

関係各位

公益財団法人とかち財団
理事長 高橋 勝坦



公益財団法人とかち財団 【十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センター】 「平成25年度 成果発表会」開催のご案内

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

また、日頃より「とかち財団」の活動につきまして、特段のご配慮を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、当財団では、十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センターの両施設で実施している「試験研究」「技術支援」「産学官連携」等の取り組みや事業成果を広く紹介し、地域産業の活性化に向けた製品加工・開発技術力の高度化を図るための支援活動等、当財団について地域の皆様に一層のご理解を頂くため、下記の通り「平成25年度成果発表会」を開催いたします。また、今回は、(地独)北海道立総合研究機構食品加工研究センターとも連携し、同センターが有する情報についてもご提供させて頂く予定としております。

この成果発表会が、十勝で「モノづくり」「高付加価値化」「産学官連携」等に携わる企業・団体等の皆様にとって、新製品開発・技術改良の促進やクラスター形成のヒントとなれば幸いです。

当日は成果品・試作品の展示・試食も予定しておりますので、時節柄ご多忙のところ大変恐縮ではございますが、多くの皆様のご出席をお願い申し上げます。

記

日 時	平成26年2月20日(木) 14:00~17:00 (開場 13:30、閉場 17:00) [成果発表 14:00~16:15 試食、展示、意見交換会 16:15~17:00]
場 所	十勝産業振興センター(帯広市西22条北2丁目23-9 TEL:0155-38-8850) ◎成果発表:2F 大会議室 ◎検索図書コーナー・メディアストリート・3次元測定室:試食、展示、意見交換会
内 容	別紙「プログラム」の通り
参加費	無料
定 員	100名
申込方法	必要事項を記載の上、下記までFAXまたはメールによりお申し込み下さい。 ※メールでのお申込みの場合、必要事項の記載漏れにご注意下さい。
申込〆切	平成26年2月13日(木)
お問合せ先	公益財団法人とかち財団 プロジェクト推進課(担当:飛川/西條) 〒080-2462 帯広市西22条北2丁目23-9 TEL:0155-38-8850 FAX:0155-38-8809 E-mail:tobikawa@tokachi-zaidan.jp

★「食品加工技術センター」ホームページから、本発表会に関する以下の情報を提供しておりますので、ご確認下さい。

- 本案内状・出席申込書のダウンロード(PDF版)
- 出席申込受付状況
(お申込みの前にあらかじめご確認下さい)
- 会場までのアクセス
(十勝産業振興センター[帯広市]の位置、交通機関等)

【食品加工技術センター】 <http://www.food-tokachi.jp/>



公益財団法人とかち財団
【十勝圏地域食品加工技術センター・十勝産業振興センター】
平成25年度「成果発表会」プログラム

13:30～ 開場
14:00～ 開会挨拶
14:03～14:10 イントロダクション

【ものづくり・地域連携支援】

14:10～14:25 「菓子用自動定数トッピング装置の開発」

事業部 産業支援課 研究員 佐藤 悠

<発表1> 菓子製造工程において、現状人手で行われている松の実・かぼちゃの種の定数トッピング作業の自動化を目的とした装置の開発・導入について報告する。<展示予定>

14:25～14:40 「振興センター発 パークゴルフ用具の依頼試験の紹介」

事業部 産業支援課 技術員 佐賀 良市

<発表2> 幕別町生まれのスポーツ「パークゴルフ」と用具製造業の振興を目的として、十勝産業振興センターが実施するパークゴルフ用具の依頼試験について紹介する。<見学予定>

14:40～14:55 「十勝産食材のPR活動について」

事業部 プロジェクト推進課 事業推進員 西條 大輔

<発表3> フードバレーとかち推進協議会と連携し、十勝産食材の普及と利用促進に関わる業務について、取り組んだ内容を紹介する。

14:55～15:10 <休憩>

【食関連支援】

15:10～15:25 一連携機関からの情報提供ー 「過熱水蒸気によるソバの表面殺菌に関する研究」
(地独) 北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

食品工学部食品工学G プロセス開発 阿部 茂 氏

<研究紹介> ソバの菌数低下を目的とし、過熱水蒸気の短時間処理によって穀物内部への加熱の影響を最小限に抑制しつつ、表面の微生物を低減する表面殺菌方法について紹介する。

15:25～15:40 「池田町特産品を用いた加工食品の開発」

事業部 研究開発課 主任 四宮 紀之

<発表4> 池田町特産品「十勝ワイン」を原料としたワインビネガーの発酵に資する酢酸菌の同定とその保存法について報告する。<展示・試食予定>

15:40～15:55 「『十勝晴れ』の酒粕と経産牛肉を用いた加工食品の開発」

事業部 研究開発課 課長 葛西 大介

<発表5> 今や十勝の地酒として定着した「十勝晴れ」。その酒粕を利用して経産牛肉の欠点を補い、付加価値化された加工食品として、煮込肉（中間食材）の開発を報告する。<展示・試食予定>

15:55～16:10 「ナガイモの品質保持に関する研究」

事業部 研究開発課 係長 川原 美香

<発表6> ナガイモが変色しやすい要因を調査するとともに冷凍とろろ加工品の保管中の変色および粘度低下の防止を目的とした品質保持に関する試験について報告する。

16:10～16:15 成果発表 終了挨拶

16:15～

展示・試食、意見交換会

発表したテーマに関する試作品等を展示、試食致します。
発表者等との情報交換の場として、お気軽にお立ち寄りください。
＜食品に関する成果品等の展示・試食／発表者との意見交換＞

1F 情報検索コーナーにおいて、発表テーマにある開発中の試作品、成果品の展示、試食を行います。また、発表担当者がご質問、意見交換に対応させていただきます。
「とちABCプロジェクト」で開発した成果品の展示、試食もあわせて行います。

＜菓子用自動定数トッピング装置の試作機展示／発表者との意見交換＞

1F メディアストリートにおいて、発表テーマにある菓子用自動定数トッピング装置の試作機を展示します。発表担当者がご質問、意見交換に対応させていただきます。

～17:00

展示・試食／意見交換会終了、閉場

※とちABCプロジェクト：

文部科学省の地域イノベーション戦略支援プログラム（都市エリア型）を活用し、十勝で取組む食の機能性や安全性に関する技術開発等を産学官連携により実施するプロジェクトの呼称です。

公益財団法人とち財団 平成 25 年度成果発表会

参加申込書

【申込〆切】平成26年2月13日（木）

【お申込先】 FAX：0155-38-8809 e-mail:tobikawa@tokachi-zaidan.jp

【お問合せ】（公財）とち財団 プロジェクト推進課（担当：飛川／西條） 電話 0155-38-8850

企業・団体・機関名		
住所	〒	
電話番号・FAX 番号	電話	FAX
E-mail		
出席者名	所属・役職	氏名

※本申込書にご記入頂きました個人情報「お申込内容確認」など、本発表会開催の関する目的で使用するほか、主催者の実施する地域産業振興事業のご案内等に使用する場合がございます。これら以外の目的では使用いたしません。