

2012年10月1日

**日清ファルマ、オリエンタル酵母工業「食品開発展2012」に共同出展
～日清製粉グループの機能性食品素材を紹介～**

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3日（水）から5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2012」に共同で出展致します。

日清ファルマは、本年7月に新発売した「青大豆EXパウダー」を中心に、独自製法に基づくオンリーワンの機能性食品素材と、その応用についてご紹介致します。

青大豆は、従来の抗アレルギー素材が持つ免疫バランスの調整や、アレルギー症状の原因物質の放出を抑制する等とは異なり、B細胞の活動を低下させることでアレルギーの原因となる過剰な免疫反応を緩和するという作用メカニズムを確認したことから、「青大豆EXパウダー」と他の抗アレルギー食品素材等との組み合わせが期待され、さまざまな食品用途への可能性が考えられます。

また、飲料や明らか食品への応用が可能な水溶化Q10である「アクアQ10シリーズ」、アミノ酸グルタミンを豊富に含み、その機能性からスポーツサプリや高齢者食品などへの応用が可能な「小麦プロテインE・GP-1」、糖尿病境界域成人でのHbA1c（糖尿病の進行状態を調べる指標）の改善結果が報告されている「小麦アルブミンNA-1」、その他機能性素材についての展示を行います。

オリエンタル酵母工業は、機能性食品素材のほか、放射性物質検査を含む各種食品分析についての展示を行います。

機能性食品素材では、動物やヒトでも有効性が確認され免疫賦活作用が期待されている「パン酵母β-グルカン」、ミネラル含有量を高め不活性化した「イーストミネラル」、さらに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」、機能性乳酸菌、健康・美容維持に有用であるグルタチオンを高含有させたパン酵母についてご紹介致します。

食品分析では、食物アレルギー分析、成分分析や微生物検査のほか、放射性物質検査、残留農薬分析、アフラトキシン（カビ毒）分析、有害物質検査（PAHs、フタル酸エステル分析など）の分析検査サービスをご紹介致します。

「食品開発展2012」開催概要

日 時：2012年10月3日（水）～5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：1-172

出 展 物：

【日清ファルマ】

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

<出展社プレゼンテーション>

「『青大豆』の機能性について」

① 10月4日（木）14：00～（B会場）

② 10月5日（金）14：30～（B会場）

【オリエンタル酵母工業】

「パン酵母β-グルカン」、「イーストミネラル」、水溶性ミネラル酵母「イースト
リッチ」、各種食品分析 ほか

<出展社プレゼンテーション>

「パン酵母由来β-グルカン（BBG）～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4日（木）14：15～（J会場）