

オリエンタル酵母工業、日清ファルマ 「食品開発展2015」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7日（水）から9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2015（Hi展2015）」に共同出展します。

■ 当社グループブース概要（小間番号：1-153）

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。また、食品分析サービスや機能性食品の評価、安全性試験などの提案も行います。



<昨年の当社グループブース>

～機能性食品素材のご提案～

- ミネラル含有量を高め不活性化した「ミネラル酵母」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「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、変色しやすい果物や野菜の褐変を抑制
- 「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

～食品分析サービスのご提案～

- オリエンタル酵母工業と欧州最大の分析検査会社 Eurofins Scientific が、世界標準で信頼のデータをお届けします。食品の輸出用に、輸出相手国のレギュレーションに対応した残留農薬試験や、栄養成分分析などの提供を行います。
- 長浜ライフサイエンスラボラトリーからは、食物アレルギー検査をご紹介します。

～機能性食品の有効性および安全性試験のご提案～

- 食品の機能性および安全性を評価します。機能性食品の有効性を、様々な動物モデルを用いて評価する薬理試験と副作用を確認する安全性試験をご紹介します。
- 長年培った医薬品評価の技術を駆使して、最適試験のご提案や、各種申請に使用できる信頼性のあるデータを提供します。

～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9日（金）13：30～15：50（当社プレゼンは15：35～）
- ・場 所：アトリウム2F J会場
- ・内 容：パン酵母β-グルカンについてのご紹介

日清ファルマ

日清ファルマ株式会社は、2015年度から始まった食品の新たな機能性表示対応素材“食後の血糖値の上昇をおだやかにする”「小麦アルブミンNA-1」のプレゼンテーションを行います。また「小麦アルブミンNA-1」に加えて、アミノ酸の一種であるグルタミンを豊富に含んだ小麦のペプチド「グルタミンペプチドGP-1」、希少な国産青大豆由来の「青大豆EXパウダー」、コエンザイムQ10加工バルク「アクアQ10シリーズ」など当社独自の食品素材の展示を行います。

～食品素材のご提案～

- 機能性表示対応素材“食後の血糖値の上昇をおだやかにする”「小麦アルブミンNA-1」
本品には0.19小麦アルブミンが含まれます。0.19小麦アルブミンは、でんぷんの消化吸収を抑え、食後の血糖値の上昇をおだやかにすることが報告されています。
- スポーツ用途、高齢者用・医療用食品などへの展開が期待される小麦プロテイン「グルタミンペプチドGP-1」
- 希少な国産青大豆を当社独自の加工製法を使い、抗アレルギー作用と脳機能低下抑制作用が期待される「青大豆EXパウダー」
- 脂溶性コエンザイムQ10を水溶化することで高い吸収性、優れた加工性が期待される「アクアQ10P40-NF」「アクアQ10L10-NF」「アクアQ10P5-NF」

■「食品開発展2015」概要

日 時：2015年10月7日（水）～9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・山口
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650