おいしさと安心・安全を食卓に

当社の特長ある製品・素材が『おいしさ』と『安全』と『機能性』を食卓へお届けします

味覚改善日持向上剤
デリシリーズ&デリ匠味シリーズ

日持向上剤
低臭化ビタミン B1 製剤

保存料
ポリリジン

油脂改質
小麦タンパク

多糖類改質
小麦タンパク

焙煎米糠抽出物

Future Chemical Future Life　OKUNO　奥野製薬工業株式会社　OKUNO CHEMICAL INDUSTRIES CO., LTD.

食品営業課
大阪　〒538-0044　大阪市鶴見区放出東1丁目10番25号　TEL(06)6961-7727
東京　〒123-0865　東京都足立区新田3丁目8番17号　TEL(03)3912-9247
名古屋　〒466-0058　名古屋市昭和区白金3丁目17番3号　TEL(052)871-1601
東北　〒981-3133　仙台市泉区泉中央2丁目10番1号セントレアカマビル2F　TEL(022)371-7850
九州　〒812-0011　福岡市博多区博多駅前4丁目18番26号　TEL(092)431-2478

ECO（食品廃棄削減）をテーマに製品を提供している会社です

食品開発展2013

きょう開幕

内外の機能性素材集結

9日―11日 東京ビッグサイト

10月9日から11日までの3日間、東京・有明の東京ビッグサイトで「食品開発展2013」が開催される。主催はUBMメディア。同展示会は機能性素材・健康素材を集めた「Hi Japan」と分析・計測・衛生資材、製造技術を取り上げる「S―tec Japan」で構成される。出展者数が600社・団体以上と、過去最高レベルでの開催となる。開場は10―17時。当日会場登録は3000円、事前登録者と招待券持参者は無料。

食品開発展は食品分野の研究・開発、品質保証、製造技術担当者向けの専門展示会として1990年に初開催され、今回で24回目を迎える。

「健康と安全」に関するアジア最大級の技術展で、国内市場だけでなく、アジア市場への入り口として情報を発信する。

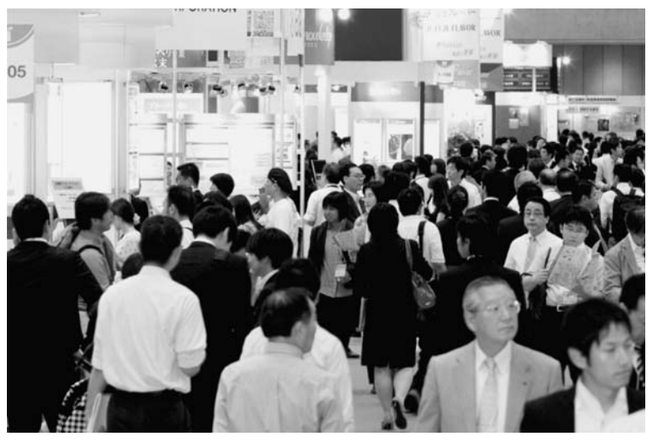
健康を訴求点とした機能性食品、サプリメント市場は伸長している。また、高齢化の進行の中で、機能性を持った食品開発の存在は大きくなりつつあり、機能性素材、健康素材の選択とアプリケーション開発は食品・健康食品メーカーはもとより、化粧品、医薬品業界からも大きな関心が寄せられている。

Hi Japanには食品、飲料、菓子サプリメントなどに利用される新素材、注目素材が国内外から集まる。食品素材、受託製造企業の効率の良いマーケティング、ビジネスチャンス拡大の場として出展者と来場者から期待されている。

会場にはビタミン、オリゴ糖・食物繊維などの機能性素材、果実・野菜素材、穀類・芋類素材、ハーブ・スパイス類などの天然原材料、調味料、乳化剤、甘味料、フレーバー・色素などの食品添加物、打錠・カプセル食品などの受託製造企業が出展する。また、①美容アンチエイジング素材②アグリ③機能性評価④高機能食品プロジェクト⑤オーガニック素材⑥発酵素材⑦味の提案⑧コメの有効利用―のテーマごとにパビリオンを設置。今回は健康機能性食品市場の中で伸長している「美容・アンチエイジング」と「ロコモ対策」食品に関する機能性素材の出品が注目される。

多様な機能を持った新素材は海外からも集結する。米国、カナダ、中国、韓国、台湾のパビリオンが設けられるほか、フランス、ドイツ、スイス、チリ、インドなど、海外20カ国・地域から約114社が出展する。

一方、国内にはまだ未利用の資源や有効活用されていない設備や技術がある。北海道科学技術総合振興センターや九州地域バイオクラスター推進協議会など、全国10地域の産官学プロジェクトが参加し、地域素材の研究成果を発表する。



食品の安全と品質確保

検査キットなど最新情報

S―tec Japanは食品の安全と品質を確保するための分析・計測技術、安全・衛生関連技術と、高品質食品・飲料を作るための製造・加工、資源・エネルギーの有効利用、排水・廃棄物の効率処理技術を集めたグリーンテックと食品包装技術にスポットを当てる。食品に求められる高度な安全性、品質要求に対し、同展示会は最新の技術の情報発信の場として、高品質で安全な製品をつくるためのハードとソフトを一堂に集め、食品研究者、品質保証担当者、製造関連技術者に情報を提供する。また、出展企業のうち11社が企業の自主衛生検査に必要な微生物、カビ毒、清浄度などの簡易かつ迅速検査キットの発表を予定し、最先端の情報が集結する。

会期中には幅広いテーマをそろえたセミナーを開催する。記念セミナーでは、9日12時40分から同志社大学大学院の八木雅之准教授が「糖化ストレス抑制をターゲットとした機能性食品の研究開発」を講演。10日の14時10分から農研機構食品総合研究所の杉山純一氏が「食の安全と品質を確保するための非破壊・迅速検査法の開発―蛍光指紋の食品への応用事例」を紹介する。

また、出展社プレゼンテーションでは、9日12時からオルガノが「食品工場の排水処理における廃棄物低減技術」、10日13時半から奥野製薬工業が「消臭機能と抗酸化作用を併せ持つ焙煎米糠抽出物」を講演する。記念セミナーは有料、出展社プレゼンテーションは聴講無料。詳細はホームページ（www.hijapan.info）へ。

有力企業の製品・技術

〈順不同〉

オルガノ

オルガノは食品工場向けの排水処理技術として従来装置に比べ4倍の速度で処理できる「高速加圧浮上装置」のデモ機を食品開発展に展示する。加えて、幅広い条件の排水を安定かつ高速で処理し、バイオガスの回収・発電利用が可能な「流動担体型嫌気処理装置」、排水に含まれる油分の分解促進剤「オルガミンG」なども展示。

また、膜分離活性汚泥法（MBR）を採用し排水の回収に威力を発揮する「OFAS（じゅうてん）シリーズ」や、飲料工場における無菌充填ラインから排出されるペットボトル洗浄排水（リンサー排水）の回収システム、さらには排水処理薬剤として「有機凝結剤オルフロックCLシリーズ」「過酸化水素分解剤オルソーブEZシリーズ」など、排水処理に関わる多彩な技術・商品を紹介する。

奥野製薬工業

奥野製薬工業は、消臭機能やアンチエイジング、飲酒による二日酔いの軽減が期待できる機能性素材「焙煎米糠抽出物」と塩化カリウム特有のエグ味や苦味を独自の技術で改善した新規代替塩素材「ぽたしおOD」を出展する。「焙煎米糠抽出物」は国産米こうじの有効利用を目的として開発された、食品の不快臭に対して高い消臭効果を持つ素材。近年では、活性酸素を除去する「抗酸化」、二日酔い軽減につながる「アルコール代謝促進」などの動物実験結果が得られている。一方、「ぽたしおOD」は減塩食品に向けた代替塩素材。独自の製法により塩化カリウムの味覚を改良、特有のエグ味・苦味などの不快味を抑え、塩味感をアップした。食品によっては最大50％塩分カットでき、生活習慣病の発症リスク軽減への貢献が期待できる。

材料科学技術振興財団

材料科学技術振興財団は食品素材・包装材料に関する解析・評価を行う。TEM・SEMによる電子顕微鏡観察や、TOF―SIMS・LC／MSによる質量分析などさまざまな分析方法を用意し、顧客の要望に適したプランを提案する。また、新技術の開発にも力を注ぐ。クライオSEMを用いた分析では、バターなどゲル状素材に含まれる粒子の分散状態を、構造を維持したまま観察が可能。これまで困難とされていた、狙った粒子の位置をナノオーダーの精度で加工、観察する微細技術を提供する。

食品開発展では食品の研究開発・製造現場において分析を用いたソリューションを紹介する。分析相談会を開き、これまでの実績をもとに有効な分析方法を提示。ブースでは分析事例集を配布し、幅広く情報を提供する。

Clean Water, Clean Future.

クリーンな水で、クリーンな未来を。

人と地球のために。
オルガノは、水がもつ可能性と向き合い、
クリーンで快適な未来を育むお手伝いをしています。

プラント事業（水処理装置製造・販売）
超純水・純水製造システム／排水処理システム／有価物回収システム／上下水道関連システム　他

ソリューション事業（納入装置メンテナンス・運転管理）
装置メンテナンス／運転管理／処理水供給／遠隔監視　他

機能商品事業（標準装置／水処理薬品／食品加工材 製造・販売）
標準型水処理装置／機能水製造装置／冷却水処理剤／ボイラ処理剤／食品添加剤　他

オルガノ株式会社　〒136-8631 東京都江東区新砂1丁目2番8号 TEL(03) 5635-5100 FAX(03) 3699-7030　www.organo.co.jp

食品の機能性と安全性情報を一堂に！
食品開発展2013
2013.10/9(水)・10(木)・11(金)
東京ビッグサイト
西1・2ホール&アトリウム　小間番号 2-373

分析相談会開催!!

期間中、MSTブース内にて、分析相談を承ります。
「○○ができない」「○○がわからない」など日ごろの問題にお応えします。
皆さまの問題解決に、ぜひお役立てください!

分析事例のパネル展示もご覧になれます。

●クライオFIB-SEM観察
（加工食品中エマルションの事例紹介）
●混入異物の分析
●におい成分の一斉分析
●食品中機能性成分の分析
・オーダーメイドによる定性・定量分析
（ヤムイモ中ジオスゲニンの事例紹介）
・一斉に定性・定量分析
（高麗人参生薬成分ギンセノシドの事例紹介）

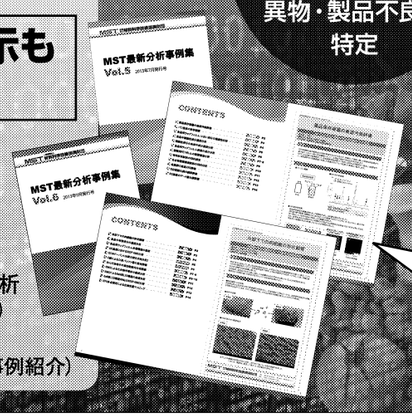
機能性成分の分析
人の未来を創造する
有効・薬効成分の定性・構造解析

においの分析
人に優しいものづくりを支える
においの成分を同定

日本の食品開発・製造技術を受託分析で支えるMST

異物分析
製品の品質を支える
異物・製品不良の特定

凍結観察
本来の姿を映し出す
ソフトマテリアルの極微小観察



食品開発展2013のMSTブースにて「MST最新分析事例集 Vol.5、Vol.6」を差し上げます！

一般財団法人 MST 材料科学技術振興財団
〒157-0067 東京都世田谷区喜多見 1-18-6
TEL: 03-3749-2525
E-mail:info@mst.or.jp
http://www.mst.or.jp/