



公益財団法人とかち財団

「平成29年度 成果発表会」開催のご案内

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機能を活用した試験研究・技術支援・産学官連携や創業支援等に取り組んでおります。このたび、今年度の事業成果や取組内容を報告・紹介し、当財団について地域の皆様に一層のご理解を頂くため、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。

当日は発表に関連するもののほか、これまでに当財団がご支援等で関わった成果品等の展示・試食等を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待ちしております。

- ◇日 時 平成30年3月2日(金) 13:30~17:00 (開場 13:00)
[成果発表 13:30~16:05/試食、展示、意見交換会 16:05~17:00]
- ◇場 所 十勝産業振興センター(帯広市西22条北2丁目23)
[成果発表:2F大会議室/試食、展示、意見交換会:1F図書コーナー他]
- ◇内 容 「プログラム」のとおり
- ◇参加費 無料
- ◇定 員 100名
- ◇申込方法 下記出席申込書に必要事項を記載の上、FAXまたはメールによりお申し込み下さい。
- ◇申込〆切 **平成30年2月23日(金)まで**
- ◇申込・お問合せ 公益財団法人とかち財団 事業部 地域連携支援課(担当:飛川/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

この案内状は当財団ホームページ
(<http://www.tokachi-zaidan.jp>) からダウンロードできます

とかち財団

検索

..... <切り取らずそのままお送りください>

公益財団法人とかち財団「平成29年度成果発表会」出席申込書

平成30年 月 日

事業所名		
ご住所	〒	
電話・FAX	電話	FAX
メール		
ご出席者	所属・お役職	ご氏名

※本申込書にご記入いただきました個人情報は「出席意思確認、出席者の取りまとめ、定員到達による受付終了等必要時の連絡先の把握」等、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29年度成果発表会」プログラム

◇日時 平成30年3月2日(金) 13:30-17:00(開場 13:00)
 ◇場所 十勝産業振興センター 2階 大会議室(帯広市西22条北2丁目23番地)

◇プログラム

13:00 開場(受付対応/展示内容の説明)
 13:30 開会
 13:30-13:35 開会挨拶 理事長 長澤 秀行
 13:35-13:40 次第説明
 13:40-14:00 「公益財団法人とかち財団 平成29年度実施事業と平成30年度に向けて」
 執行役員事務局長 小池 晃一

【事業成果発表】

座長: 事業部長 葛西 大介

14:00-14:15 発表①「起業後の事業加速化をサポート! トカチコネクションの取り組み」
 事業部 地域連携支援課 高橋 司

起業した事業者の事業加速化支援など、十勝における新たな事業創発を促進することを目的として実施した「トカチコネクション構築事業」について報告する。

14:15-14:45 発表②「画像処理技術を応用した車両洗浄装置」
 株式会社北土開発 事業本部 技術部長 河村 泰彦 氏
 事業部 ものづくり支援課 機械・電子グループ 研究員 菅原 崇

本発表では技術的難易度が高い屋外環境化での画像処理手法を報告し、(株)北土開発が開発した車両洗浄装置に応用した事例を紹介する。

14:45-15:00 <休憩>

15:00-15:15 発表③「小豆由来の多糖類に関する研究」
 事業部 ものづくり支援課 食品グループ 研究主査 佐々木 香子

製餡工程では副産物である煮汁が大量に発生する。この煮汁中の水溶性多糖類の解析を行うとともに精製・抽出条件を検討し、新たな有効活用の可能性について検証したので報告する。

15:15-15:30 発表④「光を利用した肉加工品熟成法の検討」
 事業部 ものづくり支援課 食品グループ 研究主査 四宮 紀之

光を利用した肉加工品の熟成法が報告されているが、データが示されていない。そこで実際に肉および加工品にUVを照射し旨味に関わるアミノ酸等を調べその可能性を検討したので報告する。

15:30-15:45 発表⑤「外国人向け加工食品開発支援」
 事業部 ものづくり支援課 食品グループ 研究員 高谷 政宏

近年、十勝でも外国人観光客数が急増している。外国人観光客にも満足度の高い食品を開発するため、今年度実施した情報調査結果、開発支援事例を紹介する。

15:45-16:00 【連携機関からの情報提供】「道産小麦を用いたパンの風味に寄与する香気成分の特性解析」
 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 食品開発部 食品開発グループ 主査 中野 敦博 氏

道産小麦を用いたパンの香気成分について、品種やパン生地の発酵方法が及ぼす影響を報告する。

16:00~16:05 成果発表終了挨拶 専務理事 鱈場 尊

16:05~17:00 展示・試食/意見交換会(1F 情報検索図書コーナーなど)

※発表テーマのほか、当財団が支援等で関わった製品展示、試食等を実施します。

発表者等当財団職員との意見交換・情報交換の場としてお気軽にお立ち寄りください。

17:00 展示終了・閉会