

オリエンタル酵母工業、日清ファルマ「食品開発展2014」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8日（水）～10日（金）の3日間、東京ビッグサイト（有明）で開催されるアジア最大の機能性素材・健康素材と安全・品質関連技術の専門展示会「食品開発展2014」に共同出展します。



■ 当社ブース概要（小間番号：1-162）

オリエンタル酵母工業

～機能性食品素材のご提案～

< 昨年の当社グループブース >

- ・「イーストミネラル」シリーズ：  
ミネラル含有量を高め不活性化したミネラル酵母
- ・「イーストリッチ」シリーズ：  
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
- ・「BBG」：  
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由来β-グルカン

～品質向上剤のご提案～

- ・「フレッシュロン・F2」：  
惣菜の菌増殖による腐敗を抑制する日持向上剤
- ・「クッキングメートSLクリア」：  
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、従来品より水に溶けやすくなり作業性が向上

～食品分析サービスのご提案～

- ・食物アレルギー検査：  
2014年8月より新たにゴマPCR検査を追加し、ラインアップを充実（2014年9月よりゴマがアレルギー物質表示推奨項目に指定）
- ・各種分析サービス：  
残留農薬検査、放射性物質検査のほか、アクリルアミド等の有害物質検査

### ～パン酵母由来β-グルカン「BBG」セミナー発表～

出展者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テーション内で、パン酵母由来β-グルカン「BBG」のセミナー発表を行います。

- ・日 時：10月9日(木) 13:00～15:50（当社セミナー発表は15:35～）
- ・場 所：アトリウム2F J会場
- ・内 容：パン酵母由来β-グルカン「BBG」についてご紹介

### 日清ファルマ

#### ～機能性食品素材のご提案～

- ・「アクアQ10」シリーズ：  
脂溶性コエンザイムQ10を水溶化することで、高い吸収性・優れた加工性を実現した素材
- ・「小麦アルブミンNA-1」：  
食後血糖上昇抑制作用が期待される特定保健用食品素材
- ・「グルタミンペプチドGP-1」：  
免疫細胞や腸管細胞のエネルギー源であり、筋肉には必須のアミノ酸であるグルタミンを豊富に含み、スポーツ用飲料や食品、高齢者用食品、医療用食品などでの展開が期待される食品素材
- ・「青大豆EXパウダー」：  
希少な国産青大豆を当社独自の製法で加工した、抗アレルギー作用と脳機能低下抑制作用が期待される食品素材

その他、2015年度から始まる食品の新たな機能性表示制度を視野に入れた食品素材をご提案いたします。尚、日清ファルマ上田工場では2014年2月に「健康補助食品、及び原材料GMP」の認定を取得し、より高品質な製品の供給体制の強化に努めています。

#### ■ 「食品開発展2014」概要

- ・日 時：2014年10月8日(水)～10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メディア株式会社
- ・WEBサイト：<http://www.hijapan.info/>

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：佐々井・堀野  
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650