

平成 22 年 4 月 26 日
オリエンタル酵母工業株式会社

「ifia/HFE JAPAN2010」に出展

オリエンタル酵母工業(株)(本社：東京都板橋区、社長：中村隆司)は、5月19日から21日まで、東京ビッグサイトにて開催される「第15回 ifia JAPAN2010 (国際食品素材/添加物展)・第8回 HFE JAPAN2010 (ヘルスフードエキスポ)」に出展いたします。

今回の出展では、「おいしさ」につながる食感・風味・色彩をキーワードに、製菓・製パンの可能性を拓く新素材をご紹介します。

さらに、食物アレルギー、栄養成分分析などの食品分析や、機能性食品素材「パン酵母β-グルカン」もご紹介いたします。

■「ifia/HFE JAPAN2010」出展概要

日時： 2010年5月19日(水)～21日(金) 10:00～17:00

会場： 東京ビッグサイト 西1・2ホール

ブースと出展内容：

A-1004 (ifiaブース)

製菓・製パンの可能性を拓く新素材

発酵風味液「雪シリーズ」

モルトエキス「モルトエースシリーズ」

野菜パウダー「ベジファシリーズ」などの紹介

A-1019 (ifiaブース/ユーロフィンアナリティクス(株)と共同出展)

食品分析サービス

食物アレルギー、肉種成分分析、栄養成分分析などの紹介

B-629 (HFEブース/β-グルカン協議会出展)

機能性食品素材

パン酵母β-グルカンの紹介

プレゼンテーション：聴講無料

「パン酵母β-グルカンのヒトでの機能性評価」

伊藤千夏(食品研究所 酵母機能開発グループ)

日時 5月19日(水) 11:50～12:05

会場 展示場内プレゼンテーションルーム ルーム④