

5月16日(水)

【プレゼンテーション会場1】

時間	出展社名	タイトル
10:30-10:45	キミカ	低糖質・グルテンフリー食品をおいしく！～アルギン酸の応用～
10:55-11:10	日報化学品法規情報センター	世界の食品香料・添加物規制検索データベースのご紹介
11:20-11:50	カプセル・ジャパン	米国におけるサプリメント剤形のトレンド
12:10-12:25	三生医薬	ホヤが脳を救う！？知られざるホヤブラズマローゲンの魅力
12:35-12:50	プリマハム	アレルギーアイを活用した食品工場におけるアレルギー検査事例
13:00-13:15	イングレディオ・ジャパン	低糖質でもおいしさそのまま！イングレディオの4種類のレジスタントスターチで！
13:25-13:40	三和酒類	機能性表示素材「大麦乳酸発酵液ギャバ」睡眠改善の最新データ
14:40-14:55	DSP五協フード&ケミカル	ますます使いやすくなったケルコゲル新製品のご紹介
15:05-15:20	伊那食品工業	各種寒天製品のご紹介(仮)
15:30-15:45	旭化成	結晶セルロース製剤 セオラス®の応用:飲料、調味料、生地等
15:55-16:10	ユニテックフーズ	実績多数！白キクラゲ多糖「トレメルガム™」を利用した商品開発の事例紹介
16:20-16:35	常磐植物化学研究所	tokiwaの受託サービス～抽出OEM・高純度精製・メタボローム解析～

【プレゼンテーション会場2】

時間	出展社名	タイトル
10:30-10:45	富士食品工業	高コハク酸含有酵母エキス「ハイマックスSA」開発と応用
10:55-11:10	三菱ケミカルフーズ	植物からの機能性成分の抽出に有効な酵素のご紹介
11:20-11:35	三菱ケミカルフーズ	SEの小麦粉への応用
11:45-12:00	CBC	
12:10-12:25	KBS Commercialization Center	
13:00-13:15	MCフードスペシャリティーズ	こく味調味料発売20周年・こくの付与から課題解決へ
13:20-13:35	MCフードスペシャリティーズ	酵母エキス新製品「酵味ET」のご紹介
13:40-13:55	MCフードスペシャリティーズ	調理機能に特化したワインと新製品「エルブーケ」のご紹介
14:15-14:45	三栄源エフ・エフ・アイ	中食惣菜における「日持ち」と「おいしさ」の両立 ～ハードル理論の活用～
15:05-15:20	サンブライト	GRAPSUD社 南フランス産オリブ果実エキス&ブドウ種子エキスOPCO®関節炎症素材～「グルコサミンに対する優位性」のご提案～
15:30-15:45	太平化学産業	リン酸塩でガス発生をコントロール！速効性～『超』遅効性の膨張剤用酸性剤のご紹介
15:55-16:10	オリザ油化	TVで話題になったあのフルーツのエストロゲン成分が明らかに！魅惑のペルーアマゾンフルーツ「アグアヘエキス」のご紹介
16:20-16:35	オリザ油化	国産クリルオイル イサダの新規機能性成分を解明！抗肥満作用物質「8-HEPE」とともに「三陸 ツノナシオキアミ」をご紹介

【プレゼンテーション会場3】

時間	出展社名	タイトル
10:30-10:45	物産フードサイエンス	おいしく減塩、お薦め低GI～糖アルコールの無限の可能性～(仮)
10:55-11:10	オルガノフードテック	FSSC22000で管理された受託加工のご紹介ープロテインや糊料の分散性改善ー
11:20-11:35	オルガノフードテック	麺類やワンタン類のコシを維持し続ける、煮込み耐性付与製材のご提案
11:45-12:00	イズミ食品	天然香味だしシリーズのご紹介
13:00-13:30	サラヤ	自然の恵み・高甘味度甘味料「ラカンカ抽出物」の未来
13:50-14:05	浅井ゲルマニウム研究所	健康寿命を延ばす為に…アサイゲルマニウムは骨にも良かった!!骨代謝のホルモンバランスを調節してアンチエイジング
14:15-14:30	スリープウェル	睡眠改善食品、機能性表示取得に向けた臨床試験の要諦！
14:40-14:55	日本製粉 ヘルスケア事業部	～アマニ・セラミドの活用例～ニップン素材で健康的付加価値を
15:05-15:20	丸大食品中央研究所/IHM	鶏ムネ肉ブラズマローゲン毎日食べるといいことある
15:30-15:45	タイショーテクノス	カワイイとおいしいをトマトで実現～製菓・製パン用トマト色素～
15:55-16:10	曾田香料	素材そのままの香りをギュッと濃縮“界面前進凍結濃縮法”
16:20-16:35	ノボザイムズジャパン	新規製パン用リパーゼのご紹介