

実は学生さんも利用中です

応用技術課 植村 亮太

我々、京都府中小企業技術センターという名前ですが…

実は企業の方はもちろん**学生さんでも**利用できるんです。

初めての方でも、お気軽にご連絡ください。一例として分析が目的の場合は以下の流れで対応します。



まずは**連絡**していただければ分析目的や分析対象について詳しくお伺いし、当センターの機器で対応できるかどうか**相談**させていただきます。その際、事前に文献調査等により分析条件を検討してもらっているとスムーズですが、それが難しい場合は助言・提案させていただきます。

分析方法に応じて試料の**準備**・前処理等を行っていただきます。その後、実際に装置を使用して**分析・解析**(機器使用料が必要)を行います。装置の操作方法や解析手法などは習熟されるまで経験豊富な職員が無料で説明させていただきます。場合によっては得られた**結果**の解釈なども助言させていただき、研究報告にご活用いただけます。

この記事は学生さん、大学の先生にも読んでもらいたい記事です。

中
心
使
い
し
て
ま
す

ご利用いただく学生さんにはいろいろなメリットがあります。



研究データを充実させるために、経験豊富な職員が相談に乗り、様々な分析機器を用いた分析手法を試すことが可能です。

また、研究室内だけでは触れることが難しい分析手法に触れることでデータの取得だけではなく知識や技術を習得することができ、一石二鳥です。

食品・バイオ担当では液体クロマトグラフやLC-TOF/MSを利用される学生さんが多いです。

液体クロマトグラフは分析対象によって、カラム、移動相、検出器などの分析条件を検討する必要がありますが、そのあたりの助言もさせていただきながら一緒に分析を行います。液クロは研究室にあるけれど、分析対象にあった仕様ではないときなどにもご利用いただいております。

最初はガスクロマトグラフで分析してみたのですが、うまく分析できないということで相談を受け、LC-TOF/MSで分析することを提案したこともありました。同じ試料でもどのような方法で分析するかで分析の可否・精度・難易度が大きく変わります。基本的には多くの学生さんは分析化学を専門に研究しているということではないと思いますので、ひとつのツールとして分析機器を使用することを考えたとき、我々が手助けできることは多々あると思います。

分析メインのご利用ばかりではなく、「発酵」の分野では卒業研究の実験も含めて当センターで支援することもあります。その研究成果であるたまご醤油「プラーナ」が今秋発売予定です。

京
都
駅
か
ら
電
車
3
分
&
徒
歩
5
分

お問い合わせ先

京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当 TEL:075-315-8634 FAX:075-315-9497 E-mail:ouyou@mtc.pref.kyoto.lg.jp