

平成 19 年 11 月 14 日
東京都板橋区小豆沢 3 - 6 - 10
オリエンタル酵母工業株式会社

「食品開発展 2007」に出展

オリエンタル酵母工業(株)(本社:東京都板橋区、社長:内藤利邦)は、11月20日から22日まで、東京ビックサイトにて開催される「食品開発展 2007」に出展いたします。

今回の出展では、パン酵母 -グルカン・イーストミネラル(ミネラル強化酵母粉末)・調味用酵母エキス等の機能性食品素材、食品用微生物の受託培養、更には、アレルギー分析及び残留農薬の受託検査サービス等についてご紹介いたします。

また、同日程にて開催いたします記念セミナー(有料)において、「食品アレルギーの現状と対策」、「見直される食の安全・衛生」、「有用性・安全性の評価法」について発表を行ないます。

「食品開発展 2007」出展概要

日時: 2007年11月20日(火)~22日(木) 10:00~17:00

会場: 東京ビックサイト(有明)東4・5・6ホール

当社ブース: A-335

出展物: 機能性食品素材(パン酵母 -グルカン、イーストミネラル、イーストパウダー)
アレルギー分析受託サービス、アレルギーチェッカー
残留農薬分析受託サービス、Authenticity test <ユーロフィンズサイエンティフィック社>
機能性評価試験、安全性試験受託サービス、エームス培養 <(株)日本バイオリサーチセンター>
カルマグ(カルシウムとマグネシウムが理想的な摂取バランスである2:1の割合で含有している食品素材) <エスケーフーズ(株)>

「食品開発展 2007 記念セミナー」発表概要

会場: 東京ビックサイト 会議棟6階

日時: ・11月20日(火)13:45~14:25

『食品アレルギーの現状と対策』

~食物アレルギー患者への健康危害防止における食品アレルギー検査の意義~
オリエンタル酵母工業(株)

・11月21日(水)14:10~15:30

『見直される食の安全・衛生』

~残留農薬、コンタミネーションの欧州の規制と日本の輸出入への影響~
ユーロフィンズサイエンティフィック社

・11月22日(木)12:40~14:00

『有用性・安全性の評価法』

~食品の機能性評価および安全性評価のための前臨床試験について~
(株)日本バイオリサーチセンター

以上