

2011年9月30日

**日清ファルマ、オリエンタル酵母工業**  
**「食品開発展2011」に共同出展**  
**～機能性素材を紹介～**

日清製粉グループの日清ファルマ株式会社（社長：白神 俊典）とオリエンタル酵母工業株式会社（社長：中川 真佐志）は、本年10月5日（水）～7日（金）までの3日間、東京ビッグサイトにて開催される「食品開発展2011」に共同で出展致します。

日清ファルマは、小麦の機能性成分に着目した研究を長年行っております。今回は、“小麦の恵み”として、小麦グルテンを加水分解することにより得られる機能性素材小麦プロテインE「GP-1」、小麦胚乳から得られた $\alpha$ -アミラーゼを阻害活性する水溶性粉末の「NA-1」、そして水溶化コエンザイムQ10の「アクアQ10シリーズ」や、その他機能性素材についての展示を行います。

小麦プロテインE「GP-1」は、疲労、ストレス、疾病等の特殊な条件下で必須とされるアミノ酸のグルタミンを豊富に含んでおり、既にスポーツサプリメントや高齢者用食品などに活用されています。「NA-1」は、小麦アルブミンを含有しており、その機能について、ヒトでの試験結果を基にご紹介致します。「NA-1」は既に特定保健用食品などに活用されています。

コエンザイムQ10の水溶化タイプ「アクアQ10シリーズ」については、サプリメントの他、飲料、ゼリー、クッキーなどの様々な食品形態への配合可能性のご提案させていただきます。

今回の展示会では、「青大豆」由来の新規機能性素材もご紹介させていただきます。

また、オリエンタル酵母工業は、機能性食品素材としてご好評を頂いているパン酵母「 $\beta$ -グルカン」、機能性乳酸菌や新規素材とそれらのエビデンスデータ、及び放射性物質分析、農薬分析等、食品分析についてご紹介致します。また、会期中に開催される出展社プレゼンテーションでも2題の発表を行います。

**「食品開発展2011」開催概要**

日 時： 2011年10月5日（水）～7日（金）10：00～17：00

会 場： 東京ビッグサイト（有明） 西1・2&アトリウム

当社ブース： 1-151

出 展 物： 【日清ファルマ】

小麦プロテインE 「GP-1」、小麦アルブミン「NA-1」  
水溶化コエンザイムQ10「アクアQ10シリーズ」 他

【オリエンタル酵母工業】

パン酵母「β-グルカン」、新規機能性食品素材、食品分析  
出展社プレゼンテーション

①乳酸菌Lactobacillus plantarum AYAの抗ウイルス感染効果

10月6日（木）13:00～13:20 A会場

②パン酵母「β-グルカン」の免疫・整腸・美容効果

（β-グルカン協議会特別プレゼン内）

10月6日（木）14:50～15:05 I会場

この件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先  
（株）日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：羽澄・寺本  
東京都千代田区神田錦町1-25 電話03-5282-6650