

講演企業名	会場	時間	タイトル
Romer labs/アヅマックス	1	5/24 10:55-11:10	Allergen for food Exporters
株式会社ロッテ	1	5/24 14:15-14:30	消臭・呈味改善素材のご紹介
CBC株式会社	1	5/24 14:40-14:55	骨密度・骨質の両方に作用する新規素材「プロテタイト」:エビデンスと製品化のご紹介
一般財団法人日本食品分析センター	1	5/24 15:30-15:45	膨張原因の究明 ~微生物試験からのアプローチ~
三菱ケミカルフーズ株式会社	2	5/24 10:30-10:45	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
旭化成株式会社	2	5/24 10:55-11:10	結晶セルロース製剤セオラス®の食品への応用(飲料、調味料、生地等)
日報化学品法規情報センター	2	5/24 11:20-11:35	世界の食品香料・添加物規制検索データベースのご紹介
三生医薬株式会社	2	5/24 12:10-12:25	腸まで届く新カプセル! E-カプセルクリア(ノンコート)
三生医薬株式会社	2	5/24 13:25-13:40	クリルオイルと新規原料の紹介(鮭卵巣膜ペプチドとショウガオールオイル)
三菱ケミカルフーズ株式会社	2	5/24 13:50-14:05	ここまでわかったビタミンEの魅力(1)ビタミンEの基本物性と新規生理作用と血流を保つ作用
守田化学工業株式会社	2	5/24 14:15-14:30	世界が注目する次世代天然甘味料『レバウディオサイドM』
富士食品工業株式会社	2	5/24 14:40-14:55	甘旨味強化酵母エキス『ハイマックスAG』のご紹介
日本製粉株式会社	2	5/24 15:05-15:20	果実由来トリテルペン類の健康機能 ~ロコモケアと口腔ケア~
株式会社キミカ	2	5/24 15:30-15:45	アルギン酸エステル of 食品への応用
コンビ株式会社	3	5/24 10:30-10:45	大豆抽出物『ソイボリア』の精巢機能障害に対する有効性
丸大食品(株)中央研究所/(株)IHM	3	5/24 10:55-11:10	世界初!注目の脳機能原料プラズマローゲン食品素材化に成功!
サンブライト株式会社	3	5/24 11:20-11:35	Lalilab社が持つノコギリヤシエキスの「強み」と「人臨床データ」について
オリザ油化株式会社	3	5/24 11:45-12:00	オリザ油化が誇る機能性表示食品対応素材「オリザセラミド®」、「オリザギャバ®」、「生コーヒー豆エキス」他について
株式会社常磐植物化学研究所	3	5/24 14:15-14:30	NEW!!~眼の乾き・肩こり対策に~tokiwaのビルベロンのご紹介

松谷化学工業株式会社	3	5/24 15:05-15:20	希少糖含有シロップの特徴と活用方法について
ビーエイチエヌ株式会社(韓国食品研究院 機能性食品研究所)	3	5/24 15:30-16:00	韓国済州島産海藻(カジメ)由来ぐっすり成分～睡眠の質をUPします～ 韓国食品研究院 機能性食品研究所 チョ・ソンモク博士
興人ライフサイエンス株式会社	4	5/24 10:30-10:45	酵母まるごと濃厚感！新商品「アロマウェイ」のご紹介
物産フードサイエンス株式会社	4	5/24 10:55-11:10	糖アルコールの無限の可能性 ～減塩・低GI～
オルガノフードテック株式会社	4	5/24 11:20-11:50	「カードラン製剤CD-ES」のアプリケーションご紹介
株式会社林原	4	5/24 12:10-12:25	モノグルコシルヘスペリジンー機能性関与成分としての実績ー
ユニテックフーズ株式会社	4	5/24 12:35-12:50	新商品！増粘多糖類 白キクラゲ多糖の利用方法
新田ゼラチン株式会社	4	5/24 13:50-14:35	機能性コラーゲンWellnex®の新たな知見～脳の若返りや糖尿病改善への期待～
富士化学工業株式会社	4	5/24 15:05-15:20	アスタキサンチンの機能性 ～眼、肌、筋肉への効果～
ノボザイムズジャパン株式会社	4	5/24 15:30-15:45	ノボザイムズのAcrylaway®で「おいしさそのまま」アクリルアミド低減
カプスゲル・ジャパン株式会社	4	5/24 15:55-16:25	開発者初心者のためのサプリメント開発7つのコツ