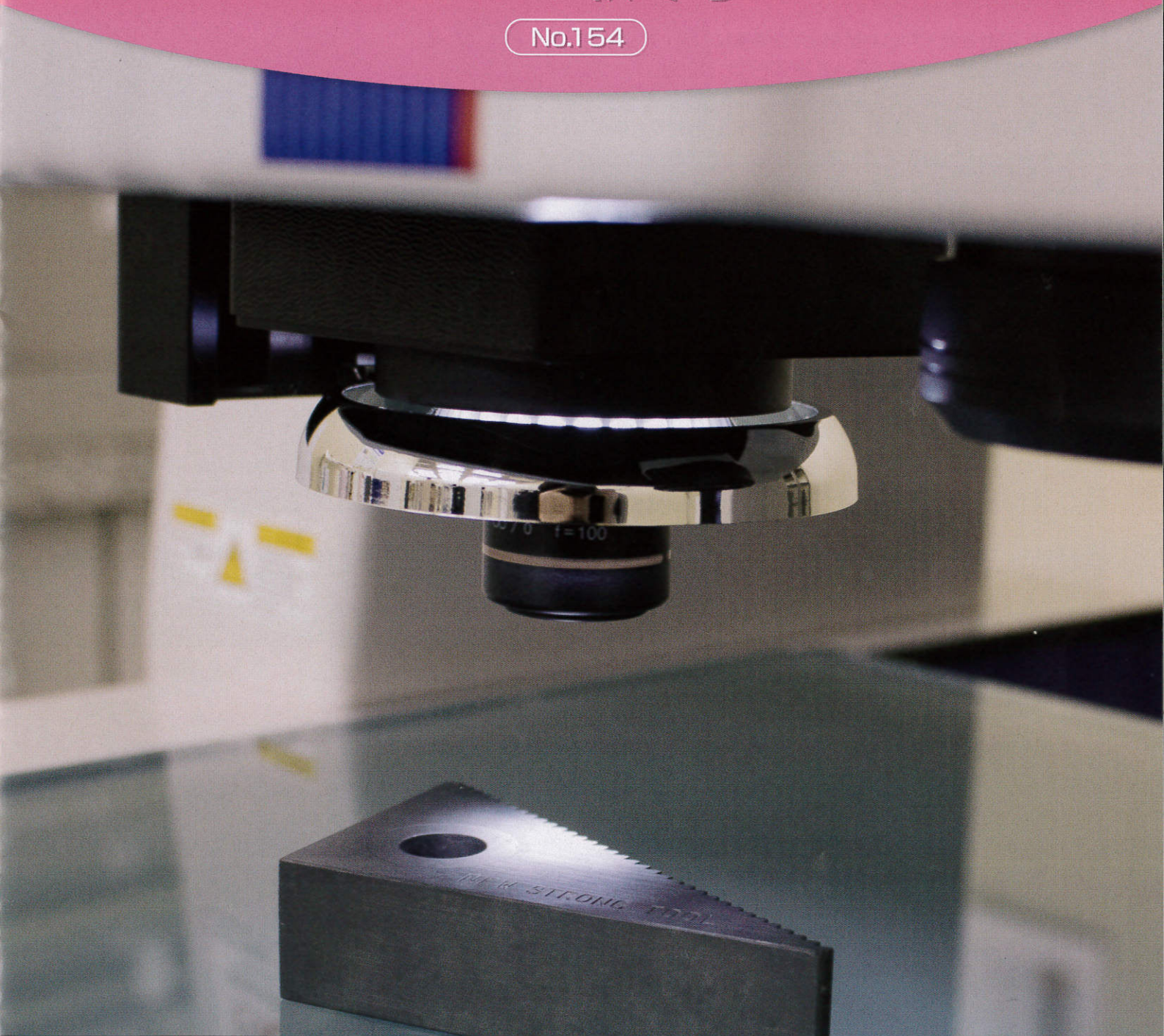


みやざき技術情報

2016年 秋冬号

No.154



上の写真は、CNC画像測定機です。詳しくは、5ページの「新しい設備」をご覧ください。

Index

- | | |
|----------------|--------------------------|
| 01 センターからのお知らせ | 05 新しい設備 |
| 03 商品開発事例 | 06 センター活用術 |
| 04 研究開発紹介 | 07 Topics
Information |



商品開発事例

醗酵まこも茶、まこも緑茶



「まこも」はイネ科マコモ属の多年草で、成長すると草丈は2mを超えます。そのまこもを、収穫後乾燥させ、細かく砕いたものを蒸し上げて、土壌菌で醗酵させたものが「醗酵まこも茶」です。製品の品質は、原料の状態や温度・湿度、種菌の混合方法等に、大きく影響を受けます。そこで、食品開発センターでは、その醗酵を安定的に行うための処理方法について技術支援を行いました。国富町に工場を持つサンマコモでは、国富町の契約農場で栽培したまこもを使って、醗酵まこも茶、まこも緑茶の製造を開始しています。

【食品開発部】



牛乳あまざけ 百白糍 (ひゃくびゃくこうじ)



百白糍

百白糍 生姜

有限会社白水舎乳業(宮崎市)と食品開発センターにおいて共同開発した「百白糍(ひゃくびゃくこうじ)」は、平成26年4月から販売を開始し、多くの方々から好評を得ています。

「百白糍」は、生乳と米麴を組み合わせで作った新しいタイプの乳飲料です。米麴のタンパク質分解酵素の働きにより、牛乳の100倍の遊離アミノ酸が含まれており、体に吸収されやすい状態になっています。また、原料は、県産の生乳と国産米麴のみで、砂糖などの添加物は使用していません。

今回、有限会社白水舎乳業は、これらのコンセプトを保ちつつ、新たな風味をもつ「百白糍 生姜」を商品化しました。「百白糍」に国産の生姜を加えることにより、生姜の風味が全面に感じられ、バランスのとれた大変飲みやすい乳飲料になっています。

【応用微生物部】

環境リサイクル技術に関する研究成果マッチングセミナーを開催しました

センターでは、地域資源を有効利用するため、さまざまな研究開発に取り組んでまいりました。

今回、日頃培ってきた技術シーズを県内企業に広く活用していただくことを目的とした「研究成果マッチングセミナー」を、県北、県央、県西の3地域で開催し、幅広く紹介しました。

また、第2回セミナー（県央）では、全国で初めて焼酎粕を活用し蓄電池の開発をされた、福岡工業大学工学部電気工学科 田島大輔助教をお招きし、エネルギー分野に新たな地域資源の活用方法を見いだすまでの実験に関する苦労話や、研究成果の事業化に向けた取組などをご紹介いただきました。



▲第1回セミナーin都城（県西）



▲基調講演 田島大輔助教



▲第2回セミナーin宮崎（県央）



▲第3回セミナーin延岡（県北）

●「メールマガジン つばさネット」配信中！

電子メールで情報発信を行う「メールマガジンつばさネット」を月2回配信しています。当センターで行う研究会や技術研修等のイベント情報、センター保有設備の紹介のほか、補助金等の案内をお届けします。（無料）

当センターのホームページから登録していただくと、受信することができます。



メールマガジンのご登録フォーム→

Information 下記施設の入居に関するお問い合わせは、企画・デザイン部までお気軽にお問い合わせください

募集中 開放実験室

企業の皆様の試験研究や商品開発を支援するために、センター内に開放実験室（賃貸実験室）を設置しています。

概要

- 各室面積 大(56㎡)×3室、小(36㎡)×3室
- 使用料 大41,200円/月 小27,400円/月
- 入居期間 1年以内(延長により最大3年)

秋冬号 2016

みやざき技術情報

2017年3月発行 通巻第154号

「みやざき技術情報」は当センターの取組や設備などを紹介する情報誌として年2回発行しています。ぜひ皆様の事業運営にお役立てください。次号は2017年8月に発行予定です。

【発行元/問い合わせ先】

MITC 宮崎県工業技術センター

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
TEL 0985-74-4311 FAX 0985-74-4488

MFDC 宮崎県食品開発センター

〒880-0303 宮崎市佐土原町東上那珂16500-2
TEL 0985-74-2060 FAX 0985-74-4488

ウェブサイト <http://www.iri.pref.miyazaki.jp/>

