

特別プレゼンテーションの紹介

日付	時間	会場	タイトル	社名
機能性の評価技術				
10月15日	11:30～11:50	PD	代謝物解析で実現する素材の機能予測と開発戦略	ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
	12:00～12:20	PD	睡眠脳波データで強化する機能性食品の信頼性と有効性	スリープウェル(株)
10月16日	11:30～11:50	PD	代謝物解析で実現する素材の機能予測と開発戦略	ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
	12:00～12:20	PD	成分から見つかる天然素材～Biondo®のご紹介	住友化学(株)
	12:30～12:50	PD	睡眠脳波データで強化する機能性食品の信頼性と有効性	スリープウェル(株)
	13:00～13:20	PD	腸内環境簡易評価技術「フローラスコア」を活用した生活者理解とヒト臨床試験への接続	(株)マクロミル/(株)サイキンソー
	13:30～13:50	PD	オートファジー活性×認証マークで高める素材の価値	ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
10月17日	11:00～11:20	PD	代謝物解析で実現する素材の機能予測と開発戦略	ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
	11:30～11:50	PD	睡眠脳波データで強化する機能性食品の信頼性と有効性	スリープウェル(株)

差別化のための製剤化技術				
10月15日	12:30～12:50	PE	ハードカプセル製剤開発の基礎と応用	ロンザ(株)
	13:30～13:50	PL	錠剤化・粉末化・乳化の新提案！多孔質ソルビトール「エアリトール®」	(株)ウエノフードテクノ
	14:00～14:20	PE	選ばれるサプリメントへ！ソフトカプセル技術がつくる高付加価値製品	アリメント工業(株)
	14:30～14:50	PE	生きたまま腸まで届けて効かせる！“菌のチカラ”を最大化する製剤技術と製造管理	三生医薬(株)
	15:00～15:20	PE	“API's PLUS on”のご紹介～ソフトカプセルの差別化技術～	アピ(株)
	15:30～15:50	PE	多機能賦形剤 フローライト® の食品への応用	富田製薬(株)
	16:00～16:20	PE	「体感できる」サプリメントへ ～コーティングビーズ、ラブレ菌の挑戦～	信和薬品(株)(陽進堂ホールディングス(株))
10月16日	10:30～10:50	PE	難溶性物質を可溶化、飲料への配合も可能に！	第一工業製薬(株)
	11:00～11:20	PE	サブリの敵、湿気を攻略 ― カラコンのスマートソリューション ―	日本カラコン(同)
	11:30～11:50	PE	製剤技術で付加価値を！オーラルケア成分を長く留める技術を紹介	備前化成(株)
	12:00～12:20	PE	「体感できる」サプリメントへ ～コーティングビーズ、ラブレ菌の挑戦～	信和薬品(株)(陽進堂ホールディングス(株))
	12:30～12:50	PE	サプリメントの継続率アップと差別化を両立する三生医薬の新製剤	三生医薬(株)
	13:00～13:20	PE	多機能賦形剤 フローライト® の食品への応用	富田製薬(株)
	13:00～13:20	PL	錠剤化・粉末化・乳化の新提案！多孔質ソルビトール「エアリトール®」	(株)ウエノフードテクノ
	13:30～13:50	PE	“API's PLUS on”のご紹介～錠剤の差別化技術～	アピ(株)
10月17日	11:00～11:20	PE	「体感できる」サプリメントへ ～コーティングビーズ、ラブレ菌の挑戦～	信和薬品(株)(陽進堂ホールディングス(株))
	11:30～11:50	PE	サブリの敵、湿気を攻略 ― カラコンのスマートソリューション ―	日本カラコン(同)
	13:00～13:20	PE	日油が叶える新しい腸活！「大腸に届けるプロ／プレバイオティクス」	日油(株)
	13:30～13:50	PE	“API's PLUS on”のご紹介～飲料の差別化技術～	アピ(株)
	13:30～13:50	PL	錠剤化・粉末化・乳化の新提案！多孔質ソルビトール「エアリトール®」	(株)ウエノフードテクノ
	14:00～14:20	PE	業界初のヘルスクレーム？ β-カリオフィレンの新エビデンス初公開！！	三生医薬(株)

フェムケア・オムケア食品の開発				
10月15日	11:00～11:20	PJ	【フェムケア】新しい私、始まる！～米ぬか素材IN/ORZのご紹介～	築野食品工業(株)
	11:30～11:50	PJ	月経の悩みで経済損失6000億円！ラフマが変えるフェムケアの未来	(株)常磐植物化学研究所
10月16日	14:30～14:50	PB	～大豆素材のフェムケア機能～イソフラボン「肌」と黒豆ポリフェノール「睡眠」&「冷え」のご紹介	フジッコ(株)
	15:00～15:20	PB	男性の抜け毛やED等にアガリクスKA21	東栄新薬(株)
10月17日	12:00～12:20	PD	冬虫夏草がテストステロンを増加し更年期症状を緩和する！	第一工業製薬(株)
	12:30～12:50	PD	妊活など卵巣機能にアガリクスKA21	東栄新薬(株)
	13:00～13:20	PD	自覚症状とウェアラブルデバイスデータを組み合わせることで見えてきた女性悩みの実態	(株)マクロミル/(株)テックドクター

フードロス削減のためのロングライフ技術				
10月15日	15:00～15:20	PD	まもるのは安全とおいしさ 鍵を握るのは制菌剤の選び方	奥野製薬工業(株)
	15:30～15:50	PD	保存性向上に役立つ植物由来グリセリンのご紹介	阪本薬品工業(株)
10月16日	10:30～10:50	PC	保管温度に応じた米飯の老化防止	天野エンザイム(株)
	11:00～11:20	PF	添加量を抑えて味も安全も守る！ポリリジン	JNC(株)
	11:30～11:50	PF	あんしんとおいしいをお手伝い！リン酸塩でフードロスの解決とコストダウンを実現！（基礎編）	太平化学産業(株)
10月17日	14:00～14:20	PD	天然の日持ち向上革命児「サラキープ®」：もう少し消費期限を延長しませんか？	丸善製薬(株)
	14:30～14:50	PD	炊きたて品質×効率生産「トップNフィットiCE」でお米の課題を解決	奥野製薬工業(株)
	15:00～15:20	PD	あんしんとおいしいをお手伝い！リン酸塩でフードロスの解決とコストダウンを実現！（応用編）	太平化学産業(株)
	15:30～15:50	PD	冷凍保存でも変わらない品質を-食感維持と食品ロス削減への提案	伊那食品工業(株)

プラントベース・代替素材の利用				
10月15日	14:00～14:20	PL	植物性たん白食品について ～協会、規格、利用と栄養・生理機能～	(一社)日本植物蛋白食品協会
10月16日	15:30～15:50	PE	フードクライシスに向けた次の一手 ～卵・タンパク・カカオ代替素材	DKSHジャパン(株)
10月17日	12:00～12:20	PC	脂身様の新規素材でプラントベースをもっとおいしく	ミヨシ油脂(株)

食品のDX化&AI技術				
10月17日	11:00～11:20	PG	素材探索のDX：成分情報を有する素材データベースのご紹介	住友化学(株)
	11:30～11:50	PG	7,000社以上が導入！「食品表示・規格書」のDX	(株)スマショク
	12:00～12:20	PG	今度こそできる！生産スケジューリングシステム開発のポイントと実例	(株)ブレインパッド

異物対策				
10月16日	15:00～15:20	PF	異物クレームゼロへ！異物除去サービスの活用法	スピンプライド(株)
	15:30～15:50	PF	ハイパースペクトルカメラでの食品検査	(株)アイ・アール・システム

安全性・品質を担保するための受託検査機関				
10月15日	13:30～13:50	PF	PFAS対応に向けて ～規制動向と分析サービス～	(公財)山口県予防保健協会食品環境検査センター
	14:00～14:20	PF	期限設定のための科学的根拠となる試験法とは	(一財)食品分析開発センターSUNA-TEC
	14:30～14:50	PF	器具及び容器包装の規格基準の一部改正について	(一財)日本食品分析センター
	15:00～15:20	PF	パン発酵工程における、糖およびアミノ酸の変化	(株)同仁グローカル

	15:30～15:50	PF	「MALDI-TOF MS／DNA解析：微生物同定でも培養が重要！コロニー純化のコツ教えます」	(株)テクノスルガ・ラボ
	16:00～16:20	PF	商品価値につながる食物アレルギー検査の活用法	ビジョンバイオ(株)

自主衛生検査のための迅速検査法				
10月16日	10:30～11:20	PG	微生物試験における外部精度管理の活用	(一財)日本食品分析センター
	11:30～11:50	PG	モニタリング形式リアルタイムコロニーカウンターScan-Stationのご紹介	インターサイエンスジャパン(株)
	12:00～12:20	PG	シーン別！アレルギー検査キットの最適な使い分け	(株)森永生科学研究所
	12:30～12:50	PG	簡易培地「Easy Plate」と国際認証について	キッコーマンバイオケミファ(株)
	13:00～13:20	PG	カシューナッツ義務表示対応に向けたアレルギー管理	日本ハム(株)
	13:30～13:50	PG	簡易培地を使用した環境検査の手法と活用事例	JNC(株)
	14:00～14:50	PG	露点式水分活性測定で微生物の生育を抑制	メータージャパン(株)
	15:00～15:20	PG	すぐ使える！微生物検査用生培地のご紹介	(株)森永生科学研究所

食品成分の分析技術				
10月17日	11:30～12:20	PF	食物繊維分析について	(一財)食品分析開発センターSUNATEC
	12:30～12:50	PF	ISO国際規格となったNMR脂質分析法を活用して栄養成分分析業を改善する	CEMJapan(株)
	13:00～13:20	PF	誰でも簡単に食物繊維分析ができる全自動装置のご紹介	(株)アクタック
	13:30～13:50	PF	機能性成分にもう迷わない！機能性関与成分探索パッケージのご紹介	ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
	14:00～14:20	PF	“見えない品質”を数値化する-NIR×レオロジー分析の可能性	ビーエルテック(株)
	14:30～14:50	PF	アミノ酸・糖・有機酸を簡単測定！現場でも使える比色測定キット	(株)エンザイム・センサ

おいしさ評価技術				
10月15日	11:00～11:20	PG	食感数値化のためのテクスチャー測定器のご紹介	(株)山電
	11:30～11:50	PG	AI×人による官能品質評価の客観化／簡略化	(株)野村事務所
	12:00～12:20	PG	食品分析の最前線：さまざまな食感の測定例と解釈	(株)サン科学
	12:30～12:50	PG	画像から食感を数値化するAI技術のご紹介	(株)KNiT
	13:00～13:20	PG	味香り戦略研究所が挑む“食の感性科学”最前線	(株)味香り戦略研究所
	13:30～13:50	PG	風味言語化AIを使い倒そう！	(同)DigSense
10月16日	12:30～12:50	PL	世界初特許技術『官能評価AI』で、官能評価もヒトからAIへー原理・使い方・本番導入事例のご紹介ー	(株)レポーン

差別化できる味・香り・食感の開発				
10月15日	11:00～11:20	PC	だし革命～きのご節®が切り拓くだしの未来～	(株)マルハチ村松
	12:00～12:20	PC	もう割れない！焼き菓子を守る新規寒天の新しいアプリケーション	伊那食品工業(株)
	12:30～12:50	PC	多汁感や食感改良に効く！新規油脂素材の惣菜への利用	ミヨシ油脂(株)
	13:00～13:20	PC	柑橘ポリフェノールによる味のエンハンスとマスキング	ナガセヴィータ(株)
	13:30～13:50	PC	減塩でもおいしさそのまま、TasteNrich	CJジャパン(株)BIO事業本部
	14:00～14:20	PC	冷食・惣菜に！耐熱性と風味強化に適した「ドライコートスパイス」	高田香料(株)

10月16日	11:00～11:20	PC	だし革命～きのご節®が切り拓くだしの未来～	(株)マルハチ村松
	11:30～11:50	PC	香りのお悩み解決！本格風味のフルーツ&はちみつパウダー	佐藤食品工業(株)
	12:30～12:50	PC	米価格高騰への対応：歩留まり向上と食感維持への提案	伊那食品工業(株)
	13:00～13:20	PC	抽出だし特有の香りとうま味を併せ持つ新かつお節エキス『だし香味(焼津)』のご紹介	(株)マルハチ村松
	13:30～13:50	PC	【ちょい足し】おいしさ加える！～米ぬか素材RSE/GX-Nのご紹介～	築野食品工業(株)
	13:30～13:50	PL	Encapsulation Flavorsの可能性のご提案	dsm-firmenich
	14:00～14:20	PC	未利用資源 × 微生物発酵で実現する、独自の風味設計	(株)ファーマンステーション
	14:00～14:20	PL	わずか10秒で乾燥・殺菌！「過熱蒸煎機」と新素材「ぐるりこ」を活用したアップサイクル商品化事例	ASTRAFOODPLAN(株)
	14:30～14:50	PC	digzymeの酵素探索技術の実例	(株)digzyme
	14:30～14:50	PL	醤油粕アップサイクル燻製材	Smoke-i-freet
	15:00～15:20	PC	冷食・惣菜に！耐熱性と風味強化に適した「ドライコートスパイス」	高田香料(株)
10月17日	11:00～11:20	PC	だし革命～きのご節®が切り拓くだしの未来～	(株)マルハチ村松
	11:30～11:50	PC	澱粉食品をもっと美味しく！乳化剤活用術	阪本薬品工業(株)
	14:00～14:20	PC	1つの原料でマスキングと呈味付与、TasteNrich	CJジャパン(株)BIO事業本部

新技術				
10月15日	11:00～11:20	PF	分離膜による機能性成分の精製・濃縮技術のご紹介	ダイセン・メンブレン・システムズ(株)
	11:30～11:50	PF	3Dフードプリンタが創る食の未来	武蔵エンジニアリング(株)
	12:00～12:20	PF	インライン式攪拌機のご提案	吉田機械興業(株)
	12:30～12:50	PF	食品用二軸エクストルーダーと混練シミュレーションソフトウェアTEX-FANのご紹介	(株)日本製鋼所
	13:00～13:20	PF	人の知見×AIの提案による対話的MIの実践	(株)ブレインパッド

ゲストスピーカーによる特別プレゼン				
10月15日	11:00～12:20	PN	腸から始まるウェルネス革命：美・健康・スポーツの未来【世界の消費者インサイトとビジネスチャンス】	(株)Mintel Japan
	13:00～13:50	PN	中国・米国・欧州における新食品原料登録関連規制の概要および最新動向	CIRSジャパン(株)
	14:00～16:20	PN	機能性表示食品と栄養機能食品等への対応について 1)「保健機能食品の制度改正について」 消費者庁食品表示課保健表示室課長補佐：増田 利隆 2)健康食品産業協議会の取り組み (a)「ガイドライン分科会」の取り組み ガイドライン分科会長：西村 栄作(森永製菓(株)) (b)「公正競争規約分科会」の取り組み 公正競争規約分科会長：前川 敏宏(サントリー食品インターナショナル(株)) (c)「栄養機能表示分科会」の取り組み 栄養機能表示分科会長：辻岡 真澄(ファイテン(株)) 3)パネルディスカッション	健康食品産業協議会(JAOHFA)と行政との合同セミナー
10月16日	10:30～11:20	PN	カナダの優位性 — 革新的、機能的及び健康的な原材料	カナダ大使館
	12:30～13:20	PN	食料システム法と計画認定制度について	農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
	16:00～16:50	PN	賞味期限延長とフードロス対策の課題	消費者庁 食品ロス削減法制検討室
10月17日	10:30～11:20	PN	グローバル市場でのTOP10トレンド2025	INNOVA MARKET INSIGHTS
	13:30～14:50	PN	オートファジーによる健康長寿～食品の可能性(40分) オートファジー製品に対する認証制度について(20分) オートファジーで挑むXPRIZE HEALTHSPAN(20分)	(一社)日本オートファジーコンソーシアム
	15:00～15:50	PN	食品表示におけるデジタルツールの活用	消費者庁 食品表示課