

5月18日(金)

【プレゼンテーション会場1】

時間	出展社名	タイトル
10:20-10:35	ブリマハム	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
10:45-11:15	カブスゲル・ジャパン	酸に負けるな！腸まで届け！耐酸性カプセル
11:35-11:50	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
12:00-12:15	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
12:25-12:40	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
12:50-13:20	ベリジョンソノラボラトリー アクレディテーション インク(PJLA)	食品微生物検査の妥当性確認
13:30-13:45	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～
13:55-14:10	常磐植物化学研究所	話題沸騰！tokiwaのTWシリーズ！～和漢植物のチカラを毎日の食卓へ～
14:20-14:35	イングレディオン・ジャパン	新開発！コメの加工でん粉で、さらに広がる新食感！
14:45-15:00	ユニテックフーズ	シニア&スポーツライト層にも響く“おいしい”ヘルスフードの開発提案
15:10-15:25	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
15:35-15:50	サピンサ ジャパン コーポレーション	新素材の肝障害へのアプローチ
16:00-16:15	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
16:25-16:40	島津製作所	テクスチャーアナライザによる食感の客観的評価と介護食の規格試験のご紹介

【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	甘旨味強化酵母エキス「ハイマックスAQ」開発と応用
10:55-11:10	三菱ケミカルフーズ	熱にも酸にも負けない生きた乳酸菌「ラクリス™-S」のご紹介
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	バイオラジカル研究所	健康長寿延伸を目指した食品開発応用への抗酸化評価～ヒト臨床抗酸化試験を可能にした最先端技術～
12:35-12:50	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「酵母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
14:15-14:30	三菱ケミカルフーズ	食品とビタミンE ～酸化防止のハーモニー～
14:40-14:55	サンブライト	フランスの乳業メーカーINGREDIA社リラックス・安眠訴求ミルクペプチド～生乳由来原料ラクティウム®のご提案～
15:05-15:20	太平化学産業	ステアリン酸塩の機能性(滑沢性、流動性、固結防止等)のご紹介
15:30-15:45	オリザ油化	オリザが提供する機能性表示食品対応素材 最新のSR・ヒト臨床試験を一挙公開！～今年の注目原料はズバリ！目の濁きと目の疲労感に効く世界初素材 MaquiBright™～
15:55-16:10	吉林金翼蛋品	中国最大規模の鶏卵加工品メーカーの紹介

【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	コンビ	時計遺伝子に働きかける「ネムノス」の多彩な可能性について
11:20-11:35	三井製糖	甘さのないさとうきび由来のマスキング素材
11:45-12:00	オルガノフードテック	小麦加工品の煮込みからスチーマーまで過加熱による品質劣化を抑える改良剤のご提案
12:10-12:25	オルガノフードテック	カードラン製剤で具材を均一に～蒸しパンやドレッシングでの分散性向上～
14:40-14:55	日本製粉 イノベーションセンター	運動サポート素材としてのオリーブ果実エキス～マスリン酸の恵み～
15:05-15:20	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！