



日清ファルマ、オリエンタル酵母工業「食品開発展2013」に出展  
～日清製粉グループの機能性食品素材をご提案～

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9日（水）から11日（金）の3日間、東京ビックサイトで開催される「食品開発展2013」に共同出展致します。

【機能性食品素材を幅広くご提案】

日清ファルマ株式会社

日清ファルマからは、当社独自の食品素材をご提案するとともに、その素材を使った製品化までを一貫してご提案します。

～当社独自の食品素材のご提案～

- ・通常のコエンザイムQ10より吸収性に優れた「アクアQ10シリーズ」
- ・免疫細胞や腸管細胞のエネルギー源であり、筋肉には必須のアミノ酸であるグルタミンを豊富に含んだ「グルタミンペプチドGP-1」
- ・小麦胚乳から得られた $\alpha$ -アミラーゼ阻害する「小麦アルブミンNA-1」
- ・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が確認された「青大豆EXパウダー」

～「健康食品の受託製造」をご提案～

長年培って参りました医薬品製造での製造及び品質管理に準拠した「健康食品の受託製造」をご提案します。

オリエンタル酵母工業株式会社

オリエンタル酵母工業からは、パン酵母由来 $\beta$ -グルカン「BBG」を中心とした機能性食品素材、各種食品分析サービスのほか、果物や野菜の品質向上剤についてご提案します。さらにパン酵母由来 $\beta$ -グルカン「BBG」のセミナー発表を行います。

～機能性食品素材のご提案～

- ・免疫賦活作用（病気に対抗する活力を与えること）が期待され動物やヒトでも有効性が確認されているパン酵母由来 $\beta$ -グルカン「BBG」
- ・ミネラル含有量を高め不活性化したミネラル酵母「イーストミネラル」シリーズ
- ・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」シリーズ

～食品分析サービスのご提案～

食物アレルギー検査、残留農薬検査、放射性物質検査のほか、アクリルアミドなどの有害物質検査を含む各種分析サービスについてご提案します。

～品質向上剤のご提案～

果物や生鮮野菜のカット・スライス後の褐変・変色を抑制する「クッキングメートSL」など、品質向上剤について新たにご提案します。

～パン酵母由来β-グルカン「BBG」セミナー発表～

出展者プレゼンテーション（聴講無料）のβ-グルカン協議会特別プレゼン内において、パン酵母由来β-グルカン「BBG」のセミナー発表を行います。

- ・日 時：10月10日(木) 13:00～15:20
- ・場 所：アトリウム2F J会場
- ・内 容：パン酵母由来β-グルカン「BBG」についてご紹介  
※β-グルカン協議会特別プレゼン内

**【食品開発展2013の概要】**

- ・開催期間：2013年10月9日（水）～11日（金）
- ・開催時間：10:00～17:00
- ・会 場：東京ビックサイト 西1・2ホール&アトリウム  
(東京都江東区有明3-21-1)
- ・当社ブース：小間番号 1-153
- ・昨年出展の様子

