

<b>実用化事例</b>	<b>技術相談 シリコンゴム製 ドーナツトースタ</b>		
<b>【相手先企業】</b>	<b>有限会社台製作所</b>		
<b>【開発の背景】</b>			
<p>製パン業者が工場でパン等を焼くときに使う鉄製の焼き型は、丈夫で長持ちしますが、重い、パンとの型ばなれが良くない、錆びるという欠点があり、焼き型の入替や清掃が従業員に大きな負担になっています。そのため、製パン業者がシリコンゴム製焼き型の導入を検討し、シリコンゴム製容器の商品化で実績のある（有）台製作所に開発依頼がありました。</p>			
<b>【開発の経緯・支援内容】</b>			
<p>業者向け製品の第1弾として、平成22年度からドーナツ型の開発に着手しました。ゴム製品の開発では、におい対策が重要な課題です。当所はこの課題解決を支援するため、材料の熱物性測定で耐熱温度を確認し、その結果をもとに架橋工程の温度と加熱時間のアドバイスを行いました。これをふまえて、（有）台製作所がにおいを極力抑えられる架橋条件の確立を図りました。また企業と当所で実用試験を行いました。</p>			
<b>【開発した製品の紹介】</b>			
<p>ドーナツトースタ（図1）の特徴は、次のとおりです。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①仕様 <ul style="list-style-type: none"> <li>・形状：外形85mm、高さ30mm</li> <li>・重量：29g</li> <li>・耐熱温度：250℃</li> </ul> </li> <li>②型ばなれが良い</li> <li>③シリコンゴムそのものに顔料を加えて着色できるので、塗装の必要がない。</li> </ul>			
			
<p style="text-align: center;">図1 ドーナツトースタ</p>			
<p>ドーナツトースタは、平成23年6月に販売を開始し、10月末までに約2万個の売上がありました。主な取引先である大手製パン業者に好評で、この型の他に新しい焼き型の発注も続いております。なお、家庭でもお使いいただける商品ですので、（有）台製作所のホームページでPRを行っているところです。</p>			
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div data-bbox="244 1400 790 1702" style="text-align: center;"> <p><b>『ドーナツトースタ』</b></p>  <p>電気オープンによる、油で揚げない、ヘルシードーナツの焼き型</p> <p>品質表示 シリコン 耐熱温度 (250℃) 日本製</p> <p>製造元 茨城県取手市神田山1538-20 電話：0297-35-9095 （有）台製作所 FAX：0297-35-5988</p> </div> <div data-bbox="941 1400 1348 1720" style="text-align: center;">  </div> </div>			
<p style="text-align: center;">図2 販売用シール</p>		<p style="text-align: center;">図3 クリスマスシーズン向け ドーナツトースタ5個セット</p>	
<p>希望小売価格：1個200円から  問合せ先：（有）台製作所 茨城県取手市神田山1538-20  <a href="http://www.shokokai.or.jp/08/082181S0017/index.htm">http://www.shokokai.or.jp/08/082181S0017/index.htm</a></p>			
<b>基礎となった事業</b>	平成20年度 オンリーワン技術開発支援事業（共同研究） 平成22年度 技術相談		
<b>現在の担当部門</b>	<b>素材開発部門</b> 部 門 長 磯 智昭 TEL：0296-33-4154 嘱 託 酒井 直子		