判別分析 (共同研究支援部)



各種醤油の解析結果

(含有成分の種類や量によりプロットした図で、距離に近いほど似ている醤油と解釈できる)

醤油を製造する企業から、全国各地の様々な種類の醤油にはどのような成分の違いがあり、どの成分が味を特徴付けているのか調べたいという相談がありました。

●支援内容

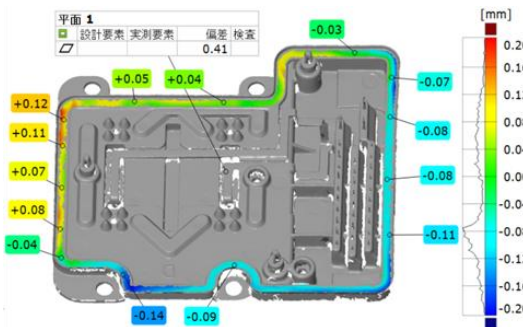
食品の成分を調べるには、液体クロマトグラフ質量分析装置(LCMS)で分析する方法があります。

醤油のような発酵食品は、非常に多くの成分が含まれているため、成分を個別に比較することが困難です。そこで、統計的手法のひとつである主成分分析(PCA)法を用いて取得したデータを解析しました。

●支援結果

解析の結果、各種醤油の成分の違いがひと目でわかるようになりました。また、それぞれの醤油の味を特徴づける要因がわかりました。

(2) No. 45 シール面平面度の非接触高速測定 (産業技術センター)



平面度の測定結果

車載用電子部品向けカバーケースを製造している企業から、製品のシール面平面度を測定し、接着や気密性の品質を確認したいとの相談がありました。

●支援内容

当センターの非接触三次元デジタイザーを活用して、シール面全体の三次元形状を効率よく高速にスキャニング測定しました。基準平面からのシール面のずれ量分布をカラー表示し、平面度を分かりやすく評価しました。

●支援結果

シール面のどの部分の平面度が悪いのかを一目で(視覚的に)把握することができ、製品の製造方法を見直し、接着や気密性の品質向上につながりました。

4 問合せ先

あいち産業科学技術総合センター産業技術センター

総合技術支援・人材育成室 石川、濱口

〒448-0013 刈谷市恩田町一丁目 157 番地 1

電話 : 0566-24-1841(代) FAX : 0566-22-8033

URL : <http://www.aichi-inst.jp/>