

1, 事業名	沖縄地域イノベーション創出協議会 (地域イノベーション創出共同体形成事業)	
2, 窓口	機関名	事務局(沖縄TLO、トロピカルテクノセンター) (ホームページ) http://www.otia.jp/
	担当者	(TLO)照屋 潤二郎、(TTC)渡嘉敷 唯章
	連絡先	(電話) 098-895-1701 (E-mail) hashiwatashi@otia.jp

大きく3つの事業に取り組んでいます **技術課題の解決をお手伝いします**

共同体形成促進事業

背景・ニーズ

- 県内の中小企業は経営資源等の不足から自前で研究開発資源を確保することが困難
- 大学・研究機関に対する特有の生物資源を利用した研究開発の高い企業ニーズ

実施内容与方法

- 組織の構築・運営
- 研究開発資源の情報収集・整理し、「研究開発資源一覧」「利用マニュアル」の作成、「データベース」の構築を行う
- 中小企業ニーズの情報収集・整理
- 研究課題の解決を支援するワンストップサービスの提供
- 協議会のホームページの作成

実施による効果

- 沖縄地域において研究開発資源を有する大学・研究機関等が、組織の垣根を越えて協働できる仕組みが構築
- 沖縄特有の生物資源を活用した研究開発は、農業を起点として産業全体に効果が波及するため、業種を越えた経済的・技術的な波及効果も期待できる
- 協議会の中小企業の課題解決に向けた取り組みが評価され、大学・研究機関と中小企業が連携する好循環・発展拡大のサイクルが形成でき、地域資源活用型研究開発活動の活発化、事業化率の向上が期待できる

研究開発資源データベース

有望な研究開発資源がたくさん眠っています!

研究機器などの研究開発資源をデータベース化して、企業の皆さんが使いやすい環境を整備して課題解決をサポートします。

中小企業を訪問して課題収集も行っています。

技術支援共同事業

背景・ニーズ

- 新商品・新サービスの創出及び既存商品の高度化・高付加価値化に取り組む企業を支援

実施内容与方法

- コーディネータ派遣による研究課題の解決方策の提案・フォローアップ

実施による効果

- コーディネータによる研究課題の整理により、研究開発資源を活用した具体的な課題解決が期待できる
- これにより、安心・安全、機能性等のエビデンスに基づいた新商品開発の促進が期待できる
- 協議会参画機関に研究課題の解決ノウハウが蓄積され、より高度な地域イノベーションの創出が期待できる

専門コーディネータ派遣

課題解決までのストーリーを一緒に考えます!

専門的な課題については、県内外の専門家を派遣して、具体的な対応策の検討をサポートします。

研究開発環境支援事業

参画機関

- ・琉球大学
- ・沖縄工業高等専門学校
- ・沖縄職業能力開発大学校
- ・沖縄県工業技術センター
- ・沖縄県農業研究センター
- ・沖縄科学技術振興センター
- ・沖縄県産業振興公社
- ・中小企業基盤整備機構沖縄事務所
- ・沖縄振興開発金融公庫
- ・沖縄ヒューマンキャピタル
- ・産業技術総合研究所
- ・新エネルギー・産業技術総合開発機構九州支部
- ・科学技術振興機構JSTイノベーションプラザ福岡
- ・トロピカルテクノセンター
- ・沖縄TLO

(参考展示)

平成20年度作成
 「沖縄地域研究開発資源 CATALOG60SELECT」
 ※ 協議会HP公開機器DBでも同様の内容が検索できます
 (<http://www.otia.jp/equipment/index>)

詳しくはプレゼンテーションおよびパネル展示「味覚センサーによる味の客観的評価について」をご覧ください

ワンストップ相談窓口の設置
 ご相談ください!!

3, 概要と特徴

1. タイトル	味覚センサーによる味の客観的評価 ～沖縄特産食品の評価法の紹介～	
2. 出展者	機関名	株式会社トロピカルテクノセンター
	研究者	高良亮、萩原裕也、渡嘉敷唯章
	連絡先	(電話) 098-982-1100 (E-mail) ryogori@ttc.co.jp
3. 研究概要と特徴	<p>味覚センサーは味を客観的に評価することが出来る機械です。その為、これまでには感覚的に捉えることしか出来なかった旨味、苦味、渋味や後味等の味覚を数値化することが可能となりました。</p> <p>本発表では島豆腐を例に、実際に行った評価方法を紹介させていただき、皆様の商品開発や営業ツールとしてお役に立てれば</p> <div data-bbox="523 891 794 1146" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">味覚センサー SA402B</p>	
4. 期待される応用分野	<p>食品や飲料など「味」に商品価値が左右される分野において、味覚センサーによる味の客観的評価は、今後の商品開発や市場(嗜好)の変移に非常に有効なツールとなる。</p> <p>味覚センサーを活用した味評価の応用例は下記の通りである。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 自社製品の現状把握 <ul style="list-style-type: none"> ・ 自社製品の位置づけ(他社との比較) ② 新商品開発 <ul style="list-style-type: none"> ・ 試作品の評価 ・ 自社製品の差別化、PR ・ 売れ筋商品の把握 ③ 品質管理 <ul style="list-style-type: none"> ・ 賞味期限の設定/保存方法の検討 ・ 味の再現性評価/合格領域の設定 ・ クレーム対応 	
5. 産学官連携キーワード	味、味覚、おいしさ、食品の評価、品質管理、商品開発、販促ツール、共同研究	
6. その他	本研究は「平成20年度地域イノベーション創出共同体形成事業」より行った成果である	

図1. 豆腐の味の平均値

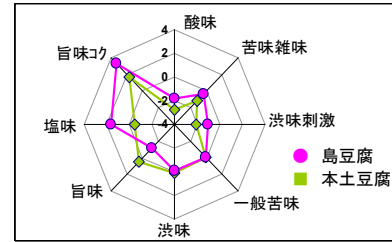


図2. 味のマッピング

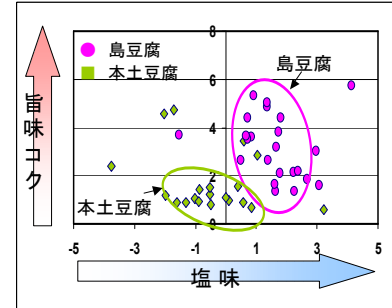


図3. 味覚センサーによる味評価の応用例

