

2016年9月14日

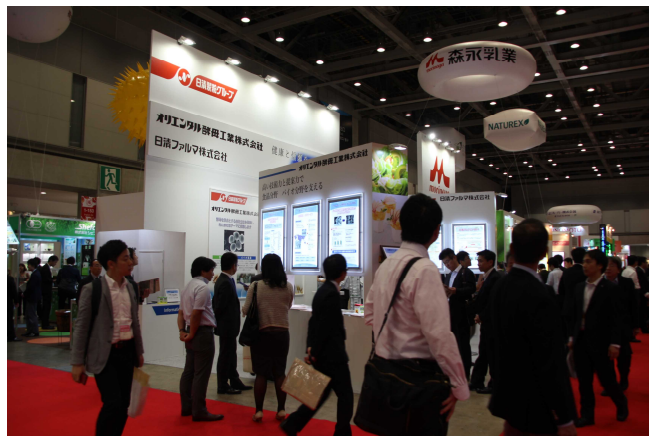
## オリエンタル酵母工業、日清ファルマ 「食品開発展2016」に共同出展 ～日清製粉グループの機能性食品素材をご提案～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）と日清ファルマ株式会社（社長：佐藤 潔）は、本年10月5日（水）から7日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展2016（Hi展2016）」に共同出展します。

### ■ 当社グループブース概要（小間番号：1-162）

#### オリエンタル酵母工業

オリエンタル酵母工業株式会社は、機能性食品素材「パン酵母β-グルカン」や水溶性のミネラル酵母エキス「イーストリッチシリーズ」、食品の品質向上剤「クッキングメートSLクリア」「クッキングメートBC」などの提案を行います。



<昨年の当社グループブース>

#### ～機能性食品素材のご提案～

- ミネラルを高含有させたパン酵母から水溶性成分を抽出した水溶性ミネラル酵母エキス「イーストリッチ」シリーズ
- 免疫賦活作用（病気に対抗する活力を与えること）が期待され動物やヒトでも有効性が確認されている「パン酵母β-グルカン」

#### ～品質向上剤のご提案～

- 果物や生鮮野菜のカット・スライス後の褐変・変色を抑制する品質向上剤
- 「クッキングメートSLクリア」アボカドなど、変色しやすい野菜の褐変を抑制
- 「クッキングメートBC」バナナやリンゴなど、変色しやすい果物の褐変を抑制

#### ～パン酵母β-グルカンセミナー発表～

出展社プレゼンテーション（聴講無料）のβ-グルカン協議会特別プレゼン内において、パン酵母β-グルカンのセミナー発表を行います。

- ・日 時：10月6日（木）13：00～15：20（当社プレゼンは14：05～）
- ・場 所：アトリウム2F K会場
- ・内 容：パン酵母β-グルカンのご紹介

## 日清ファルマ

日清ファルマ株式会社は「グルタミンペプチドGP-1」「アクアQ10シリーズ」（水溶化コエンザイムQ10）を中心に、当社独自の食品素材を紹介します。

### ■主な出展内容

#### ①「グルタミンペプチドGP-1」

筋肉や肝臓の遊離アミノ酸に多く含まれる“グルタミン”を豊富に含んだ「グルタミンペプチドGP-1」は、運動による筋損傷をやわらげ、回復を早めることが報告されています。スポーツの分野で、アスリートの方々に持久力の向上や疲労の軽減などを実感していただいています。

#### ～グルタミンペプチド セミナー～

出展社プレゼンテーション（聴講無料）のスポーツニュートリション内において、グルタミンペプチドのセミナー発表を行います。

- ・日時：10月5日（水）12：30～、6日（木）15：00～ 2回
- ・場所：アトリウム2F J会場
- ・内容：グルタミンペプチドの機能性 <スポーツ栄養>

#### ②「アクアQ10シリーズ」

脂溶性のコエンザイムQ10を水溶化することで高い吸収性、優れた加工性が期待される水溶化コエンザイムQ10です。

#### ③「小麦アルブミンNA-1」

“食後の血糖値の上昇をおだやかにする”機能性表示対応素材です。

#### ④「青大豆EXパウダー」

抗アレルギー作用と脳機能低下抑制作用が期待されます。希少な国産青大豆を粉末化した素材です。

### ■「食品開発展2016」概要

日 時：2016年10月5日（水）～7日（金）  
開 催 時 間：10：00～17：00  
会 場：東京ビッグサイト 西1・2ホール&アトリウム  
（東京都江東区有明3-21-1）  
主 催：UBMメディア株式会社  
WEBサイト：<http://www.hijapan.info/>