

研究活動紹介

九州工業大学 小田部荘司、木内勝、松下照男

2011年4月23日 低温工学協会 九州・西日本支部設立10周年記念研究会 九州大学伊都キャンパス

研究内容

- · 配向Ni基板PLD法GdBCO(木内、松下)
- · TFA-MOD法YGdBCO(木内、松下)
- · PLD法GdBCO(木内、松下)
- · CVD法YGdBCO(木内、松下)
- ・GdBCOの磁化損失(小田部、松下)
- ・ MgB2の超伝導特性(木内)



研究内容

- ・鉄系超伝導体の臨界電流密度評価(小田部)
- ・GPGPUによる数値計算(小田部)
- ・ 遺伝的アルゴリズムを用いた計算(小田部)
- ・ 高磁場で発酵させた日本酒(小田部)









TFA-MOD法によるYGdBCO線材の緩和特性に対する 超伝導層厚の影響

松下研究室 新健一

背景

超伝導体YGdBCO(YGdBaCuO)コート線材は高 温度、高磁界で高い臨界電流密度が得られること から応用機器への利用が有望視されている。

目的

本研究ではBZO(BaZrO₃)ナノ粒子を導入したTFA-MOD法により作製されたYGdBCO線材の超伝導 層厚が超伝導特性、特に磁化緩和特性に与える 影響について調べる

実験

試料(超電導工学研究所より提供)

| 試料 | <i>d</i> (µm) | $T_{\rm c}({\rm K})$ |
|----|---------------|----------------------|
| #1 | 0.76 | 89.5 |
| #2 | 1.26 | 90.2 |
| #3 | 1.90 | 90.0 |

SQUID磁力計による測定 直流磁化測定(20-77.3 K 0-7 T) -Jc-B特性 磁化緩和測定(20 K,30 K 1-6 T) -磁化緩和特性



20 KのU₀*の磁界依存性 低磁界領域で薄い試料のほうが有利 高磁界領域では厚い試料のほうが有利 30 KのU₀*の磁界依存性 低磁界領域から厚い試料のU₀*が大きい 高磁界領域になる<u>とU0</u>*が減少する 中温・高磁界領域では超伝導層の厚い試料が有利







Cryogenic Association of Japan

金属超伝導体MgB2のMgとBの比率の違いによる 松下研究室 城戸 要 超伝導特性の評価 結果 磁界依存性(J_-B特性) ピンカ密度F_n MgB2の実用化に向けては、より良いJ。特性が必要となってくる。そのために 現在、様々な作製工程が試みられている。 • 0.8 10⁵

本研究はMg:Bの比率の異なるMgB。バルク試料を作製し、比率の違い によるJ.への影響について調べた。

実験

背景

目的

実験試料

・B粉末の量を固定し、Mg粉末の量を変えて、6種類の比率の違いによる MgB,バルク試料を作製した。

•*in-situ* powder-in-closed-tube 拡散法を用いた。





| 試料諸元 | | |
|------|---------------|--|
| 試料 | $x (Mg_xB_2)$ | |
| #1 | 0.8 | |
| #2 | 0.9 | |
| #3 | 1.0 | |
| #4 | 1.1 | |
| #5 | 1.2 | |
| #6 | 1.3 | |



Cryogenic Association of Japan

測定方法

- SQUID磁力計(直流磁化法)
- 0-7Tまでの磁気モーメントから
- J。を算出する。
- 設定温度 20 K
- •不可逆磁界 B_i : $J_c = 1.0 \times 10^6 \text{ A/m}^2$ となる磁界







高磁場で発酵させた日本酒醪に関する研究

小田部研究室 倉冨 慎也

背景

日本酒醸造過程で用いる日本酒醪は、微生物である「麹菌」と「酵母」が重要な要素。
微生物は高磁場下において様々な影響を受けるとされている。

目的

一定温度の環境下で磁場を印加することで、日本酒醪が磁場から受ける影響について研究する。

酵母と乾燥麹を用いて日本酒醪を再現し、 積算炭酸ガス減量測定と化学定量分析を行った。 ・発酵終了後、磁場印加試料、 •1, 5, 7, 10 Tの環境下で磁場印 - : 0T Difference of Integarted CO2 loss weight [g] - : 1T 磁場無印加試料を共に化学 加試料、磁場無印加試料を準備 — : 5T 定量分析する。 - : 7T 1 T 10 T •それぞれを10日間同時に発酵さ - : 107 成分名 その結果、磁場印加試料(A) せ、積算炭酸ガス減量を測定。 А В А В のエタノール濃度が高くなる。 グルコース[%] 1.3 1.3 2.1 2.1 グリセリン[%] 0.80 0.73 0.86 0.86 エタノール[%] 18.2 17.2 18.1 17.7 全実験結果において、 全実験結果におい 磁場印加試料の発 25℃での1、10T下実験試料の試料濃度 て、アルコール濃度 0 100 200 酵がより継続する傾 が高くなる傾向が得 t [hour] 磁場印加試料と磁場無印加試料の 向が得られた。 られた。 積算炭酸ガス減量差

これより、アルコール度数の高い日本酒造りへの応用が期待される。

今後の課題として、

磁場が酵母の糖分解活動へ与える影響、突然変異株についての研究が必要。

