

超高压技術活用促進

県内外の研究機構きょう設立

意義を説明している。

食品や医薬品材料のタンパク質など成分構成を変化させたり、雑菌を死滅させたりでき、医療分野でも活用法が注目されている「超高压技術」の研究機構が十四日、県内に設立される。県内外の約百を超える企業・研究所などが参加。全国的な民間の研究機関として、国内全体の超高压技術をさらに向上させることも、本県を拠点とすることによって同技術を県内産業育成に活用していく狙いがある。

超高压技術は、本県では越後製菓(長岡市)が既にパック米飯製造に超高压技術を利用。同社をはじめ食品加工産業が盛んで実用化が期待されることから本県に設置する。

減や時間短縮を図る。同日は、長岡市で超高压技術の活用を考えるシンポジウムが開かれる。

同機構は、にいがた産業創造機構(NICO)が事務局となり、同社など約六割が県内企業で、新潟大、長岡技科大、新潟薬科大のほか、独立行

政法人産業技術総合研究所(東京)などの県外の研究機関も加わる。同機構の主要研究は、超高压技術の効果を実証し技術の標準化を図ること。具体的には、どの程度の圧力を何分間与え続ければ特定の菌を殺すことができるのかなど効果を確かめ、そのデータを標準化することで、実証のために掛かるコスト削減

「各機関の横のつながりができる意味は大きい。新潟を拠点に研究を進めることが、超高压を生かした製品づくりや、処理装置製造産業の集積につながり、地域経済の活性化に結び付くはずだ」と