

産技セnews

次年度より「環境・化学部」「繊維部」「紙業部」は産業技術総合センターに統合し、「食品部」は食品科学研究所になるため、産技セnewsは本号が最終号となります。長い間ご利用いただき、ありがとうございました。

産業技術センターが果たしてきた役割と未来に向けた産業支援

所長 横山 久範

岐阜県産業技術センター（本所）は明治42年に岐阜市で岐阜県工業試験場として創設され、本年110年を迎えました。また、当センターの紙業部は昭和3年に美濃市で岐阜県製紙工業試験場として設立され、90年間美濃市曾代の地で試験研究を行ってまいりました。長きに渡り当センターが存続してまいりましたのも、関係業界や地元自治体など多くの関係者のご支援・ご協力のおかげと厚く御礼申し上げます。110年の節目にあたり、当センターは関市の工業技術研究所、各務原市の情報技術研究所と統合し、関市において産業技術総合センターとして新たな業務を開始します。合わせて、2019年4月には食品部が岐阜大学構内において食品科学研究所として独立し、運営が始まります。新元号とともに新たな気持ちで業務を遂行していく所存ですので、今後も業界並びに関係各位におかれましては、なお一層のご指導、ご鞭撻を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。



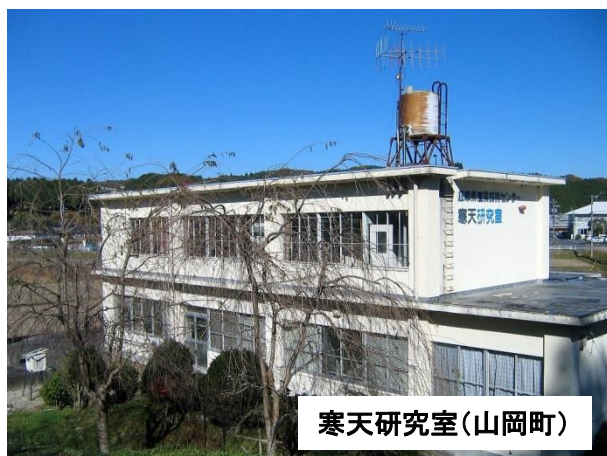
旧:工業試験場(現:岐工記念館)



本所(笠松町)



紙業部(美濃市)



寒天研究室(山岡町)

お問い合わせ先

環境・化学部、繊維部、食品部

〒501-6064 岐阜県羽島郡笠松町北及47

TEL 058-388-3151 FAX 058-388-3155

紙業部

〒501-3716 岐阜県美濃市前野777

TEL 0575-33-1241 FAX 0575-33-1242

2019年6月オープン

～モノづくり技術の総合的な研究開発・技術支援拠点～

岐阜県産業技術総合センターは、岐阜県工業技術研究所内（関市）に業種別に分散している3つの試験研究機関を統合し、ワンストップ対応する新たな拠点です。

【対応分野】 機械、金属、プラスチック、化学、石灰、繊維、紙、情報、メカトロニクス

【概要】

○様々な技術相談にワンストップ対応：

業種別に分散している試験研究機関を統合し、多種多様な技術相談へのワンストップ対応や各分野の独自技術の複合化や異分野との連携・融合により新技術・新製品の開発を支援を行います。

○企業の身近な研究室として利活用：

各種試作機や幅広い分野に対応する評価分析機器、各業界の規格に準じた恒温恒湿試験機の設置、電磁波による誤動作対策に必要な試験施設を整備しました。

○モノづくり産業の知・技術・人を集積：異分野・産学連携による共同研究の実施スペースを整備しました。

【主な新規導入設備】



キャピログラフ

高分子材料の熔融粘度を測定する試験機で、成形加工条件等の確立に有効



炭素繊維対応織機

フラットヤーンが扱えなく試験可能幅20インチ、積極レピア



実験用配向性抄紙機

連続抄紙機と同様に、繊維に縦横の配向性を持たせたシートを作成

2019年4月オープン

～ 食品分野の総合支援拠点 ～

岐阜県食品科学研究所は全国で初めて国立大学法人内に設置された公設試験研究機関であり、『食品分野』に関する総合的な研究開発・技術支援の拠点です。

【概要】

- 地域食材等を活かした研究会の推進
 - ◇研究開発、共同研究
- 食品・ヘルスケア関連企業等の支援体制の拡充
 - ◇食品開発支援体制の強化 ・微生物利用
 - ◇醸造・発酵
 - ◇試作・加工
- 実践的教育・人材交流による専門人材の育成推進
 - ◇実践的な教育による社会貢献
 - ◇産学官連携

【主な新規導入設備】



食物物性測定装置
用途：食品の物性（粘弾性等）の計測
メーカー：サン科学（株）レオメーター



小型レトルト殺菌装置
用途：レトルト食品・缶詰等の試作
メーカー：パナソニック（株） 達人釜

岐阜県産業技術総合センター

【環境・化学部】

- ・熱溶融特性装置キャピログラフ
- ・卓上電子顕微鏡
- ・原子吸光分光光度計
- ・フーリエ変換赤外分光光度計(FT-IR)
- ・射出成形機
- ・比表面積測定装置
- ・蛍光X線分析装置
- ・熱プレス装置
- ・インストロン用治

【繊維部】

- ・分光測色器
- ・熱伝導率測定装置
- ・横編試験機（デザインシステム付）
- ・排気フード付き乾燥機

【紙業部】

- ・実用性配向性抄紙機
- ・遠心脱水機
- ・ナイヤガラビーター
- ・ナギナタビーター
- ・タッピシートマシン
- ・剥離試験治具
- ・クレム吸水度試験器
- ・吸水速度試験器
- ・恒温恒湿槽



岐阜県食品科学研究所

【食品部】

- ・レトルト殺菌装置
- ・真空包装機
- ・燻煙機
- ・ニーダー
- ・蒸し器
- ・冷蔵庫
- ・熱分析装置（DSC）
- ・レオメーター
- ・ショックフリーザー
- ・蒸し器
- ・包丁まな板殺菌庫
- ・オーブン
- ・電子レンジ
- ・冷蔵ショーケース
- ・冷蔵庫
- ・真空凍結乾燥機
- ・恒温恒湿器
- ・サーマルタンク、吟醸搾り機
- ・洗米機

- ・放冷機
- ・麴室、床麴用製麴台
- ・洗濯乾燥機
- ・玄米保冷库
- ・精米機
- ・窒素測定装置、ソックスレー抽出装置
- ・真空乾燥機
- ・紫外可視分光光度計
- ・超低温冷蔵庫
- ・マイクロプレートリーダー（マイクロプレートルミノメーター）、マイクロプレートリーダー（超音波機器）

