

今年は、
動画配信！

産業技術センターの
活用方法をご提案します

参加
無料

令和6年度 活動成果発表会

企業の皆さまに産業技術センターの活動を知っていただき “もっと” 活用していただくために「活動成果発表会」を開催し、当センターの重点事業や研究成果、人材育成、技術支援の事例を紹介いたします。

本年度は、時間に縛られず、何度でも聴講いただけるよう、**発表動画を一定期間配信する方式**で開催します。異分野の技術にも課題解決のヒントが隠されているかもしれません。ご都合が良い時間にご覧ください。

【動画配信期間】

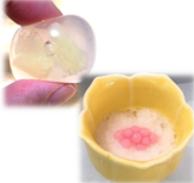
開催期間中、ご都合がよい時間に何度でも視聴できます！

令和6年 **11月25日（月）**～**12月10日（火）**

【発表内容】

（1）産業技術センター「重点プロジェクト」等の活動事例紹介

- ①重点プロジェクト「DX推進による生産性向上」
- ②SDGs・カーボンニュートラルに向けた取組み「グリーンものづくり新技術普及事業」
- ③重点プロジェクト「フードテックを活用したフードロスの削減と食品の高付加価値化」

① 【DX推進による生産性向上】	② 【SDGs・カーボンニュートラル】	③ 【フードロス解消・フードテック活用】
<p>“見える化”を可能にするIoT機器「DXPOT」の解説と使用事例</p> <p>～スモールスタートから始めるDX～</p> <p>電子・有機素材研究所 研究員 田中 章浩</p>	<p>トポロジー最適化による製品の性能向上と資源節約</p> <p>～熱処理用トレイの軽量化～</p> <p>機械素材研究所 研究員 亀崎 高志</p>	<p>フードロス素材やフードテック技術を活用した食品開発</p> <p>～液体カプセル化食品の事例紹介～</p> <p>食品開発研究所 グループ長 杉本 優子</p>
 <p>DXの第一歩である“見える化”を容易に体験することができるIoTプラットフォーム「DXPOT」を開発しました。このプラットフォームの使い方や活用方法・使用事例を紹介いたします。</p>	 <p>焼入れなどの熱処理工程で使用されるトレイの軽量化に取組みました。軽量化の解析にトポロジー最適化を用いることで、必要な強度や剛性を維持したまま軽量化することができた事例を紹介いたします。</p>	 <p>企業からアップサイクルの要望があったフードロス素材や、センター独自のフードテックによる新しい食品開発について、これまでの成果を報告します。成果事例として、液体カプセル化食品の動向について紹介いたします。</p>

（2）各研究所の活動成果発表

- ①電子・有機素材研究所（鳥取市）：木材・ゴム・プラスチックの評価、非接触振動計測、EMC試験
- ②機械素材研究所（米子市）：医療機器開発、水素バリア皮膜、微小金属のマイクロ組織観察
- ③食品開発研究所（境港市）：地域独自の日本酒酵母改良、未利用資源・加工残渣の活用

申込・詳細等は、当センターのホームページにてご案内しております

https://tiit.or.jp/3202/5450/r6_houkokukai/



●発行/



地方独立行政法人
鳥取県産業技術センター
Tottori Institute of Industrial Technology

〒689-1112 鳥取市若葉台南七丁目1番1号

TEL (0857) 38 - 6200 (代表)

ホームページ <https://tiit.or.jp/>

E-mail tiitkikaku@tiit.or.jp

