

日清ファルマ、オリエンタル酵母工業「食品開発展2017」に共同出展 ～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：佐藤 潔）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4日（水）から6日（金）の3日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展2017（Hi展2017）」に共同出展します。

■当社グループブース概要（小間番号：3-174）



<当社グループブースイメージ>

日清ファルマ

日清ファルマ株式会社は「アクアQ10シリーズ（水溶化コエンザイムQ10）」や「グルタミンペプチドGP-1」を中心に、当社独自の食品素材をご紹介します。また、現在開発中の新素材の参考出展も予定しています。

■「グルタミンペプチドGP-1」

筋肉や肝臓の遊離アミノ酸に多く含まれる“グルタミン”を豊富に含んだ「グルタミンペプチドGP-1」は、運動による筋損傷をやわらげ、回復を早めることが報告されています。スポーツの分野で、アスリートの方々に持久力の向上や疲労の軽減などを実感していただいています。

■「アクアQ10シリーズ」

脂溶性のコエンザイムQ10を水溶化することで高い吸収性、優れた加工性が期待される水溶化コエンザイムQ10です。

■「小麦アルブミンNA-1」

“食後の血糖値の上昇をおだやかにする”機能性表示対応素材です。

■「青大豆EXパウダー」

抗アレルギー作用と脳機能低下抑制作用が期待されます。希少な国産青大豆を粉末化した素材です。

■その他新素材（参考出展）

オリエンタル酵母工業

オリエンタル酵母工業株式会社は、水溶性のミネラル酵母エキス「イーストリッチシリーズ」、機能性食品素材「パン酵母β-グルカン」やドロマイト「カルマグ・S」、果物や生鮮野菜のカット・スライス後の褐変・変色を抑制する品質向上剤「クッキングメートSLクリア」等をご紹介します。

～機能性食品素材のご提案～

■「イーストリッチシリーズ」

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です。

■「パン酵母β-グルカン」

免疫賦活作用（病気に^{ふかつ}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ます。

■「カルマグ・S」

骨の形成に必要なカルシウムとマグネシウムを、最も理想とされる摂取比率である『2：1．2』で構成したドロマイトです。

～品質向上剤のご提案～

■「クッキングメートSLクリア」

アボカドなど、変色しやすい野菜の褐変を抑制します。

■「食品開発展2017」概要

■開催日時：2017年10月4日（水）～6日（金） 10：00～17：00

■会場：東京ビッグサイト 西1・3・4ホール&アトリウム
（東京都江東区有明3-21-1）

■主催：UBMメディア株式会社

■WEBサイト：<http://www.hijapan.info/>