

(様式)

令和3年度沖縄県試験研究評価会議 機関評価会議対象課題

機関名：工業技術センター

開催日：令和3年5月25日,6月8日

評価区分	課題ID	区分	研究課題名	研究期間	予算区分	部会	個別評価
1 事前	2020技018	実用化研究	高純度炭酸カルシウム配合生分解性プラスチックの開発	R2 ~ R3	受託	生産技術	—
2 事前	2020技020	実用化研究	ドラムドライヤーによるエキス末の製造技術開発	R2 ~ R3	受託	食品・化学	—
3 事前	2020技021	実用化研究	外観不良軽減のための新たな糊葉の開発	R2 ~ R3	受託	生産技術	—
4 事前	2020技024	実用化研究	アルミ形材押し直後における冷却装置の開発	R2 ~ R3	受託	生産技術	—
5 事前	2020技025	実用化研究	生産性向上に向けた織機の改良	R2 ~ R3	受託	生産技術	—
6 事前	2020技027	実用化研究	黒糖品質検査指導	R2 ~ R4	受託	食品・化学	—
7 事前	2021技003	基礎研究	県産長粒米の醸造特性	R3 ~ R3	県単	食品・化学	評価
8 事前	2021技004	基礎研究	沖縄産大麦の醸造特性	R3 ~ R3	県単	食品・化学	評価
9 事前	2021技005	実用化研究	黒麹菌を用いた新しいとうふよりの開発	R3 ~ R4	県単	食品・化学	評価
10 事前	2021技006	実用化研究	県産食材を活用した畜産加工技術の開発	R3 ~ R4	県単	食品・化学	評価
11 事前	2021技007	実用化研究	沖縄陶器形状リソースの拡充によるデジタルマニファクチャリングに関する研究	R3 ~ R7	県単	生産技術	評価
12 事前	2021技008	実用化研究	リバースエンジニアリングシステムを活用したワンオフ部品製造の効率化	R3 ~ R5	県単	生産技術	(取り下げ)
13 事前	2021技009	実用化研究	沖縄県産タマヌオイルの紫外線防御物質の解明	R3 ~ R3	県単/ 企業連携	食品・化学	—
14 事前	2021技010	実用化研究	コンパウンド用セルロースマイクロファイバーの開発	R3 ~ R3	県単/ 企業連携	食品・化学	—
15 事前	2021技011	実用化研究	点滴バック自動切換え装置の開発	R3 ~ R3	県単/ 企業連携	生産技術	—
16 事前	2021技012	実用化研究	無電極UVCランプを用いた衛生機器の開発	R3 ~ R3	県単/ 企業連携	食品・化学	—
17 事前	2022技001	基礎研究	亜熱帯生物資源を利用した健康食品・化粧品の品質向上対策	R4 ~ R6	県単・ 重点	食品・化学	評価
18 事前	2022技002	実用化研究	抗ウイルス関連製品開発に向けた沖縄の生物資源に含まれる活性分子の分離抽出と特定	R4 ~ R6	県単	食品・化学	評価
19 中間	2018技024	基礎研究	泡盛の仕次と熟成に関する研究	H30 ~ R5	県単	食品・化学	評価
20 事後	2017技007	基礎研究	画像処理方法及びプログラムの検瓶機への応用	H29 ~ R2	県単	生産技術	評価
21 事後	2018技005	基礎研究	IoTを用いた製造現場の見える化に関する研究	H30 ~ R2	県単	生産技術	評価
22 事後	2018技003	基礎研究	酸化ストレス予防作用を持つ生物資源の探索	H30 ~ R2	県単	食品・化学	評価
23 事後	2018技004	基礎研究	紅藻の機能性を活かした化粧品素材の開発	H30 ~ R2	県単	食品・化学	評価
24 事後	2018技010	試験・分析・調査	多様化するマーケットでの泡盛の価値を最大化するための調査研究	H30 ~ R2	一括交付金	食品・化学	評価

令和3年度沖縄県試験研究評価会議 機関評価会議対象課題

機関名：工業技術センター

開催日：令和3年5月25日,6月8日

評価区分	課題ID	区分	研究課題名	研究期間	予算区分	部会	個別評価
事後	2019技013	基礎研究	沖縄黒糖における微生物学的品質向上技術の開発	R1 ~ R1	県単	食品・化学	評価
事後	2019技023	試験・分析・調査	沖縄県産テリハボクの機能性の評価に関する研究	R1 ~ R2	受託	食品・化学	—
事後	2020技005	実用化研究	壺屋焼で用いられる化粧用原料の利用研究	R2 ~ R2	県単/企業連携	生産技術	評価
事後	2020技006	実用化研究	沖縄海塩における不純物混入防止技術の研究開発	R2 ~ R2	県単/企業連携	食品・化学	評価
事後	2020技007	実用化研究	沖縄県産紅藻 Agardhiella subulata を用いた健康食品の開発	R2 ~ R2	県単/企業連携	食品・化学	評価
事後	2020技016	実用化研究	紫沈殿藍製造技術の開発	R2 ~ R2	受託	食品・化学	—
事後	2020技017	実用化研究	芋酒製造工程の安定化と地産地消にむけた取り組み	R2 ~ R2	受託	食品・化学	—
事後	2020技019	実用化研究	沖縄県初のセルロース繊維配合摺動材料の開発	R2 ~ R2	受託	食品・化学	—
事後	2020技022	実用化研究	試圧材の製鋼原料化の生産性向上を実現する為の切断装置の開発	R2 ~ R2	受託	生産技術	—
事後	2020技023	実用化研究	鋼板(ステンレス)表面仕上げの自動化による生産性向上	R2 ~ R2	受託	生産技術	—
事後	2020技026	実用化研究	廃棄ガラスアップサイクル開発	R2 ~ R2	受託	生産技術	—
追跡	2015技001	実用化研究	電気自動車の評価技術の確立	H27 ~ H29	県単	生産技術	評価
追跡	2016技005	実用化研究	水中用無反動ウォータージェットノズルユニットの開発	H28 ~ H29	受託	生産技術	評価
追跡	2017技005	実用化研究	発酵技術を用いた島豆腐の多様化、高品質化	H29 ~ H29	県単	食品・化学	評価
追跡	2017技010	実用化研究	鉄筋継手の新たな接合手法の開発	H29 ~ H29	県単/企業連携	生産技術	評価
追跡	2017技011	実用化研究	小型メタン発酵槽の開発	H29 ~ H29	県単/企業連携	食品・化学	評価
追跡	2017技013	実用化研究	陶器の欠陥防止に関する研究	H29 ~ H29	県単/企業連携	生産技術	評価
追跡	2017技015	実用化研究	エネルギー需要制御IoTデバイス及びアプリに関する研究開発	H29 ~ H29	受託	生産技術	評価
追跡	2015技007	実用化研究	沖縄産経産牛を用いたドライエイジング加工技術の開発	H27 ~ H29	県単・重点	食品・化学	評価
追跡	2016技007	実用化研究	ラム酒用ポットスチル蒸留機を実現させる為の精留塔製造技術の開発	H28 ~ H29	受託	食品・化学	評価
追跡	2017技019	実用化研究	泡盛製造技術と沖縄県産素材を生かしたクラフトジンの開発	H29 ~ H29	受託	食品・化学	評価