

…………… 復興元年、新しき明日を技術で支援 ……………

平成 24 年度 地方独立行政法人岩手県工業技術センター 研究成果発表会のご案内

平成 24 年 7 月 11 日(水) 13:15~17:00 (受付・開場 12:45)

会場 岩手県工業技術センター(盛岡市飯岡新田 3-35-2)

参加方法 電話、Eメールまたは裏面の申込用紙により、お申し込みください。(7月9日〆切)

主催 地方独立行政法人岩手県工業技術センター

協力 JST復興促進センター盛岡事務所、財団法人いわて産業振興センター、盛岡市新事業創出支援センター

プログラム

- 開会 13:15
- 理事長あいさつ



13:25~13:40	センター活用方法について……………	理事兼企画統括部長 藤澤 充
-------------	-------------------	----------------

●成果ポスター発表 <会場 小ホール>

12:45~17:00	パネル展示と解説……………	研究員が成果を解説します。
-------------	---------------	---------------

●工業技術センター内見学

13:50~14:50	1 回目	センター内を巡りながら主要な設備・試験機器等をご紹介します。
15:15~16:15	2 回目	1 回目と 2 回目は同じ内容です。(所要時間 1 時間)

●口頭発表 <会場 大ホール>

13:50~14:10	車載カメラによる物体検知及び圧縮録画 大容量映像をデジタル圧縮録画しながら物体を認識する技術開発	電子情報技術部 菊池 貴
14:15~14:35	プラスチック成形用金型へ離型機能を付与する薄膜の開発 膜厚約 20nm で均一に膜形成し離型膜の耐久性も向上する技術開発	ものづくり基盤技術第 1 部 藤原真希
14:40~15:00	減圧凝固試験法による AI 合金用湯品質評価とその試験条件の影響 AI 合金 AC4CH 材のポロシティ発生形態の明確化と溶湯評価方法	ものづくり基盤技術第 2 部 岩清水康二
15:00~15:15	休憩	
15:15~15:35	オール岩手清酒の開発 岩手オリジナル種麴を開発し名実とも完全なオールいわて清酒の開発	食品醸造技術部 佐藤稔英
15:40~16:00	ワカメ攪拌塩漬け装置による海草の塩漬けと農産物への応用 開発した湯通しワカメおよびコンブの高速塩漬け装置の農水産物への応用	復興支援室 小野寺宗仲
16:05~16:25	ヤマブドウをまるごと使ったアンチエイジング素材 ヤマブドウに含まれるポリフェノールとその機能性	復興支援室 高橋 亨
16:30~16:50	繭と漆によるオリジナルジュエリー開発 漆の熱硬化塗装による新商品創出と試作	企画支援部 小林正信

お申込み・お問合わせ先/地方独立行政法人岩手県工業技術センター 企画支援部 (担当 有賀・小林)

TEL 019-635-1115 FAX 019-635-0311 Eメール CD0002@pref.iwate.jp

