

目次

- 【1】事業成果発表会のお礼
- 【2】三重県酵母の紹介
- 【3】開放機器の紹介（No.12）「高圧蒸気滅菌器（オートクレーブ）」
- 【4】鉄鋼材料の評価技術講座のご案内
- 【5】みえ産学官技術連携研究会「第1回食品製造における商品力向上技術検討会（ウルトラファインバブル技術利用セミナー）」を開催します

【1】事業成果発表会のお礼

9月5日に開催しました事業成果発表会に、約40名の方にご参加を頂きました。誠にありがとうございます。

参加者の内訳は、概ね、企業：4割、支援機関：3割、大学、行政機関等：3割という結果でありました。支援機関と連携をしながら、更なる企業支援に取り組みたいと考えます。

また、アンケートのご回答には、「様々な分野の発表がありましたが、異業種でも分かりやすい内容でした」というご感想を何件も頂戴いたしました。異業種連携や新たな事業アイデアの創出の一助となれば幸いです。

なお、今回の発表テーマにつきましては、弊所ホームページでポスター形式にまとめたものをご覧いただけます。

三重県工業研究所は、企業の技術課題解決に取り組んで参りますので、お気軽にご相談ください。簡単ではございますが、ご参加下さいました皆様へのお礼とさせていただきます。

三重県工業研究所 所長 林 一哉

▼事業成果発表会の発表テーマについては、こちらをご覧ください！

https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/84331032941_00012.htm

【2】三重県酵母の紹介

三重県酵母とは、三重県工業研究所が開発した酵母のことです。

近年では、清酒の輸出も念頭に、地理的表示（GI）「三重」を活用した支援を行っており、より地域的な独自性を高めるため、三重県酵母を使用しやすいよう、遺伝的特性・醸造特性

を明らかにしています。MK1 が最初に開発され、その後 MK3、MK5、MK7、MLA12 と現在 5 つの三重県酵母があります。また、2021 年には、清酒の三重県酵母から新規三重県ビール用清酒酵母 BMK3 を開発し、華やかな吟醸香を特徴としたオリジナルクラフトビールの上市に寄与しています。

食と医薬品研究課では、これらの酵母の分譲を行っています。

三重県清酒酵母の種類と特徴は、以下のとおりです。

MK1：純米酒および吟醸酒向きで、酸生成が低くおだやかな酒質。香気成分は酢酸イソアミルを主体とする。

MK3：吟醸酒向きで、カブロン酸エチルを主体とした香気成分の生成が高い。

MK5：純米酒向きで、香りおだやかでコハク酸生成が高く、濃醇なタイプの清酒製造に適する。

MK7：純米吟醸酒向きで、コハク酸生成が高く、香気成分はカブロン酸エチルを主体とする。

MLA12：低アルコール清酒向きで、リンゴ酸生成が高い。

三重県酵母は、現在も三重県工業研究所で研究開発が続けられています。三重県酵母を使った清酒やビールを飲んで、その香りと味をぜひお楽しみください。

▼ 三重県酵母については、工業研究所だより第 12 号で詳細をご紹介します。
ぜひご覧ください。

<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001096821.pdf>

【3】開放機器の紹介(No. 12)「高圧蒸気滅菌器(オートクレーブ)」

食と医薬品研究課で保有している開放機器の中から、「高圧蒸気滅菌器 (オートクレーブ)」をご紹介します。

機器名：「高圧蒸気滅菌器 (高性能)」

型式：株式会社トミー精工 LSX-500

機器名：「オートクレーブ」

型式：株式会社アルプ CLS-32L

(1) 本装置の特徴

- ・微生物試験に用いる原材料、培地，器具類および食品原料等の滅菌処理を行います。
- ・処理容量：どちらもステンレス金網カゴ φ300×300mm ×2

株式会社トミー精工 LSX-500

- ・ 設定温度：45～135℃
- ・ 設定時間：～10 時間（保温のみの場合は～99 時間）

株式会社アルプ CLS-32L

- ・ 設定温度：滅菌 100～140℃
溶解 40～99℃
保温 40～60℃
- ・ 設定時間：～48 時間

（2）使用方法

- ・ 給水及び排気ボトルの給排水をし、被滅菌物をステンレス金網かごに入れて缶内に収納し、蓋をロックします。
 - ・ 温度、時間をセットし、スタートします。
 - ・ 缶内 80℃以下でストップさせ、ロックを解除して被滅菌物を取り出します。
- ※ 通常の滅菌ですと 1 サイクル 2 時間半程度です。設定等詳細については、機器担当者にご相談ください。

（3）使用料（令和 5 年 9 月現在）

株式会社トミー精工 LSX-500

基本料金 370 円／回＋50 円／時間（1 時間未満は切り上げ）

株式会社アルプ CLS-32L

基本料金 370 円／回＋40 円／時間（1 時間未満は切り上げ）

－お問合せ先－

高压蒸気滅菌器（オートクレーブ）のご利用、使用条件等の詳細をご希望の方は、電話（059-234-8462）又は、このメール末尾に記載のアドレスまでお問い合わせください。

▼機器の外観および詳細については、こちらをご覧ください。

株式会社トミー精工 LSX-500

<https://www.db.pref.mie.lg.jp/db/view/details.asp?INFO=TW13Mk1TeHJNVFUyTURNdw%3D%3D&RECORDNO=456&>

株式会社アルプ CLS-32L

<https://www.db.pref.mie.lg.jp/db/view/details.asp?INFO=TW13Mk1TeHJNVFUyTURNdw%3D%3D&RECORDNO=515&>

▼当所の機器設備の利用方法や他の機器は、こちらをご覧ください。

<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/38610032876.htm>

【4】鉄鋼材料の評価技術講座のご案内

三重県工業研究所金属研究室では、三重県内の機械金属製品製造業の従事者を対象にして、鉄鋼材料の評価技術講座を開催します。

本講座は、鉄鋼材料の評価方法の入門コースであり、鉄鋼を素材とする金属製品の品質評価法について、金属顕微鏡による組織観察、引張試験、硬さ試験の実習を通じて、現場で役立つ実務的な技術の習得を目指します。

ぜひ貴社の人材育成の一環としてお役立てください。

1 開催日時

令和5年11月29日（水） 9：00～16：00

2 場所

三重県工業研究所 金属研究室（〒511-0937 桑名市大字志知字西山208）

※駐車場あり

3 内容

・切断、埋め込み、研磨、エッチング処理により試料を作製し、金属顕微鏡により組織を観察します。

・鉄鋼材料の硬さ及び引張強度について実習を行います。

4 対象者

県内に事業所を有する機械金属製品製造関連に従事する方又は個人事業者。

ただし、定員に満たない場合は県外の企業に従事する方もご参加いただけます。

5 定員

10名

（先着順で受け付けます。ただし、定員を超えた場合は1社につき1名に制限することもあります。）

6 受講料 4,000円

7 申込期限 令和5年10月6日（金）

8 申込先、お問い合わせ先

三重県工業研究所 金属研究室 担当：赤田、尾上
住所：〒511-0937 三重県桑名市志知字西山208
電話：0594-31-0300 FAX：0594-31-8943
E-mail：metals@pref.mie.jp

9 申込方法

HP掲載の受講仮申込書 (https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/000125287_00001.htm)
に必要事項をご記入いただき、FAX もしくはメールにてご提出ください。

Web フォーム (<https://logoform.jp/form/8vMX/358236>) でもお申込みいただけます。

【5】みえ産学官技術連携研究会「第1回食品製造における商品力向上技術検討会(ウルトラファインバブル技術利用セミナー)」を開催します

三重県は、「みえ産学官技術連携研究会」を立ち上げ、複数の特定課題検討会を設置しております。この度、「ウルトラファインバブル※利用」をテーマとして、第1回食品製造における商品力向上技術検討会を開催し、外部講師による講演と三重県工業研究所による研究紹介、並びに参加者の方々との意見交換を行います。食品の商品力向上（酸化防止や変色防止など）につながるウルトラファインバブル利用等に興味をお持ちの方は、お気軽にご参加ください。

※ウルトラファインバブル：直径1 μ m未満の気泡と定義され、酸化防止、凝集抑制、分散性向上、洗浄効果向上、浸透性向上といった効果が期待されている。

1 開催日時

令和5年9月28日（木） 午後2時から午後4時まで

2 開催方法

三重県工業研究所（三重県津市高茶屋5-5-45）大会議室にて開催

3 対象

食品製造等へのウルトラファインバブル技術利用に関心がある企業、
又は個人事業者の方

4 内容

(1) 講演

「ウルトラファインバブルの基礎と利用 商品開発に向けて」
株式会社 AIST Solutions コーディネート事業本部 事業化推進室
コーディネータ 綾 信博氏

(2) 三重県工業研究所からの話題提供（食品の商品力向上について）

・ウルトラファインバブルの食品加工への利用について

(3) 意見交換

・検討会へのニーズ等について
・関係機関の話題提供

5 定員 30名

6 参加費 無料

7 申込方法

募集案内 (<https://www.pref.mie.lg.jp/common/content/001089307.pdf>) に記載の
WEB 申込フォームまたは、電子メール (kougi@pref.mie.lg.jp) にてお申し込みください。

8 申込期限 令和5年9月26日（火）

9 申込み先・問合せ先

三重県工業研究所 食と医薬品研究課 担当 佐合、上村
〒514-0819 三重県津市高茶屋5丁目5番45号
電話 059-234-8462

=====
■□■ このメールマガジンについて ■□■

◎皆さんからのご意見、ご質問、ご感想などをお待ちしております！

[編集・発行]

三重県工業研究所 企画調整課

〒514-0819 三重県津市高茶屋5丁目5番45号

電話番号：059-234-4036 ファックス番号：059-234-3982

ホームページアドレス：<https://www.pref.mie.lg.jp/kougi/hp/>

メールアドレス：kougiに続いて、@pref.mie.lg.jp を付記してください。

～ 「@」は全角になっていきますので、半角に変更してください。～

～ メールアドレス収集ロボット対策としてご了承ください。～

