

平成 20 年 10 月 2 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

「食品開発展 2008 (Hi展2008)」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、10月15日から17日まで、東京ビックサイトで開催される「食品開発展 2008 (Hi展2008)」に出展いたします。

今回は、パン酵母β-グルカン・チオレドキシシ (TRX) 高含有酵母エキス等の機能性食品素材、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展示ご紹介いたします。

また、同日程にて開催いたします出展社によるプレゼンテーション(聴講無料)において、「パン酵母由来機能性食品素材の評価：β-グルカン」「食肉表示を保証する新規DNA検査法の紹介」「パン酵母由来チオレドキシシ高含有酵母エキスの評価」「食品の原産地証明分析について」の4件の発表を行ないます。

■「食品開発展 2008 (Hi展2008)」出展概要

日時： 2008年10月15日(水)～17日(金) 10:00～17:00
会場： 東京ビックサイト 東1・2・3ホール
当社ブース：2-231
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)
アレルギー分析受託サービス、アレルギーチェッカー
食品の残留農薬分析、原産地証明分析受託サービス <ユーロフィズサイエンティフィック社>
機能性評価試験、安全性試験受託サービス<株)日本バイオリサーチセンター>

■「出展社プレゼンテーション(聴講無料)」発表概要

「パン酵母由来機能性食品素材の評価：β-グルカン」

“β-グルカンのヒトでの応答性の違いについて(東京薬科大学と共同で研究)”,及び“β-グルカンのヒトでの整腸効果について(茨城キリスト教大学と共同で研究)”に関するプレゼンテーション

日時：10月15日(水) 14:30～14:50
会場：セミナールーム E会場

「食肉表示を保証する新規DNA検査法の紹介」

食肉表示を検証し、食に対する安全・安心を保証するため、食品中に含まれる豚肉・鶏肉・牛肉・羊肉および馬肉を迅速かつ定量的に検出する Real-Time PCR 法を用いた“精度の高い肉腫判定法を確立（国立医薬品食品衛生研究所などと共同開発）”についてのプレゼンテーション

日時：10月15日（水）16：30～16：50

会場：セミナールーム E会場

「パン酵母由来チオレドキシシン高含有酵母エキスの評価」

チオレドキシシン高含有酵母エキス（チオレ®）の説明と、“チオレ®の胃粘膜保護効果とアレルギー低減効果（京都大学、トックス・バイオサイエンス社、リエンタル酵母が生研コンソーシアムで行った成果）”についてのプレゼンテーション

日時：10月16日（木）15：00～15：20

会場：セミナールーム D会場

「食品の原産地証明分析について」<ユーロフィズサイエンティフィック社>

ワインの分析からノウハウを培った“天然同位体比分析を利用した原産地証明”についての紹介、および“原産地証明におけるデータベースの重要性”についてプレゼンテーション

日時：10月17日（金）10：30～10：50

会場：セミナールーム G会場

以上