

## 京都府中小企業技術センターの使い方② ～受託研究制度～

当センターでは、中小企業の新技术・新製品開発等の技術的な課題解決を支援する取組みとして、また、当センター自身の研究業務の一環として、企業等のご依頼に応じて研究・調査・試験分析をお引き受けする受託研究制度を実施しています。

自社単独での研究や依頼試験等による対応では困難な場合等がございましたら、お気軽にご相談ください。

### 受託研究の分野

機械、材料、化学・環境、電気・電子、食品・バイオ、表面・微細加工、デザイン

### 受託研究の手順

①打合せ	当センター担当者と研究等の内容、期間、経費(受託料)等について打合せを行い、詳細を取り決めます。
②申込書の提出	打合せを終えた研究等について、申込書を提出してください。
③契約書の締結	当センターで審査後、受託を決定しましたら、契約書又は受諾書により契約を交わします。(軽微なモノは受託書でOK)
④受託料の納付	契約書締結時又は受諾書交付時にお渡しする納入通知書により、受託料をお支払いください。
⑤研究等の実施	受託料のお支払いを確認の後、研究等を実施します。 必要に応じて委託者と連絡を取りながら、研究を進めていきます。
⑥結果の報告	研究等の終了後、当センターから結果の報告をします。また、結果は原則として非公表ですが、センター所長又は委託者の同意を得て公表できます。



### 受託料

受託料の算定方法 **機器使用料** + **消耗品・原材料費** + **調査費** + **技術料** + **その他の経費**

使用する機器や研究期間によって大きく異なりますので、お問い合わせください。

## ご利用事例 ～こんな風にご利用いただいています

※この記事は受託企業様の同意を得て掲載しています。受託内容については原則非公表となっており、無断で公表することはございません。

### 事例1

#### 機能性成分の分析及び機能性評価(食品・バイオ担当)

受託者である宇治田原むく福祉会(むく福祉会)は宇治田原町内の特産品である古老柿(干し柿)原料の鶴の子柿の有効利用対策として町の依頼により柿酢の製造を行っています。柿酢の製造過程で出る絞り粕の有効活用として、絞り粕を乾燥・加工して商品化するという事業にも取り組み、当センターは共同研究機関となり、「柿酢製造時の絞り粕の有効な活用法について」で3R支援センターの補助金に採択されました。絞り粕には食物繊維やポリフェノールが多く含まれており、絞り粕やサンプル品の成分分析を受託しました。

- 研究等の題目 「柿酢搾り粕の機能性成分の分析及び機能性評価」
- 研究等の目的 柿酢搾り粕の機能性評価
- 研究等の内容 柿酢搾り粕及び柿酢のβ-クリプトキサンチン、γ-アミノ酪酸、ポリフェノール及び抗酸化能等の分析を行う。
- 研究等の期間 1ヶ月半
- 受託料 200,000円

### 事例2

#### 酸化物薄膜の表面・材料分析・評価(表面・微細加工担当)

- 研究等の内容 成膜した酸化物薄膜等について、X線光電子分光分析、レーザーラマン顕微鏡、走査電子顕微鏡、ICP発光分析、熱伝導率測定装置、顕微紫外可視近赤外分光グロウ放電発光分光分析、FEオージェ電子分光分析装置等で分析し評価を行う。
- 研究等の期間 7ヶ月 ●受託料 約80万円

### 事例3

#### 高機能多孔体素材の金属補修剤としての応用(表面・微細加工担当)

- 研究等の内容 高機能多孔体素材担体に化学修飾を施したものを金属補修剤として、金・インジウム・銅の標準液を用いて吸着性能試験を実施する。
- 研究等の期間 4ヶ月半 ●受託料 約30万円

### お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 企画連携課 企画・情報担当 TEL: 075-315-8635 FAX: 075-315-9497 E-mail: kikaku@mtc.pref.kyoto.lg.jp