

ハイテク会津技術交流まつり展示内容

番号	名称	ブース名	担当科	事業名ほか
1	イチゴ「ゆうやけベリー」の着色基準と果実品質	糖度が高く酸味が控えめ！鮮やかな赤色のゆうやけベリー	農産物流通加工支援チーム	令和5年度実用化技術情報
2	ブロッコリーのβカロテン、ルテイン、スルフォラファン、グルコシノレートはフローレットに多い	ブロッコリーに含まれる機能性成分の部位別の含有量		令和5年度参考となる成果
3	ブロッコリーに含まれる機能性成分の加熱処理・一次加工後の含有量の変化	熱にも強い！ブロッコリーの機能性成分		令和5年度参考となる成果
4	ナツハゼシロップの製造支援	あまくてすっぱい♡和風ブルーベリー「なつはぜ」シロップ	企画支援チーム	令和5年度重点支援事業
5	農業短大 受験、農産加工研修、櫻隆祭の案内	農業短大ってどんなところ？	農産物流通加工支援チーム分室	—
6	県産醤油の香気成分の調査	県産しょうゆのおいしい理由	醸造・食品科	基盤技術開発支援事業
7	オタネニンジンの加工によるサポニンの構成変化の把握	オタネニンジンは加工で強くなる		開発支援
8	瓶内2次発酵による発泡性ミード（蜂蜜酒）の開発	一口で心ときめく しゅわしゅわ蜂蜜のお酒		開発支援
9	福島県オリジナル酒造好適米の育種	「福乃香」に続く新たな酒米の開発		オリジナルふくしま水田農業推進事業
10	多様な清酒開発に向けた製麹技術基盤の構築	酒造りのキープレイヤー“麹”の技術		福島県オリジナル清酒製造技術の開発
11	福島県産ナシの加工特性の解明	福島県のナシのおはナシ		知的財産活用推進事業
12	機器紹介：色差計	色を数値にしてみよう		
13	機器紹介：水分活性測定装置	賞味期限って長い？ 短い？		
14	福島県オリジナル酵母の保存性に関する研究	酵母の寿命ってどのくらい？	企画支援チーム	そだてる研究室
15	迅速な麴の品質評価方法の開発	スキャナーで麴の品質を見える化		
16	機器紹介：ピーラー	皮むき革命		
17	甘酒の分析と官能評価の関連性調査	甘酒のおいしさって何だろう？	醸造・食品科	そだてる研究室
18	漆塗料の高機能化とその活用に関する研究	会津漆器の業務用食洗機耐久性	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
19	酵素添加による漆の硬化性向上に関する研究	漆と酵素の関係		そだてる研究室
20	「青光塗」のための新規色漆の開発	黒と赤だけではない漆の魅力		基盤技術開発支援事業
21	大堀相馬焼における陶胎漆器の開発	「大堀相馬焼」×「会津漆器」		開発支援
22	伝統工芸品の形状測定方法の研究	黒に挑戦！3Dスキャナーで立体化		そだてる研究室
23	樹脂含浸と熱圧成形による木材の高耐久化	まるでベッコウ！気になる樹脂含浸木材		基盤技術開発支援事業
24	日本酒用温調装置の開発	お酒をお好み温度に・・・	金属・物性科	開発支援
25	デジタル技術で働き方改革	食品に触れずに測るデジタル化技術	電子・情報科	地域産業の魅力向上支援事業（デジタル技術を活用したものづくり企業のスマート化支援事業）
26	産業用ロボットを用いたプレス成形後の玉磚子バリ取り作業の改良	ロボットで“がいし”を仕上げよう	ロボット・制御科	開発支援事業
27	金属積層造形法による茶釜の作製	会津工「鶴翔庵プロジェクト」を全力支援！	機械加工ロボット科	テクノアカデミー浜校卒業研究支援
28	福島国際研究教育機構（F-REI）の紹介		福島国際研究教育機構	