

長野県工業技術総合センター 支援事例一覧
★健康・医療分野の事例 (37件)

テーマ	年度	部門
腸内細菌叢を模した機能性分析手法	H23	食品
雑穀麺(五穀そば)の開発	H23	食品
すんき由来の植物性乳酸菌を利用したヨーグルト	H23	食品
県産野菜を原料にした食酢の開発	H23	食品
超小型・高精度マイクロポンプの開発	H23	精密
腕装着型ランニング分析システムの開発	H23	材料
麹菌の育種によるみその色調向上、旨味増強技術の開発	H24	食品
ゴルフクラブ RYOMA D-1 シリーズの開発と製品化	H24	材料
機能性成分高含有加工食品の開発	H24	食品
乾燥技術を用いた高齢者向け食品の開発 (アスザックフーズ株)	H24	食品
高齢者・介護食向けの漬物の開発 (株まるたか)	H24	食品
小麦粉を利用した高齢者向け食品の開発 (柄木田製粉株)	H24	食品
腸内環境調整作用を有する微生物を利用した高齢者向け食品の開発に関する研究 (株コトブキ)	H24	食品
「沢乃花酒粕(かす)エキス入り入浴剤」の開発	H25	食品
信州青木村産「杜仲茶」の開発	H25	食品
高齢者向け食品開発の取り組み	H25	食品
乾燥技術を用いた高齢者向け食品の開発 (アスザックフーズ株)	H25	食品
高齢者・介護食向けの漬物の開発 (株まるたか)	H25	食品
小麦粉を利用した高齢者向け食品の開発 (柄木田製粉株)	H25	食品
腸内環境調整作用を有する微生物を利用した高齢者向け食品の開発に関する研究 (株コトブキ)	H25	食品
健康イメージを向上した高品質味噌の開発 (信州味噌株)	H25	食品
健康志向に沿った信州産こだわり味噌の開発に関する研究 (有)小川醸造場)	H25	食品
健康イメージを持つ高品質白甘みその開発 (有)酢屋亀本店)	H25	食品
木曾酵母での酒類の製造に関する研究 (七笑酒造株)	H25	食品
伝統発酵食品の機能性に関する研究 (岡本商店有)	H25	食品
携行型医療廃棄物容器の開発に関する研究 (株等々力製作所)	H25	環境
LAN接続無線モジュール及びデータ収録システムの試作開発に関する研究 (株アイリーラボ)	H25	精密
冷却枕シート「ココミン(CCOMIN)、サーミクールマット」の開発と製品化	H26	材料
セラミック複合抗菌材(アースプラス)を使用した繊維製品の開発	H26	精密
救急救命士用針回収ケースの開発と製品化	H26	環境
木曾町から分離した酵母による濁り酒	H26	食品
小麦粉を利用した高齢者向け食品の開発 (柄木田製粉株)	H26	食品
腸内環境調整作用を有する微生物を利用した高齢者向け食品の開発に関する研究 (株コトブキ)	H26	食品
白麹を用いた新規生モト製造法及びクエン酸リッチな清酒製造に関する研究 (株角口酒造店)	H26	食品
微量送液用マイクロポンプ(医療機器等向け)の開発	H27	精密
長野県産材活用一般向けバックボード型担架の開発	H27	環境
麹菌R2を用いた味噌「健康長寿」の商品化	H27	食品