

福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター・県産品加工支援センター合同 平成30年度技術交流会

●日時:平成30年7月11日(水) 13:15~16:15

●場所:福島県ハイテクプラザ 会津若松技術支援センター 多目的ホールほか
〒965-0006 会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1
TEL:0242-39-2100 FAX:0242-39-0335

プログラム

13:15開始	開 会	
	所 長 挨拶	
13:20 ~14:50	研 究 発 表(多目的ホール1)	
	福島県オリジナル清酒製造技術の開発	主任研究員 中島奈津子
	短時間製麴における酒質への影響	研 究 員 松本大志
	県産醸造製品の品質向上に向けた高品質製造技術の確立	専門研究員 小野和広
	地域在来作物の栄養・機能性を活かした加工技術の開発	主任研究員 遠藤敦史
	食品企業での利用を前提とした雪下野菜の特性評価	主任研究員 鈴木英二
	あんぽ柿の非破壊水分評価法	研 究 員 馬淵志奈 (県農業総合センター 流通加工科)
	桐製壁紙の品質・生産性向上の研究	専 門 員 出羽重遠
	極薄桐材の漂白加工方法の検討	繊維・材料科長 伊藤哲司
15:00 ~16:00	ポスターセッション(多目的ホール2)	
	福島県オリジナル清酒製造技術の開発	醸造・食品科
	短時間製麴における酒質への影響	醸造・食品科
	福島県オリジナル大吟醸向け酒米品種の育成	醸造・食品科
	県内酒造場で製麴された麴の酵素力価測定結果	醸造・食品科
	県産醸造製品の品質向上に向けた高品質製造技術の確立	醸造・食品科
	地域在来作物の栄養・機能性を活かした加工技術の開発	醸造・食品科
	食品企業での利用を前提とした雪下野菜の特性評価	醸造・食品科
	近赤外フィルター式分光分析器を用いた包装前あんぽ柿の非破壊水分評価法	県産品加工支援センター
	あんぽ柿用原料柿(蜂屋)の保存方法	県産品加工支援センター
	エゴマ搾油かす粉末を利用したパンの α -リノレン酸含量	県産品加工支援センター
	3D技術を活用した鈴木式ろくろのすり型自動生成プログラム開発	産業工芸科
	デジタル技術による漆器の立体加飾(蒔絵)の開発	産業工芸科
	桐製壁紙の品質・生産性向上の研究	産業工芸科
	漆塗料や蒔絵技術を応用した家電製品の実用化に関する研究	産業工芸科
極薄桐材の漂白加工方法の検討	繊維・材料科	
分科会活動報告(展示)		
漆とデザイン分科会		
13:00 ~16:15	企画展示(交流スペース)	
	酒を嗜むうつわ	産業工芸科、醸造・食品科
15:50 ~16:15	所 内 見 学 会(希望者)	
16:15	閉 会	