

平成10年度

長崎県工業技術センター研究報告

REPORTS OF
INDUSTRIAL TECHNOLOGY CENTER OF NAGASAKI

No. 26

長崎県工業技術センター

INDUSTRIAL TECHNOLOGY CENTER OF NAGASAKI

目 次

1. 複合型表層改質技術の研究 (第3報)	1
工業材料科 専門研究員 馬 場 恒 明	
2. 流動攪拌システムの開発研究	9
海洋技術科 科 長 田 中 稔	
機械金属部 部 長 森 田 英 毅	
海洋科学技術センター 研究主幹 工 藤 君 明	
3. ベッ甲端材の有効利用技術開発 ——ベッ甲端材のハイブリッド化に関する研究——	15
デザイン科 科 長 森 重 之	
4. 地域研究開発促進拠点支援事業 (RSP) 生体表出信号を利用する福祉用コンピュータ・インターフェイスの研究開発	18
電 子 科 研 究 員 高 見 修	
長崎大学工学部 教 授 石 松 隆 和	
宇部工業高等専門学校 助 教 授 落 合 積	
5. 地域研究開発促進拠点支援事業 (RSP) 優良真珠母貝の選別技術の開発	25
食 品 科 専門研究員 晦 日 房 和	
6. 新軽量化複合合金の強度評価技術の研究 ——(大村産)スピネル複合マグネシウム合金等の材料強度に及ぼす諸条件(3)——	30
応用加工科 専門研究員 寺 本 勝四郎	
7. マルチプロセッサによる検査・識別処理の高速化、高度化研究開発 (第3報) ——ロバスト性を高める認識手法について——	35
電 子 科 研 究 員 指 方 顕	
8. アーク溶射に関する研究 アーク溶射皮膜の剪断強度に関する研究	41
工業材料科 科 長 平 木 邦 弘	
長崎総合科学大学 教 授 佐 藤 進	
9. 硬質木炭の製造技術に関する研究	45
工業材料科 研 究 員 瀧 内 直 祐	
10. 動物タンパク質の品質に及ぼす糖類の効果に関する食品学的基礎研究 ——脱水に伴うコイ筋原繊維タンパク質の変性と水の状態に及ぼす糖類の影響——	50
食 品 科 科 長 坂 口 勝 實	
長崎大学水産学部 教 授 野 崎 征 宣	
11. 麴発酵法による無塩天然エキスの製造技術の開発 (第4報) 天然物利用による無塩魚醬における γ -グルタミルタウリンの生成	55
食 品 科 専門研究員 前 田 正 道	
12. 三次元コンピュータグラフィックス技術によるデザインシミュレーションの研究	60
デザイン科 専門研究員 山 内 英 夫	
13. 三次元形状入力技術の研究開発 (第3報)	64
デザイン科 研 究 員 小笠原 耕太郎	

発行日	平成11年9月1日
発行所	長崎県工業技術センター
〒856-0026	大村市池田2丁目1303番地8
	TEL 0957-52-1133
	FAX 0957-52-1136