

「令和3年度産業技術研究所成果発表会」のご案内

愛媛県産業技術研究所研究成果発表会を下記のとおり開催します。

本年度の成果発表会につきましても、昨年度に引き続き、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、**5月26日(水) WEB開催にて実施**することといたしました。

また、(公財)えひめ産業振興財団助成事業(令和2年度起業化シーズ育成支援事業、その他事業成果)の研究成果につきましても併せて発表します。

記

日 程 令和3年5月26日(水)～令和3年7月30日(金)
(5月26日10時からホームページ公開予定)

場 所 愛媛県産業技術研究所ホームページ

URL: <https://www.pref.ehime.jp/h30103/sangiken/>

(※「えひめ産技研」で **検索** してください)



◎ 愛媛県公式 YouTube チャンネルでの動画配信

【愛媛県産業技術研究所長あいさつ】

愛媛県産業技術研究所長 倉橋 真司

【トピックス5テーマ】

- 1 AIによる庭先柑橘選別の自動化システム (技術開発部)
- 2 和栗の新規加工法による製品の開発 (食品産業技術センター)
- 3 ロングパイルタオルにおける「うらぶつ解消法」 (繊維産業技術センター)
- 4 柑橘類の物流段階での腐敗抑制技術の開発 (紙産業技術センター)
- 5 砥部焼鑄込坏土の白色度の向上 (窯業技術センター)

【5G関連機器紹介】

- 1 5Gオープン実験室及び整備機器の紹介 (技術開発部)

◎ その他研究成果の掲載(成果概要パネル等)

技術開発部

- 1 LoRa 無線通信を活用した IoT 端末の試作開発研究
- 2 角型コルゲートコア構造を有する CFRP パネルの接合と拡張
- 3 AI・IoT を活用した生産管理システムの開発
- 4 LPWA 通信を使った水位監視システムの性能向上研究
- 5 ローカル 5G 実証フィールド構築

6 生分解性プラスチックの充填剤選択による耐久性制御

食品産業技術センター

- 1 柑橘由来セルロースナノファイバーの革新的製造プロセス及び用途開発
- 2 ダイシモチブランを使いポリフェノールを富化した味噌の開発
- 3 清酒製造における支援システムの開発
- 4 機能性食品等開発支援事業

繊維産業技術センター

- 1 モダンな生活空間を演出するプロダクトの創出
- 2 タオル製造工程管理システム-タオルの重さをリアルタイムに計算-
- 3 色彩豊富なアパレル向けタオル生地
- 4 タオル織機によるアパレル用鹿の子風織物の開発

紙産業技術センター

- 1 プラスチック代替となる生分解性シートの開発
- 2 愛媛県の CNF 関連産業創出への取り組み
- 3 リサイクル炭素繊維を用いたCF不織布基材
- 4 木質素材を混練した生分解性フィルムの開発
- 5 公文書館の臭気原因物質について
- 6 生分解性プラスチックの海洋浸漬試験
- 7 叩解処理によるパルプのフィブリル化への影響

窯業技術センター

- 1 砥部焼の薄層化
- 2 地場産品モダンインテリア参入事業
- 3 海外陶芸家との技術交流による新商品開発と販売力強化
- 4 粒径の大きな蓄光顔料を固定化したタイル
- 5 AI が陶磁器の色を判別

参考：えひめ産業振興財団ホームページも併せてご覧ください

URL:https://www.ehime-iinet.or.jp/product_development/

お問い合わせ先 愛媛県産業技術研究所 企画管理部 企画係
〒791-1101 松山市久米窪田町 487-2
TEL 089-976-7612 FAX 089-976-7313
E-mail sangyo-gijutsu@pref.ehime.lg.jp
URL <https://www.pref.ehime.jp/h30103/sangiken/>