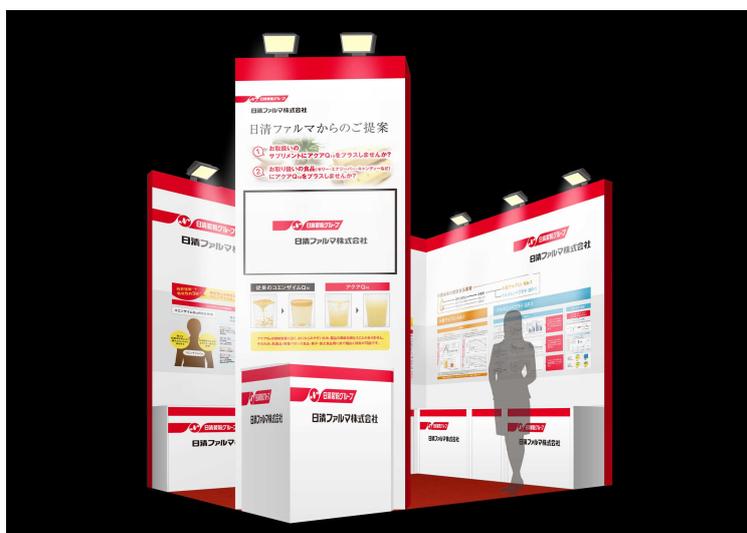


日清ファルマ、オリエンタル酵母工業「食品開発展2019」に出展 ～日清製粉グループの機能性食品素材などをご提案～

日清製粉グループの日清ファルマ株式会社（社長：佐藤 潔）とオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年10月2日（水）から4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2019（Hi Japan/FiT Japan/S-tec Japan）」に出展します。

■日清ファルマブース概要（小間番号：Hi 1-248）



<日清ファルマブースイメージ>

日清ファルマ株式会社は、健康・機能性食品素材の展示会である「ヘルスイングリディエンツ ジャパン（Hi）」に出展します。「アクアQ10シリーズ」を中心に、「グルタミンペプチドGP-1」や「小麦アルブミンNA-1」をご紹介します。

■「アクアQ10シリーズ（水溶化コエンザイムQ10）」

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が期待される水溶化コエンザイムQ10です。水溶化技術の歴史や安全性、コエンザイムQ10に関するデータ、使用方法などの説明を通して、エンドユーザーが求める最適な製品の提案をします。

■「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”を含有する小麦由来の機能性食品素材です。マーケットが著しく成長している「スポーツチャンネル」向けの製品提案をします。

■「小麦アルブミンNA-1」

「グルタミンペプチドGP-1」と同様に小麦由来の機能性食品素材であり、デンプンの吸収をおだやかにします。機能性表示食品等の健康食品の開発等にも活用いただける素材であることをPRします。

■オリエンタル酵母工業ブース概要（小間番号：FiT 1-252/S-tec 2-412）



＜オリエンタル酵母工業ブースイメージ＞

オリエンタル酵母工業株式会社は、“食品の美味しさを追求する”展示会である「フードテイストジャパン（FiT）」および、食品の安全性、品質向上を目指す技術展である「セーフティ&テクノロジージャパン（S-tec）」に出展します。「発酵液」「ベーキングパウダー」「品質向上剤」や「野菜パウダー」などの“おいしさ”をテーマにした機能性素材や、各種ミネラルを高含有させた「ミネラル酵母シリーズ」、アレルギー検査、食品の輸出用分析等をご紹介します。

《フードテイストジャパン（FiT）での出展内容》

■発酵液「極旨」

旨味を付与する発酵風味液です。穀物の旨味を引き出したいときや、発酵による旨味の付与、香ばしさの増強を目的にご使用いただけます。

■ベーキングパウダー「ブランニュー」

当社独自の素材を配合し、焼きミョウバンを使用していないベーキングパウダーです。スポンジケーキ、焼き菓子、ホットケーキなど幅広く使用できます。製品ボリューム・食感の向上など最終製品のクオリティを高める製品です。

■品質向上剤「もちソフト^{みやび}雅」

餅や団子類のやわらかさを保持します。また、耐熱性に優れ、生地温度を下げることなくご使用いただけます。

《セーフティ&テクノロジージャパン（S-tec）での出展内容》

■食品分析

当社のアレルギー検査、Eurofins社のEU・US・アジアの各基準に準拠した、残留農薬、カビ毒、重金属、栄養成分分析をご紹介します。

■出展社プレゼンテーション（聴講無料）

タイトル：食品の輸出用分析について

日時：10月2日（水）16：30～16：50 西1ホール E会場

■「食品開発展2019」概要

- 開催日時：2019年10月2日（水）～4日（金） 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ジャパン株式会社
- Webサイト：<https://www.hijapan.info/>

以上