



# 公益財団法人とかち財団 「平成27年度 成果発表会」開催のご案内

とかち財団では、十勝の産業の活性化を図るため、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機能を活用し、試験研究・技術支援・産学官連携等の取り組みを実施しております。  
このたび、今年度の事業成果や取り組みの内容を報告・紹介し、その内容について地域の皆様に一層のご理解をいただくため、連携機関のご協力のもと、下記のとおり「成果発表会」を開催いたします。  
当日は、発表内容に関連する展示・試食等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よろしくお願い申し上げます。【参加費無料です】

日 時 平成28年3月3日(木) 13時30分～16時00分(開場：13時00分)  
[成果発表：13時30分～15時25分 / 展示・試食等：15時25分～16時00分]

場 所 十勝産業振興センター(帯広市西22条北2丁目23-9)  
[成果発表：2階 大会議室 / 展示・試食等：1階メディアストリート等]

内 容 裏面「プログラム」の通り

定 員 100名

申込方法 下記「出席申込書」に、事業所名・住所・連絡先・ご出席者所属氏名を必ず記載し、FAXまたはメールにてお申し込みください。【お申込み〆切：平成28年2月29日(月)まで】

申込/問合せ先 公益財団法人とかち財団 事業部プロジェクト推進課(担当：赤間/梅沢)  
〒080-2462 帯広市西22条北2丁目23-9 TEL：0155-38-8850

**FAX：0155-38-8809 E-mail：info@tech-tokachi.jp**

★この案内状は「十勝産業振興センター」「食品加工技術センター」ホームページからダウンロードできます。(Word/PDF)

【十勝産業振興センター】<http://www.tech-tokachi.jp> 【食品加工技術センター】<http://www.food-tokachi.jp>

<会場までのアクセスも、これらのホームページで確認できます>

## 【公益財団法人とかち財団「平成27年度成果発表会」出席申込書】

※記入漏れにご注意ください

申込日：平成28年 月 日

【お申込み〆切：平成28年2月29日(月)まで】	事業所名		
	ご住所	〒	
	電話・FAX	電話：	FAX：
	E-mail		
	ご出席者	ご所属・お役職	

■本申込書にご記入頂きました個人情報「出席意思確認、出席者の取りまとめ、必要時(定員到達による受付終了の連絡等)の連絡先の把握」など、本発表会開催の目的で使用のほか、主催者の実施する事業のご案内等に使用され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。



# 公益財団法人とかち財団「平成27年度成果発表会」プログラム

○日 時 平成28年3月3日(木) 13時30分～16時00分(開場:13時00分)

○場 所 十勝産業振興センター(帯広市西22条北2丁目23-9)  
[成果発表:2階 大会議室 / 展示・試食等:1階メディアストリート等]

## ○プログラム

13:30～ 開会/事業実施経過報告

13:30～13:35 開会挨拶

専務理事 鱈場 尊

13:35～13:40 次第説明・事務連絡等

13:40～13:50 **【事業実施経過報告】「公益財団法人とかち財団 平成27年度実施事業について」**

報告者:事業部プロジェクト推進課 副課長 赤間 仁

13:50～ ものづくり支援に係る成果発表・実施状況報告/連携機関からの情報提供

座長:事業部研究開発課 課長 葛西 大介

13:50～14:00 **【実施状況報告】「ものづくり支援(食品・機械分野)における試験研究の実施状況について」**

報告者:事業部産業支援課 兼 研究開発課 係長 四宮 紀之

14:00～14:15 **【成果発表】「画像処理機能を搭載し選別機能を強化した豆類用光学選別装置の開発」**

発表者:事業部産業支援課 主幹 田村 知久

共同発表者:株式会社安西製作所 北海道支店 開発設計部 開発設計課 係長 大橋 浩氏

乾燥豆類原料中の不良粒(皮切れ粒、しわ粒、凹み粒等)を自動選別できる、画像処理機能を搭載した光学選別装置を開発したので、装置概要や選別性能等について報告する。

14:15～14:30 **【成果発表】「十勝産水牛乳でチーズをつくる」**

発表者:事業部研究開発課 課長 葛西 大介

水牛の乳とはどのようなものか?牛乳と比較しながらチーズづくりの課題を把握し、モッツァレラチーズの製品開発を行った事例を紹介する。

14:30～14:45 **【成果発表】「ブラウンスイス牛を用いた肉加工品の開発」**

発表者:事業部研究開発課 係長 川原 美香

ブラウンスイス牛(雄)の食肉種としての付加価値を高めるため、肉質の評価および加工品の開発に向けて各機関が連携して取り組んだ事例を紹介する。

14:45～15:00 **【成果発表】「乾燥野菜および乾燥粉末素材製品の開発」**

発表者:事業部研究開発課 係長 佐々木 香子

十勝産農産物を原料に、乾燥技術を用いた商品および素材の開発について、事例を紹介する。

15:00～15:15 **【連携機関からの情報提供】「農産物チルド食品から分離した低温増殖性芽胞菌の性状」**

情報提供者:地方独立行政法人北海道立総合研究機構 産業技術研究本部 食品加工研究センター  
食品バイオ部 食品バイオグループ 研究職員 小林 哲也 氏

農産物チルド食品の保存性向上を図るため、製品に生残する低温増殖性芽胞菌を分離した。これら分離芽胞菌の発育特性や耐熱性について報告する。

15:15～15:25 総括質疑・その他情報提供

15:25 成果発表終了挨拶

事務局長 植松 秀訓

15:25～16:00 展示・試食・意見交換等～閉会

○発表テーマに関する試作品等の展示・試食を実施いたします。  
発表者等との意見交換・情報交換の場として、お気軽にお立ち寄りください。

以上