

平成 20 年 5 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

「i f i a JAPAN2008」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、5月21日から23日まで、東京ビックサイトにて開催される「第13回 i f i a JAPAN2008 (国際食品素材/添加物展)」に出展いたします。

今回の出展では、パン酵母β-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、発酵種、発酵風味液、改良剤等の製パン用原料、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セミナーにおいて、「2010年に表示義務化するエビ・カニ検査と新規検査項目の紹介」、「製パンにおける開発トレンドとおいしさ向上の取り組み～発酵種・発酵風味液、改良剤の分類と今後の可能性～」、「世界の食の安心と安全を守る分析技術の紹介」について発表を行ないます。

■ 「i f i a JAPAN2008」出展概要

日時: 2008年5月21日(水)～23日(金) 10:00～17:00
会場: 東京ビックサイト 西1・2ホール
当社ブース: C-014
出展物: 機能性食品素材(パン酵母β-グルカン、イーストミネラル、イーストパウダー)
製パン用原料(発酵種、発酵風味液、改良剤)
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

■ 「セミナー」発表概要

① 製パン開発・マーケティングセミナー(有料)

『製パンにおける開発トレンドとおいしさ向上の取り組み
～発酵種・発酵風味液、改良剤の分類と今後の可能性～』

植松 優子(食品事業本部 営業統括部)

日時: 5月21日(水) 14:50～15:35

会場: 会議棟 606

② 食の安心科学セミナー（無料）

②-1 アレルギー対策セッション

『2010年に表示義務化するエビ・カニ検査と新規検査項目の紹介』

矢野 竹男（長浜事業所）

日時：5月21日（水）14：30～14：50

会場：食の安心科学ゾーン内セッションコーナー

②-2 農薬分析セッション

『世界の食の安心と安全を守る分析技術の紹介』

コリン グラニエール（ユーロフィンズサイエンティフィック社）

日時：5月23日（金）16：30～16：50

会場：食の安心科学ゾーン内セッションコーナー

以上