

經濟產業省 平成24年度補正予算事業  
**「地域新産業創出基盤強化事業」**  
**整備設備**

## 新技術の開発へ

### 超高精度3次元造形機 (3Dプリンタ) 3510HDPlus



機械加工の精度と同等の性能を持ち、造形精度が0.01mm単位であるため、開発に必要な検証（意匠確認、勘合確認、組立検証、動作確認など）が迅速に低コストで可能となる。

また、半透明の樹脂での造形が可能であることから、外から見えない内部構造の確認や流れの可視化などにも有効で、これまで不可能であった評価検証にも広く活用可能である。

### 熱膨張係数測定装置 DIL402C



-130℃～1,600℃の温度範囲での金属材料・セラミックス材料の熱による膨張・収縮に関する熱膨張係数測定を測定する。

### GHz帯EMI テストレシーバ ESR7



30MHz～6GHzの周波数範囲において放射電界強度の測定が可能であり、電子機器の電磁ノイズ評価や無線通信機器の特性評価などに活用することができる。

福岡県工業技術センター 機械電子研究所  
機械技術課・電子技術課

福岡県北九州市八幡西区則松3-6-1  
<http://www.fitc.pref.fukuoka.jp/>  
問合せ先電話:093-691-0260

## 新技術の開発へ

### B-H アナライザ SY-8219



磁性材料である電磁鋼板のリング形状・単板形状・コア形状および圧粉磁心の磁気特性を測定・評価するものであり、10Hz～1MHzの広帯域測定と-30℃～150℃の温度特性測定ができる。

### ミックスドメインオシロスコープ MD04104-3



電子回路のアナログ、デジタル及びRF信号を同時観測するオシロスコープであり、アナログ4ch周波数帯域1GHz、デジタル16ch及びRF周波数レンジ50kHz～3GHzでの過渡現象を含めた電圧波形を測定できる。

**大分県産業科学技術センター**  
**電磁力担当**

大分県大分市高江西1- 4361-10  
<http://www.oita-ri.jp/>  
問合せ先電話:097-596-7100

# 機能性食品などの開発へ

## トランス脂肪酸分析装置 FT6100



トランス脂肪酸の分光分析法での定量分析が行えるもの。

## マイクロ波プラズマ原子発光 分光分析装置 4100MP



カルシウム、鉄分、亜鉛などの有用なミネラルの定量分析に加え、カドミウム、鉛、水銀などの有害元素の有無の確認が行えるもの。

## 真空凍結乾燥機 25XL-3



食品を-40℃で凍結し、真空状態で水分を昇華させて低温で乾燥させることにより、味、香り、色等の変化を抑え、栄養価等の減少を抑制する。乾燥後は常温で長期保存が可能で、水分を加えると元に近い状態に戻せる。

低～高水分の食品の乾燥も可能で、食品加工原料として用途開発にも利用できる。（例、フリーズドライ、インスタント食品など）

熊本県産業技術センター  
食品加工技術室

熊本県熊本市東区東町3 -11-38  
<http://www.iri.pref.kumamoto.jp/>  
問合せ先電話:096-368-2117

# 機能性食品などの開発へ

## 多感覚分析トータルシステム



### (におい識別センサー) FOX3000/C/A/S-TOC

数万種類ある揮発性物質からにおいを12個のセンサーでパターン化し、生体の鼻の検知システムを模倣する。



### (電子味覚センサー) ASTREE/S48

基本5味（甘味、酸味、塩味、苦味、旨味）に加えて辛味、金属味などを識別し、12段階の味尺度に変換して、直接的に数値化する。



### (ビジュアルアナライザ) IRIS VA300

食品の複雑かつ不均一なサンプル表面の見た目を人の目で見えるように「色、形、大きさ」で数値化する。また、においセンサーと味覚センサーのデータに加えて、総合的に評価することができる。

宮崎県食品開発センター  
食品開発部

宮崎県宮崎市佐土原町東上那珂16500 -2  
<http://www.iri.pref.miyazaki.jp/fdc/>  
問合せ先電話: 0985-74-2060

# 利用料金表

※料金改訂や利用時間で料金が変わりますので、利用料金は設置場所にご確認下さい。

設備名称	設置場所	用途、技術分野等	利用料金 (最初の1時間)
超高精度3次元造形機	福岡県工業技術センター 機械電子研究所 (TEL : 093-691-0260)	部品の開発等	20円 (本体 : 10円、恒温器 : 10円 洗浄機 : 0円) ※別途樹脂材料が必要
熱膨張係数測定装置		金型材料や樹脂材料の熱による膨張収縮を高い精度で測定	40円 ※50℃以下の温度範囲での測定は別途液体窒素代が必要
GHz帯EMIテストレシーバー		国際規格対応、安全性の確認等の評価試験	無料 (4h~7h : 10円)
B-Hアナライザ	大分県産業科学技術センター (TEL : 097-596-7100)	電磁鋼板、モータ鉄心、フェライト磁石の磁気特性を評価	無料
ミックスドメインオシロスコープ		電子回路のアナログ、デジタル及びRF信号を同時観測	無料
トランス脂肪酸分析装置	熊本県産業技術センター (TEL : 096-368-2117)	加工食品等のトランス脂肪酸の国際規格への対応、評価試験	・本体 : 760円 ・前処理 : 650円
マイクロ波プラズマ原子発光分光分析装置		農産原料、加工食品等のミネラル類の機能性研究利用、安全性の確認等の評価試験	・本体 : 860円 ・前処理 : 650円
真空凍結乾燥器		農産物、加工食品等の中間プラントスケールでの凍結乾燥	860円
多感覚分析トータルシステム	宮崎県食品開発センター (TEL : 0985-74-2060)	農産物等の食品原料、加工食品の味、香りを同時に分析	・におい識別センサー110円 ・電子味覚センサー90円 ・ビジュアルアナライザ40円