

5月17日(木)

【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～
10:55-11:30	ロンザジャパン/カプセル・ジャパン	L-カルニチン(健康スポーツ、高齢者領域にむけて)とそのアプリケーション
11:45-12:00	日本食品分析センター	加工食品中のβグルカン定量法
12:10-12:25	三生医薬	ホヤが脳を救う！？ 知られざるホヤプラズマローゲンの魅力
13:00-13:15	KBS Commercialization Center	
13:50-14:05	食品分析開発センターSUNATEC	HACCP制度化における微生物検査体制
14:15-14:30	常磐植物化学研究所	話題沸騰！tokiwaのベネトロン～夜の眠り、昼の集中力・ストレスケア～
14:40-14:55	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
15:05-15:20	サビンサ ジャパン コーポレーション	クルクミノイドの口腔ケア
15:30-15:45	日本生物科学研究所	弊社原料の食品および化粧品分野への提案
15:55-16:10	島津製作所	メタボロミクス手法を用いた食品評価事例のご紹介～呈味・におい成分の解析や試料間比較 etc.～
16:20-16:35	備前化成	新商品！こだわりのDHA ～高濃度タイプ～【Coming soon】

【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	品質改良食品素材「モイステックス」開発と応用
10:55-11:10	オリザ油化	機能性表示食品を視野に尿酸値・頻尿対策！ 臨床データを中心に解説～シーベリーエキス・菊の花エキス～
11:20-11:35	TTC	機能性食品開発における非臨床試験の新しい視点～臨床試験との融合～
11:45-12:00	NOVABAY PTE	フランスからの最先端テクノロジー:シンガポールからの高品質重曹
12:10-12:25	三菱ケミカルフーズ	食品開発におけるプロテアーゼの利用とおいしさへのアプローチ
12:35-12:50	CBC	
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	BIONAP社LDLコレステロール低減効果と肝機能保護効果の可能性について～シチリア産アーティチョーク葉抽出物とベルガモット抽出物のご提案～
15:30-15:45	太平化学産業	リン酸塩の四大作用(キレート、pH緩衝、分散、保水・結着)のご紹介
15:55-16:10	自然免疫応用技研	「免疫ビタミン」LPSのポテンシャルと食品への応用
16:20-16:35	三菱ケミカルフーズ	現代人になぜビタミンEが必要か ～歯・筋肉・心の健康について～

【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	コンビ	殺菌ビフィズス菌「BR-108」の知見と展望
11:20-11:35	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”
11:45-12:00	オルガノフードテック	ナットウキナーゼ(納豆)の最新情報、アルツハイマー発症は防げるか
12:10-12:40	オルガノフードテック	新しいロコモ対策とダイエット提案
12:50-13:05	林原	水溶性食物繊維イソマルトデキストリンのSR最新情報
13:15-14:00	希少糖普及協会	希少糖特別セミナー 希少糖健康機能～D-アルロースの耐糖能改善作用を中心に～
14:40-14:55	日本製粉 事業開発部	ニッポン野菜素材のご紹介 畑から加工まで、こだわりとその活用法
15:05-15:20	森永乳業	お腹のビフィズス菌を増やすミルクオリゴ糖(ラクチュロース)
15:30-15:45	築野食品工業	新商品「Pâtisserie & Boulangerie oil」について
15:55-16:10	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！
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