

■ ■ 特許登録「加工芋の製造方法」 ■ ■

(特許第 7688810 号)

県が特許出願した「加工芋の製造方法」が令和7年5月28日に特許登録されました（特許第7688810号）。

本発明は、サツマイモを生のまま冷凍保存した冷凍生芋を、蒸煮によって加熱する技術です。サツマイモは温暖な気候を好む作物であるため、生のまま低温で保存すると変色や異臭などの品質低下が起こります。本発明では、冷凍生芋を凍ったまま蒸煮することで、品質低下を抑えた加工芋を得ることができます。

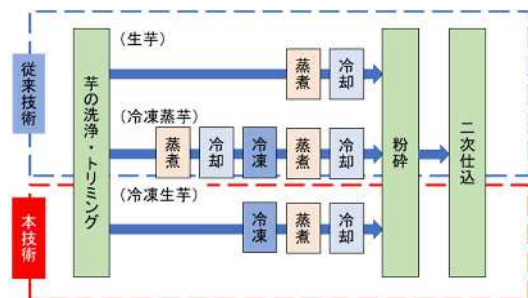
この加工芋は、現在広く普及している冷凍蒸芋と同様に、芋焼酎の製造に使用することが可能です。また、冷凍蒸芋を用いる場合は保存前と仕込前と合わせて2度の蒸煮が必要であるのに対し、右図に示すとおり、本発明では蒸煮を仕込前の1回だけにすることが可能となり、蒸煮コストの低減につながります。

加工芋を用いて当センターで試醸を行った結果、

得られたアルコール量は、生芋や冷凍蒸芋を用いた場合とほぼ差がありませんでした。また香気成分についても大きな違いはみられませんでした。

さらに、県内酒造メーカーの協力を得てパイロットプラントで芋焼酎製造試験を実施した結果、発酵経過および焼酎の品質に違いはみられませんでした。

本発明を用いることで、酒質に影響を与えることなく、蒸煮回数を減らすことが可能です。



芋の処理工程

■ ■ 「技術セミナーおよび分析・計測技術展示会 2025」が開催されました ■ ■

7月30日にかごしま材料学研究会(KSMPE)の主催により、第18回技術講習会「技術セミナーおよび分析・計測技術展示会 2025」が開催されました。

技術セミナーにおいては、3社のメーカーから赤外線カメラや計量器、SEM等の基礎知識や事例紹介等の発表がありました。

また、機器展示においては、計11社のメーカー

によって研究開発や品質管理業務などに活用できる最新の分析・計測機器が展示されました。

本技術講習会の参加者からは、技術セミナーだけでなく、機器の展示についても多くの興味深い意見が寄せられていました。

かごしま材料学研究会(KSMPE)のホームページはこちら。

<https://sites.google.com/view/ksmpe1/>



技術セミナーの様子



機器展示の様子

TOPICS

■■令和7年度研究成果発表会を開催しました■■

7月17日に令和7年度研究成果発表会を開催し、県内企業の方々をはじめ各方面から計84名の参加がありました。

今年度の研究成果発表会では、県内企業との共同研究成果や令和6年度までに終了した研究の成果など、口頭5テーマ、ポスター8テーマの発表を行いました。また特別講演として、第一工科大学航空工学部学科長 徳永 正勝 教授をお招きし、「衛星データの利活用の可能性」についてご講演いただきました。

参加者からは、口頭発表や特別講演の内容について多くの関心が寄せられ、活発な質問や意見交換が行われました。

なお、口頭発表テーマ、ポスター発表テーマの概要をまとめた予稿集については、当センターのホームページに掲載してありますので、ご覧ください。

工業技術センターホームページURL
<https://www.kagoshima-it.jp/library-index/serial-publications/kenkyu-happyo/>
(トップメニュー→ライブラリー＆リソース→定期刊行物→研究成果発表会 予稿集)



口頭発表の様子

お知らせ

■■研究成果発表会アーカイブ配信のお知らせ■■

7月17日に開催された「令和7年度研究成果発表会」について、期間限定(10月1日～10月31日まで)でアーカイブ配信を行います。

なお、詳細につきましては、当センターのホームページをご覧ください。

<https://www.kagoshima-it.jp/r7seika-archive/>



<表紙の説明>

特許「加工芋の製造方法」(特許第 7688810 号)の技術を利用した蒸煮工程の写真です。



鹿工技ニュース No.151

2025 年 10 月号(年4回発行)

<https://www.kagoshima-it.jp>

【発行元／問い合わせ先】

鹿児島県工業技術センター 鹿工技ニュース等編集委員会

〒899-5105 鹿児島県霧島市隼人町小田 1445-1

