

R8年度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	ブロッコリーに含まれる総遊離アミノ酸含有量の一次加工後の変化	一次加工でどう変わる？ ブロッコリーのアミノ酸含有量の変化	農産物流通加工支援チーム	令和6年度参考となる成果
2	ブロッコリーに含まれるルテイン含有量は加熱処理により変化しない	加熱しても減りません！ ブロッコリーのルテイン含有量	農産物流通加工支援チーム	令和6年度参考となる成果
3	アスパラガスビクルス加工後のルチン含有量の変化	ビクルス加工がアスパラガスのルチン含有量に及ぼす影響	農産物流通加工支援チーム	令和7年度参考となる成果
4	「ラーメン丼の素」の開発支援	白河ラーメンがオンザライズで！	企画支援チーム	R7支援事例
5	酒粕調味料の開発支援	酒粕発アップサイクル調味料	企画支援チーム	R7支援事例
6	発芽玄米を酵素源とした酒類製造に関する研究	発芽玄米で醸造するライスウイスキー	醸造・食品科	開発支援事業
7	生ホップ乾燥条件の検討および品質への影響把握	穂花(ホップ)の加工方法でビールの味は変わる？	企画支援チーム	開発支援事業
8	清酒醸造用乳酸菌を用いたサワービール製造条件の最適化	ビール×SAKE -福島発・ベルギースタイルビールへの挑戦-	企画支援チーム	開発支援事業
9	福島県産資源に由来する食品製造用微生物の探索	ふくしまの自然から見つけた おいしさをつくる微生物	醸造・食品科	基盤技術開発支援事業
10	県産果実（リンゴ、日本ナシ）の特徴を生かした果実酒製造	福島県のくだものでどんなお酒ができるかな？	醸造・食品科	知的財産活用推進事業
11	県産味噌の色調向上に関する加工方法および微生物技術の開発	県産味噌の色調向上に関する加工方法および微生物技術の開発	醸造・食品科	知的財産活用推進事業
12	動植物性残渣の削減に向けた製造技術の開発と未利用資源探索	動植物性残渣の削減に向けた製造技術の開発と未利用資源探索	醸造・食品科	産業廃棄物減量化・再資源化技術支援事業
13	多様な清酒開発に向けた製麹技術基盤の構築	焼酎麹でつくるレモン風味の「清酒」	企画支援チーム	福島県オリジナル清酒製造技術の開発
14	福島の発酵技術を活かした新しい咖啡の開発	発酵とコーヒーがつくる一杯。	醸造・食品科	共同研究事業
15	米粉のアルファ化特性を活かした米粉加工品の開発	米粉の新しい可能性	醸造・食品科	そだてる研究室
16	県オリジナル酒米新品種開発事業	酒処ふくしまの新たな酒米を開発！	醸造・食品科	オリジナルふくしま水田農業推進事業
17	機器紹介(リキッドフリーザー)	機器紹介(リキッドフリーザー)	醸造・食品科	
18	機器紹介(真空包装機)	機器紹介(真空包装機)	醸造・食品科	
19	漆の密着性に関する研究	漆といろんな素材の密着力を定量化	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
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	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
21	木製家具製作のためのCAE適用手法の開発	強度シミュレーションを利用した木製品設計	産業工芸科	基盤技術開発支援事業
22	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のづくり企業のスマート化支援事業)
23	協働ロボットによる検査作業省力化の研究	自動で物をつかみます	ロボット・制御科	チャレンジふくしま「ロボット産業革命の地」創出事業
24	SfM処理ツールの開発と3Dデータ作成結果及びSfM処理環境の評価	カメラを用いて3Dデータを作成しよう	ロボット・制御科	開発支援
25	酒粕の機能性成分と成分を活かした商品化の検討	「発酵食品」酒粕の潜在力！で商品めざす	福島大学	
26	酒米の生育環境と日本酒の酒質への影響解析	テロワール。田んぼが違くと酒質も変わる？	福島大学	
27	中小企業基盤整備機構			
28	会津大学短期大学部			