

# あいち産業科学技術総合センター 2019年10月号 食品工業技術センターニュース

- 今月の内容
- お知らせ&トピックス
  - 技術解説 樹脂製工業用繊維の黒い汚れ―「かび」か否か？

## お知らせ&トピックス

### ●第6回せとしん知財活用ビジネスマッチング

愛知県では、大企業等が保有する開放特許(特許権者又は出願人が、第三者に対し開放(ライセンス契約、譲渡等)する意思のある特許)を活用して、県内中小企業の新製品開発・新事業創出を支援する取組を進めています。

この度、その一環として、瀬戸信用金庫、公益財団法人あいち産業振興機構と共催で「第6回せとしん知財活用ビジネスマッチング交流会」を開催します。

当日は、キューピー株式会社の開放特許(食酢もろみ粕の有効利用、血清コレステロールを低減させる技術、カスタードプリン of 食感改良技術等)をはじめとする3社の開放特許について紹介していただきます。また、セミナー終了後は、希望者を対象に各開放特許紹介企業との個別相談を実施します。

日時：令和元年11月20日(水) 午後1時30分から午後4時30分まで

場所：瀬戸信用金庫 本店 エンゼルホール・ギャラリーひまわり(本部棟1階)

(瀬戸市東横山町119番地1)

定員：100名(申込先着順、要事前申込) ※定員超過の場合のみ、御連絡します。

参加費：無料

申込締切：令和元年11月8日(金)

申込方法：参加申込書に記入の上FAX

詳細及び参加申込書は下記のチラシをご参照ください。

[http://www.setoshin.co.jp/index.files/1.10.4tizaikatuyo\\_2019.11.20.pdf](http://www.setoshin.co.jp/index.files/1.10.4tizaikatuyo_2019.11.20.pdf)

### ●「明日を拓(ひら)くモノづくり新技術2019」

あいち産業科学技術総合センター、名古屋市工業研究所、一般財団法人ファインセラミックセンター及び名古屋商工会議所は、モノづくり新技術に関する合同発表会を開催します。

当日は、愛知県立大学教授の小栗宏次氏による最先端のAI・IoTに関する基調講演に加え、「シンクロトロン光の清酒酵母育種への利用」など付加価値の高いモノづくりのイノベーション創出を目指す3試験研究機関の研究開発事例を発表します。また、合同発表会終了後には、「知の拠点あいち」の先端施設の見学会を行います。

日時：令和元年11月29日(金) 午後1時10分から午後5時20分まで

場所：「知の拠点あいち」あいち産業科学技術総合センター 1階講習会室

(豊田市八草町秋合1267番1)

定員：100名（申込先着順）※見学会の定員は60名（申込先着順）

参加費：無料

申込締切：令和元年11月25日（月）

申込方法：名古屋商工会議所ホームページイベントカレンダー（<https://www.nagoya-cci.or.jp/event/event-detail.html?eid=1351>）からの登録または参加申込書をFAX  
詳細及び参加申込書は下記のチラシをご参照ください。

[http://www.aichi-inst.jp/acist/news/up\\_docs/r011011shingijyutsu2019tirashi.pdf](http://www.aichi-inst.jp/acist/news/up_docs/r011011shingijyutsu2019tirashi.pdf)

## ●令和元年度酒造技術者研修が開催されました。

酒造技術者研修（主催：日本酒造組合中央会中部支部・愛知県酒造組合）が9月19日、20日、10月10日、11日の4日間にわたり、当センターで開催されました。

この研修は、愛知県を中心に、岐阜県、三重県、静岡県の酒造メーカーの技術的人材育成を目的として毎年開催されているもので、今年度は、11名の参加がありました。



名古屋国税局鑑定官室をはじめ各県の酒造関係研究員の外部講師及び当センター職員により、原料処理、醸造微生物と酵素、酒母、製麴、もろみ、酒類概論、吟醸酒製造に関する座学、参加した酒造メーカーで製造している清酒の分析や官能審査の実習を行いました。