



府市合同セミナー2015

- 主催 (地独) 大阪府立産業技術総合研究所
- (地独) 大阪市立工業研究所
- (公財) 大阪市都市型産業振興センター(大阪産業創造館)

生活の質の向上に貢献する技術・材料・評価

－人・環境にやさしく、くらしに役立つ技術支援－

地球環境の保全や超高齢者社会の到来などに対応して人や環境にやさしく、生活の質を向上し、くらしに役立つ技術が求められています。

本セミナーでは、このような社会ニーズに対応するテーマとして、油脂などを原料とする自己修復性材料、バイオの手法による食用油脂の新たな利用方法、食物およびおの客観的な分析・評価方法、抗菌・防かび技術および評価方法を取り上げます。市工研と産技研が幅広く取り組んでいる成長分野への一貫した技術支援のキーとなる生物や天然由来の素材を利用した材料開発、人を意識した食・住環境の分析評価や改善、などの研究・技術開発の成果をご紹介します。

開催日時 平成27年 2月 6日 (金)
13:00~17:00

開催場所 大阪産業創造館 4F
イベントホール
大阪市中央区本町1丁目4-5

主催 (地独)大阪府立産業技術総合研究所
(地独)大阪市立工業研究所
(公財)大阪市都市型産業振興センター

参加費 無料

定員 先着120名

申込方法 大阪産業創造館ホームページ
よりお申込み下さい。
<http://www.sansokan.jp/>

お問い合わせ

(お申込み・会場関連) 大阪産業創造館 TEL: 06-6264-9800
URL: <http://www.sansokan.jp/>

(講演内容関連) (地独)大阪府立産業技術総合研究所 総合受付
大阪府和泉市あゆみ野2-7-1 TEL: 0725-51-2525 FAX: 0725-51-2509
URL: <http://tri-osaka.jp> ネット相談をご利用下さい。
(合同セミナーの講演についてと明記して下さい。)

(地独)大阪市立工業研究所 企画部 藤田
大阪市城東区森之宮1-6-50 TEL: 06-6963-8012 FAX: 06-6963-8015
E-mail: mail@omtri.or.jp URL: <http://www.omtri.or.jp>



プログラム

1. あいさつ 13:00~13:10
(地独) 大阪市立工業研究所 理事長 中許昌美

2. 油脂などを原料とした自己修復性材料の開発 13:10~13:50
- 可逆反応を利用したケミカルリサイクル材料 -
(地独) 大阪府立産業技術総合研究所 繊維・高分子科 主任研究員 井上陽太郎
一般にプラスチック製品が破損した場合、接着剤や補修剤で修復するよりも新品に交換する方が安全と考えられます。しかし、材料が受けた傷を生物のように自身で修復できれば、補修の手間をかけずに製品の耐久性や寿命をのばすことができ、製品の廃棄・交換サイクルの低減にもつながると期待されます。本講演では油脂などを原料として、可逆反応を利用した自己修復性材料の研究事例や粘着剤などへの応用の可能性について紹介します。

3. バイオ触媒を用いた食用油脂の分析・加工およびバイオディーゼル製造法 13:50~14:30
(地独) 大阪市立工業研究所 生物・生活材料研究部 食品工学研究室 研究主任 渡辺嘉
食用油脂は、人間の生存に必須な脂肪酸を含み、重要なエネルギー源でもあります。また一部の脂肪酸には循環器病や腫瘍などの疾患予防や改善機能も見出されています。本講演では、バイオ触媒である酵素を用いて油脂に様々な健康機能性を付与するための加工法やその特異性を利用した分析法、使用済みの油脂をバイオ燃料に変換する方法などを紹介します。

4. 食品のおいしさの評価 — 物性測定、微細形態観察等を用いた客観的評価法の開発 — 14:45~15:25
(地独) 大阪市立工業研究所 生物・生活材料研究部 食品工学研究室長 畠中芳郎
食品の歯ごたえやなめらかさ、舌触りなどと表される食感の評価では、実際に口にした感覚を主観的に評価する官能試験と、各種物性測定装置を用いた機器測定による評価とが主に行われています。機器測定は数値による客観的な物性の比較がしやすいため、商品の開発や改良を行う上で重要です。本講演では、大変形や微小変形を与えた時の食品の物性応答の評価や、電顕等を用いた微細構造からの食品物性の評価について説明します。

5. においの分析と消臭・脱臭性能の評価 15:25~16:05
(地独) 大阪府立産業技術総合研究所 繊維・高分子科 リーダー 喜多 幸司
清潔志向を反映し、人々のにおいに対する関心が高まっています。日用品のにおいに係る品質管理や、各種消臭・脱臭製品の開発には、においの特徴や分析方法についての知識が役に立ちます。本講演では、においに関する基礎知識として、においの特徴や分析方法および消臭・脱臭製品の性能評価方法について、わかりやすく紹介します。

6. 抗菌・防かび試験の特徴と製品開発への利用法 16:05~16:45
(地独) 大阪市立工業研究所 環境技術研究部 環境微生物研究室長 大本貴士
安全、安心、環境にやさしい製品が求められていますが、製品に適正な抗菌・防かび性能を付与するためには、適正な試験方法を選択し、得られた結果の意味を正しく理解することが大切です。そこで、製品開発に必要な知識を把握するために、試験に用いられる微生物の特徴を概説し、代表的な試験方法や個々の試験に対する注意点を説明します。また、これらの試験法を利用した抗菌製品の開発例も紹介します。

7. あいさつ 16:45~16:55
(地独) 大阪府立産業技術総合研究所 理事長 古寺雅晴