

テーマゾーン・コーナー ～注目のテーマをピックアップ、ターゲットを絞った来場者へアピールができる～

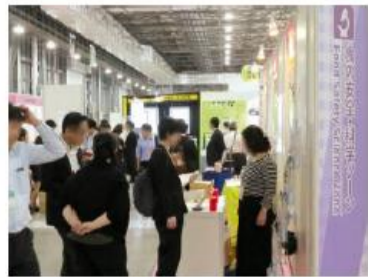
紙・誌面を通じて業界のトレンドを発信し続ける食品化学新聞社。「食品のおいしさや安全」「食生活と健康」を柱に、注目を集める分野にスポットを当て、毎年主催者企画ゾーン展開しています。“観る、聴く、味わう、測る”体験型コンテンツで多くの来場者で賑わった各ゾーンは、2020年、さらにバージョンアップ予定!

2019年に実施した企画ゾーン・コーナー

食の安全・科学ゾーン

食品添加物、素材、健康食品は安全であることが大前提であり、それを担保するのは科学により導かれた分析数値や、科学技術に基づいた防御技術です。そして品質価値を保証するためには品質を担保する科学的データが必要です。そうした食の安全・安心を担保する添加物、装置、資材、また知恵が集まるゾーンとして展開しました。

ゾーン内セッション会場では「フードミクス・栄養分析」「異物・クレーム対策」「食品化学学会プレゼンテーション」「サステナビリティ」「HACCP・品質管理」「精度管理」「食物アレルギー対策」「微生物検査」「殺菌・洗浄・保存」「リスクコミュニケーション」など10分野でセッションが行われ、研究・開発・品質管理に役立つ最新情報が発信されました。



聴く 食の安全・科学ゾーンステージセッション(全34演題)

【基調講演】「栄養表示と栄養成分分析について～分析試験のご相談の窓口より～」/「健康長寿と機能性食品」/「HACCP制度化で求められる食品企業の取組」/「多様な食品事業者に通ずる衛生管理の問題とHACCPシステムへの取組」/「HACCPを解きほぐす」/「AOACの最近の動向と精度管理の基本的な考え方」/「食物アレルギー対策への取り組みについて」/「HACCP制度化で重要性を増す個人衛生管理～食中毒予防は保菌者管理、手洗い、健康管理の徹底から～」/「食品の安全・安心を守る 食品微生物検査技士」/「食品衛生で活躍する殺菌性機能水に関する基礎知識」/「香料の安全性と有用性」/「ゲム編集食品・食品添加物の概要と今後の規制」ほか

味と香りの提案ゾーン

食を提供する場面はますます多様化しており、機能性を付与した食品、減塩食、コスト制限のある商品、災害時、介護の現場、給食施設など、さまざまな条件の中でも常に「味と香り」が求められています。そうした中で「味と香り」を中心に提案していくゾーンです。試食・試飲が可能なエリアとなっており、今年では展覧製品を使用した「ifia/HFE特製弁当」を製造し販売しました。

聴く 味と香りの提案セッション(全19演題)

【基調講演】「うま味調味料が演出するおいしく安心な食卓～うま味調味料の有用性と安全性～」/【スポンサー講演】「フードロス削減に貢献する食品添加物～その使い方と効率的な試験方法～」ほか



特別企画 ifia/HFE特製弁当



和風、洋風、エスニックの3種類の特製弁当を製造し、3日間販売しました。出展社の調味料、大豆タンパク、日持ち向上剤、増粘多糖類、着色料、などの素材のほか、グルテンフリーパスタやソーセージ、低糖質クロック、低糖質ご飯・ピラフ、ワサオーロ、紙製食品容器を使用。弁当販売時には赤小麦ブランのモドレーヌ、白小麦ブランのフィナンシェ、アップルファイバー・ダイヤモンドのデザートとレシビ・素材集も配布しました。2020年はさらにバージョンアップした企画を予定しています。



海外進出応援ゾーン

海外へ商品を出荷したい、現地の法整備を知りたい、書類の整備やシステム作りのサポートが欲しい、現地での工場設立のノウハウを知りたい、といったニーズが増加しています。そこで、専門家による相談コーナーをはじめ、輸出の際のサポートを行う企業や機関など、海外進出のための情報が一堂に集結したゾーンです。

聴く 海外進出応援セッション(全3演題)

【基調講演】「動物由来のタンパク質需要は2050年には倍増と予測されている。食品産業は如何様にして新しいタンパク質源を利用するのか?代替えとしてClean Meat?それとも畜肉・水産物・デューリーをどのように模倣するのか?」ほか



食の地域ブランド創生ゾーン

日本各地にはさまざまな食用となる素材があり、優れた機能性を持つものも多く、それぞれの地域が独自の食のブランド創生に力を入れています。また地方発の食品素材・技術がこれからの日本を支える柱の一つでもあることから、新たな製品開発のヒントとなるよう、日本各地の優れた食品素材にスポットを当てたゾーンを展開しました。産学官連携コーナーも併設。

聴く 食の地域ブランド創生セッション(全9演題)

【基調講演】「食の地域ブランド創生に向けた食品素材と機能性表示」ほか



おいしさ評価ゾーン

“おいしさ”は味、香り、テクスチャー、見た目などの要素が総合的に作用することから、おいしさの数値化が食品開発のキーとなります。そこで、つぶす、切る、割るなどの測定をはじめとしたさまざまな食感を数値化するために必要な測定機器が集結し、食感からおいしさを追求するゾーンを展開しました。

聴く おいしさ評価セッション(全15演題)

【基調講演】「味蕾オルガノイド: おいしさのセンサー細胞」/「ここで感じるおいしさの不思議—人の食事でも、鏡の前で食べるとおいしく感じる—」/「食品のにおいと脳機能」ほか



スポーツニュートリションゾーン

2020年東京オリンピック開催決定やスポーツ観戦ビジネスの振興、健康を目的とした生涯スポーツなど、スポーツ人口が増加傾向にあることから、アスリートをはじめスポーツを楽しむすべての人に向けた“食”を考えるゾーンとして展開しました。スポーツ向けの食品素材・健康機能性素材出展コーナーと、スポーツニュートリションの最新事例を国内外のスペシャリストたちがセッション形式で紹介しました。

聴く スポーツニュートリションセッション(全25演題)

【基調講演・特別講演】「アスリートのためのサプリメント、シトルリンとMAF」/「アスリートの軟骨代謝に及ぼす機能性食品の効果」/「アイフィア2019 乳酸研究会ミニシンポジウム～運動と疲労、栄養～」/「パフォーマンスを、栄養で、マネジメントする。～これからのスポーツ栄養」/「東京五輪2020に向けて: 勝つためのアスリートに向けた食と栄養」/「身体活動と健康: 疫学研究からのエビデンス」/「フレイルに對する筋骨連関の機能維持」ほか

測る 骨密度の測定

協力: CBC株式会社

体験 ニュースポーツ“パデル”

協力: 日本パデル協会

