食品開発展2

10月23日 24日 25日 10:00-17:00 東京ビッグサイト西 1、2、4ホール&アトリウム











国内外から食品素材・製造技術・品質管理技術の主要企業 600 社以上が出展

最新情報を集めた **記念セミナー & 出展社プレゼンテーションは** 情報の宝庫です。お聞き逃しなく!

Japan フードロス削減のためのロングライフ化技術展&会議

日持向上素材/包装·容器/製造技術

事前来場登録での入場方法

食品開発展はQRコードで来場者管理を行っております。食品開発展ホームページまたは下のQRコードから事前来場登録をしていただき、 <mark>必ず入場証をプリントアウトしてから会場にお持ち下さい</mark>。会場入口にあるホルダーに入場証を入れ、QRコードチェック後、ホールへ入場下さい。

■記令セミナーは







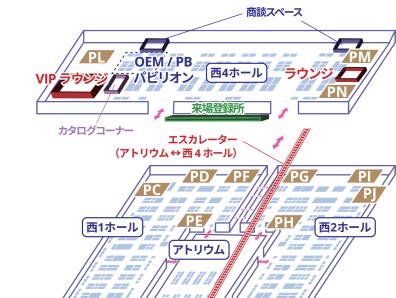






当日入場は登録・アンケート入力に大変時間がかかります。事前登録&プリントアウトをお願いします。

食品開発展2024 フロアガイド



PA PN プレゼン会場 PA~PN

特別企画(西4ホール内)

- 高付加価値食品OEM製造・PB開発パビリオン プラントベースフード、新食料資源 他 カタログコーナー
- 最新の食品グローバル情報の展示 健康食品市場に関する相談所
- 商談スペース

特別講演(西4ホール プレゼンルームPL・PM・PN会場)

聴講無料・日時はプログラムを参照ください

- 食品期限表示設定のためのガイドライン見直し
- 食品産業の原材料の安定調達に向けて ▶ グローバル市場でのプラントベースフード開発最新トレンド
- 2025年 機能性食品・飲料トレンド 健康寿命の延伸をサポートする機能性成分
- 海外の事例から日本での流行を予測 ♦ パーソナライズ化された将来の健康の姿:データ、食、ライフスタイル
- 食品製造現場の環境モニタリングに活用される迅速検査法
- 食品ロス削減・食品リサイクルに向けての現状と課題 機能性表示食品の制度改正について
- ◆ 由来の異なる β グルカンの機能性研究最前線

FSCヨコ型のダミー 最小サイズ (タテ幅12ミリ)

食品開発展2024記念セミナープログラム 会場:東京ビッグサイト会議棟 受付:会議棟6F 申込締切:10月11日 ※講座の内容、講師等はやむをえず変更になる場合もございますのでご了承ください。 ※一度ご入金いただいた受講料は返金いたしかねますのでご了承くださ

10月23日(水)

Α

F

2024グローバル食市場TOP10トレンド ~食品企業の成長戦略を握る鍵

イノーバ マーケット インサイツ 日本カントリーマネージャー 田中 良介 waが毎年発表するTOP10トレンドの注目の最新版。製品開発や海外進出の成功に欠かせないヒントを詳し く解説!食品企業の近未来戦略につながるグローバルスタンダードの情報源。

世界の長寿地域「ブルーゾーン」から学ぶ これからの食の設計とマーケティング

(株) インテグレート 代表取締役 CEO 藤田 康人 後日 像人 人生100年時代と言われる今、食と健康に対する消費者の意識が高くなっている。ブラントベース食品や完全栄 養食などの新たなテーマが注目を集めているが、長い人生をウェルビーイングに生きていくために本当に必要な と健康の在り方はどのようなものか?世界の長寿地域として注目されるブルーゾーンの食事から、これから ヘルスケア市場について考えていく。

2024年日本のハラルビジネスの現状と課題 (一社) ハラル・ジャパン協会 代表理事 ハラルビジネスプロデューサー 佐久間 朋宏 日本のハラルビジネスの現状を総括し今後の課題について触れる。さらにインドネシアBPJPH、マレー JAKIMなど各国のハラル認証はどのような利点があるか、目的とするビジネス展開による最適な認証とは-

フェムケア・オムケアサプリ市場 女性・男性特有の健康課題解決商品の現状と課題

(株) 富士経済 フード&ヘルスケア事業部 主任 西山 洋介 性特有の健康課題を解決する「フェムケア市場」が急拡大しており、更には女性だけでなく男性特有の健康課

解決商品「オムケア市場」においても、女性同様に啓発活動が進んでいる。富士経済では、これらの分野におし ータの少なかったサプリメントに絞り市場調査を行った結果を発表する。

それを支えるゲノム、エピゲノム情報 女子栄養大学 教授 加藤 久典 の人の特徴に加えて、その人のその時の状態に合わせた栄養であるプレシジョン栄養(精密栄養)の考えが注

精密栄養学(プレシジョン栄養学)の今後と

を集めている。プレシジョン栄養においてはゲノム情報と過去の栄養履歴によって修飾されたエピゲノム情報 が重要となる。ゲノム・エピゲノム情報による今後のプレシジョン栄養食品開発について解説する。

l食技術による個別栄養最適食の開発と利用 信州大学学術研究院農学系 准教授 中村 浩蔵

||栄養最適食は、個人の身体データ(体重、血圧など)と摂取した食品成分量の相関関係に基づいて、身体デー に関与する食品成分を特定し、目標とする身体データになるよう食品成分量を調整したもの。カロリーを減ら ず体重管理や減塩に頼らない血圧管理が可能であるAI食技術を紹介する。

認知症ゼロ社会に向けた認知症予防薬・予防食品の開発

大阪公立大学大学院医学研究科 特任教授 富山 貴美 マ全・安価で、認知症の原因となる問題に広く有効な、予防薬・予防食品の開発が待たれている。本講演では、記記予防の重要性と予防薬・予防食品のコンセプト、当研究室での開発状況について紹介する。

食品により誘導されるエクソソームを介した 脳・筋・肌のアンチエイジング

九州大学 教授 片倉 喜節 本講演では、食品により腸管をはじめとした細胞・組織から誘導されるエクソソームによる、脳・筋・肌に対す ンチエイジング誘導の可能性について紹介する。

多様化する広告規制の留意事項と対策〜最新事例から学ぶ 弁護士法人 丸の内ソレイユ法律事務所 弁護士・薬剤師 小池 章力 今、様々な宣伝広告がされるようになり、数多くの摘発事例が公示されている。本講演では多様化する広告表 とその規制について、最新の事例を基に、広告表現で特に気を付けるべき点に言及する。

国民健康・栄養調査からみえた日本人の食の実態 国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 栄養疫学・食育研究部 国民健康・栄養調査研究室 室長 松本 麻衣

∃本人の食事摂取基準(2025年版)改定のポイント

女子栄養大学 栄養生理学研究室 教授 上西 一弘

花王(株) 森建太

《協賛会員による取り組み報告》

アミノ酸の複合機能について〜鉄分吸収とアミノ酸について〜 味の素(株)アミノ酸部ウェルネスグループ 長谷川 達れ

スマート和食でGENKI

事務局あいさつ

サルコペニア予防 レモンマートル抽出物の筋肥大促進効果 (株) カネカ Healthy Foods Strategic Unit 技術開発チーム 宮下 雄士

立命館大学スポーツ健康科学部 教授 藤田 聡

プラントベース食品に満足感を与える技術開発と利用 不二製油(株)風味基材事業部 部長 齋藤 努 植物性で動物性食品の満足感を具現化する不二製油の独自技術 MIRACORE®。代替にとどまらない、プラ スの新たな価値への可能性を紹介する。

『産米糠タンパク質の安定供給と代替肉の開発 タイ・チェンマイ大学農産業学部 客員教授/前山形大学農学部 教授/ BCEコンサルティングオフィス 代表 渡辺 昌規

可食部バイオマスである米糠 (脱脂米糠も含む) からの環境調和型プロセスによる高濃度米タンパク質・有機 '化合物の連続回収・精製プロセス (IP-EWT法) についてと、本法により得られた米糠タンパク質からの代 肉製造技術について紹介する。 高騰する原料問題を解決するフレーバー技術

高田香料(株) 木社堂業部 技術堂業 次長 堀内 政宏 こ数年、供給が安定せず価格が高騰している乳や果汁などの原料の使用量を減らしても、美味しく食べられ 品を作るためのフレーバーリング技術や、持続可能な原料を用いた香料の開発技術についても紹介する。

海外での代替タンパク素材開発の最新動向 (株)グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田 3 近年、代替タンパク質の研究や開発が世界中で急速に進んでいる。代替タンパク質というと、大豆やエンドウなど由来の「ブラントベースブロテイン」、細胞培養により人工的に製造する「培養プロテイン」、発酵技術を利 3 「発酵由来のタンパク質」、その他にも「昆虫食」や「藻類由来のタンパク質」があり、それぞれとても興味深 い領域である。本講座では、海外での代替タンパク素材開発の最新動向を解説する。

ガイドライン見直しが進む期限表示と 期限決定のための科学的試験法とは

(一財) 食品分析開発センター SUNATEC 微生物検査室 室長 稲垣 暢哉 SDGsの観点から、食品ロス削減の目標が掲げられている。食品事業者においては、賞味期限延長への取り組み が求められる。本講演では、適切な期限設定を行うための検査について紹介する。

┊味しさと賞味期限延長のための日持向上剤、保存料の効果的利用 奥野製薬工業(株)総合技術研究部第十二研究室 満保 萌恵 「食品の賞味期限は微生物試験、理化学的試験および外観や風味などの官能評価で設定される。本講演では

品質劣化の原因となる微生物に着目し、日持向上剤および保存料を効果的に用いた微生物制御による賞味 限延長について紹介する。

食品と製造工程の衛生指標菌(大腸菌、大腸菌群、糞便系大腸菌

内細菌科群)の意義と検査データ解釈法 東京海洋大学 名誉教授 木村 凡 食品企業の品質管理担当者が日常的に接し、頻繁に検査する衛生指標菌の意義と検査データ解釈方法を学びま¹ υか?混同しやすい大腸菌、大腸菌群、糞便系大腸菌、腸内細菌科群の意味の違いをわかりやすく解説する。

食品のカビ毒汚染対策 東京農業大学 応用生物科学部 栄養科学科 教授 小西 良子 ビ (マイコトキシン) の危害は昨今の事故でも改めて認識されたように、食品衛生分野では重要なハザー である。本講演では、カビ毒とはなにか、カビ毒産生菌はなにか、カビ毒の基準値はどのように決められているの

たんぱく質の効率的摂取を巡る最新動向 (株)明治 研究本部 ニュートリション開発研究ユニット 専任課長 神田 湾

uぱく質の効率的摂取のためにはたんぱく質の「量」だけではなく、「質」の観点が重要である。たんぱく質の 近の最新の評価手法である DIAAS に着目しながら、演者の研究も紹介しつつ、たんぱく質の効率的摂取に ヘルシースナッキングの進化:

米国とアジアにおける乳たんぱくの利用動向 グランビアジャパン(株)代表取締役 重田 芳弘

ジアの乳たんぱく利用動向を分析。世界の主要乳たんぱく質サプライヤー視点で市場動向を予測し、

(公財)日本健康・栄養食品協会 増山 明弘 紅麹事故を受けて、健康食品の品質が問題となっているなかで、健康食品の品質確保について、安全性と製造品 質の面から言及する。 ウェアラブルデバイスで進化する食品の科学、

研究からユーザー向けアプリ開発まで (株) テックドクター 代表取締役 湊 和修 ェアラブルデバイスのデータを活用し、変化し続けるユーザーの状態を把握、評価、アプリ活用をする事例を

免疫機能食品の評価について

健康食品の品質確保とGMPについて

(株) EPメディエイト 食品開発部 今中 宏真 機能性表示食品で「免疫機能の維持に役立つ」ことを表示するための臨床試験の実際と、留意点・最新の動向等

変貌する機能性表示食品

大阪大学大学院医学系研究科 寄付講座教授 森下 竜 紅麹問題を受け、機能性表示食品の届出が大きく変化しようとしている。紅麹問題以降の変更の動きと

10月25日(金)

Well-beingを目指したガットフレイルへの栄養学的アプローラ 京都府立医科大学 生体免疫栄養学講座 教授 内藤 裕二 ガットフレイルとは、胃腸の働きの「虚弱化」という意味で名付けた新たな概念である。赤ちゃんから始まり人のすべて、とくに働き盛りの人も含んだすべての人のWell-beingを「ガット」への対策から目指している。本セ ナーでは、腸内環境がさまざまな要因の影響を受けていることを示し、食・栄養素の役割についても紹介したし 腸管バリア機能が健康に与える影響〜リーキーガット症候群とは[、] 横浜市立大学医学部 肝胆膵消化器病学教室 主任教授 中島 淳 人間の消化管はなんとテニスコート1面分にもなる広大な表面積を有している。この腸管内は体の外になり膨大な数の細菌が生息している。この腸管内(一体外)と腸管外(一体内)を分け隔てているのが腸管壁であり、今回の 講演では食生活によりこの腸管壁バリア機能が低下することと、低下するとどうなるかなどに言及する。 **場内細菌叢データベースを使った個別化・層別化栄養の展望** 医薬基盤・健康・栄養研究所 副所長/ヘルス・メディカル微生物研究センター センター長 國澤 紅 たちは現在、日本人を対象とした腸内細菌に関するデータベースを構築し、食生活などの生活習慣も考慮に た腸と健康との関係について研究を進めている。本講演では、腸内細菌叢データベースを活用し、個人ごと 適した食事を提案することで実現できる新しい社会の可能性について紹介する。

解明進むポストバイオティクス(腸内細菌代謝物)の生理機能と精密栄養 京都大学大学院農学研究科 教授 小川 順 食事成分の腸内細菌代謝物「ポストバイオティクス」は、食品の潜在的健康増進機能を顕在化する機能性分子

最新研究を紹介する。 「味覚メディア」が切り拓く食の未来

筆者らは味の記録・再現・変化を自在に行う「味覚メディア」を多く開発し、生成AIで味を推定・出力したり 食品の熟成具合を制御している。本講演ではこのような「味覚メディア」が産業としてどのような食の未来を拓

食は愉しみを通してこころを満足させる。一方、食習慣は食嗜好性によって形作られ、食経験によって変化する。 食習慣は疾患の原因となるが、健康重視の食習慣への改善は精神的苦痛となる。そこで、我々が取り組む食嗜好

食の未来をデータで探る: 事例で知るおいしさの見える化ソリューション

ともに徹底解説する。

-20年間のトレンドと最近の動向 (株)ビー・エム・エフティー 取締役 光岡 祐子

長期トレンドの「もちもち」「ふわふわ」「とろとろ」系が飽和。短期は「ジュワジュワ」、「じゅわっと」、濁音の「ザクセ

食物繊維を巡る最新の話題―日本食品標準成分表における新たな定量

国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究部 食品安全・機能研究室 室長 東泉 裕子

能性表示食品制度導入後の産業界の動向と更なる市場成長への課題 東京科学大学 環境・社会理工学院イノベーション科学系/技術経営専門職学位課程 教授 木村 英一郎

●QRコード付き聴講券をプリントアウトして、セミナー会場受付(会議棟6F)にご持参ください。 ●セミナーのお申し込み締め切りは10月11日となっておりますが、席には限りがありますので、お早

最新の出展社情報はホームページにてご確認ください。 イグループ (剤からだサポート研究所 📘 (株)エフ 太平化学産業㈱ FMCGKORFA Co., Ltd. 太陽化学(株)

> 子薬用植物研究所(株) ■ 大阪ガスリキッド(株) Xi'an Quanao Biotech Co., I to iangxi Hengding Food Co., Lt-Jiangsu Jiangshan HENGDE YAOU NUTS & SEEDS (| キノ工業ロボティクス Xi'an Sheerherb Biologica Fechnology Co., Ltd

> > CEM Japan(株)

■ ㈱J-オイルミルズ

昭和化学工業㈱/昭和商事㈱

SIMPSON BIOTECH CO.. I TD

ンライ化成㈱/㈱SHIMA

(株)スマショク/株) Modelor

BIOTECHNOLOGY CO., LTD

THE JIANG MEDICINE CO., I TO

(一財) 食品環境検査協会

白老プラセンタ(株)

信越化学工業㈱

㈱新日配薬品

給席かまぼご(株)

| (株)誠心,製薬

THE JIANG CONBA

Enterprise Co., Ltd.

セルマーク・ジャパン㈱

(株)ヤントラル科学貿易

仙波糖化工業(料)

■ 双日食料㈱

(株)素材機能研究所

摂津樹脂工業(株)

NATURAL BIO-PRODUCTS CO., I.

AGRICUI TURAL TECHNOLOGY ■ 奥野製薬工業(株) RESEARCH INSTITUTE (ATRI) ㈱おとうふ工房いしかわ ■ ㈱アグリ・コーポレーショ (株)アグリノーム研究所 エンタル酵母工業㈱ オリザ油化㈱

ワサキ機丁(株)

一社) 甘味食品試験センタ

ニッコーマン食品㈱

協和発酵バイオ(株)

プリコ栄養食品(株)

(一社)健康食品産業協議会

(株)皇漢薬品研究所

金剛薬品㈱

■ 佐藤食品工業(株)

ケル・バイオマリン・ジャパン(株)

(株)アイ・アール・システム

アイエフエフ・ヘルス社

Audima (Guangzhou)

(株)アオテアロア

秋田銘醸(株)

ICS-net (株)

㈱味香り戦略研究所 Adinop Co., Ltd. アスク薬品㈱ プトゲン製薬(株)

JメントT業(株)

レプス薬品工業㈱

池田糖化工業㈱

井藤漢方製薬㈱)

■ 伊藤忠製糖㈱ ■ 伊那食品工業㈱

井村屋フーズ(株)

■ 岩瀬コスファ(料)

Anhui Redpont Biotechnology

INNOVA MARKET INSIGHTS

インターサイエンスジャパン(株)

イスハルト・インターナショナル

WEIHAI HANMI BIOCHEM CO. I.

lus Biotech Limited

ト野エンジニアリング候

ルネオシュガー(株)

UMALAXMLORGANICS Pvt. Ltc

ウキシマメディカル㈱

占部大観堂製薬(株)

ΔRhintek Health

coworldpharm

SPIRULINA CO., LTD

SBIアラプロ王㈱

Everspring Co. Ltd

AW ファー 八千歳候

■ エイチ・ホルスタイン㈱■ AB Mauri (UK) Ltd trading as

魚沼醸造(株)

Sovernment of Alberta Japan Office

明治大学 先端数理科学研究科 教授 宮下 芳明 Athos Collagen Pvt. Ltd.

天野エンザイム(株) 食嗜好性の心理メカニズム解明による健康な食への嗜好変容 東京大学大学院農学生命科学研究科 教授 喜田 恥

性変容機構を脳科学的に解明し、健康に優しい食を愉しんで食べる食習慣への改善技術を紹介する。

(株) 味香り戦略研究所 コンサルティング事業部 研究開発チーム 主席研究員 髙橋 貴洋 データから見る新しい食の世界とは?世界初、人の好みを科学的に示すことを可能にした独自の嗜好性診断技術 を含む、ヒトの感性を多角的に捉え食の可能性を開拓する味香り戦略研究所が考える食の未来について、事例

おいしいを感じる言葉「シズルワード」の生活者調査

などが台頭。「濃厚な」「リッチ」「やみつき」が長期トレンド、短期は「こってり」がアップ。「こくうま」「コクョ「コク盲」「コク深い」などコク/うま味/盲味が多様化。これらシズルワード調査に見られる嗜好トレンドを探る 食事摂取基準(2025年版)改定のポイントと方向性

本人の食事摂取基準 (2025年版) の今回の改定では、骨粗鬆症が新たに生活習慣病関連の疾患として組み込ま たほか一部の栄養素では、必要量策定の考え方が変更されている。本セミナーでは改定のポイントと方向性に

去の導入、日本人の食事摂取基準(2025年版)で設定される目標量等

日本食品標準成分表における食物繊維の定量法の更新と国民健康・栄養調査における食物繊維摂取量、および本人の食事摂取基準(2025年版)における食物繊維の目標量の設定との関連等について解説する。

機能性表示食品制度が2015年に導入されて以降、健康な生活を維持・改善するための「食」への期待を背景に市 場は高い成長率で急拡大してきた。一方で、昨今の安全性確保に関する特定個社の課題も顕在化するなかで、 後の更なる健全な市場成長への道標を整理・議論する。

食品開発展2024記念セミナー申込方法

WEB申し込み

女子栄養大学 教授 上西 一弘

●WEBにてお申し込みいただき、請求書と聴講券をマイページからダウンロードしてください。

めにお申し込みください。当日の残席状況はWEBでご確認いただけます。(聴講料は税別価格になります)

ルヤ化成工業㈱ Jジャパン㈱ BIO 事業本部 DHA · EPA協議会 DM 三井製糖(株) S (国研) 農業・食品産業技術総合研究機 CM BIOTECH INTERN オノギヘルスケア(株) (株)野村事務所 ■ 野村貿易㈱ hijiazhuang Jinda gelatin Co., I t SINOCHEM HEALTH COMPANY LT イメディカル(株) SHANDONG BUNHAN (一財) 東京顕微鏡院 Shandong Hongiitang (地独)東京都立産業技術研究セン

ラスト・メカ(株)

FRACE MINERALS

中野BC(株)

(株)中村商会

ナガヤヴィー夕㈱(旧林原)

Rioten Co. Ltd. ioneer Herb Industrial Co., Ltd ハナマルキ(株) 浜理薬品栄養科学(株) 豊玉香料(株)

イエンス(株) 森永製菓㈱ 森永乳業(株) フフル健康食品㈱ ngzhou Botaincal Teo ラ成生物(株)

船井総研口ジ㈱

NJ/シーアーモンド

Botanic Healthcare Pvt. Lt.

ステック財団)

ontac Bio-Engineering

Shenzhen) Co., I td.

クタアメニティ俄

弁護十法人 丸の内ソレイユ法律事務

マツモト交商 MARUEI グルー

1 丸善製薬(株)

丸大食品(株)

ハニチロ(株)

S (一財) 三重県環境保全事業府

け食品工業㈱

- 夢商事ライフサイエンス(紙)

ING CHYI BIOTECHNOLOGY LT

バーサル オレオレジンフ

Runlov Biotech (Shanghai) Co..Ltd.

ANYLINGANG TONGYLIAN

BIOLOGY TECHNOLOGY CO.,LTI

■ 横浜油脂丁業㈱

■ 理研ビタミン(株)

ナットジャパン(株)

5田機械興業(株)

ぎガス化学(株)

=菱ケミカル(株)

ヨシ油脂(株)

武蔵野化学研究所

■ (公財) 北海道科学技術総合振興セン:

Healthife LLC

(公計)日本技術十会登録グループ

(公財) 日本健康・栄養食品協会

一計) 日本植物蛋白食品協会

(株)日本生物. 科学研究所

∃本総合医療製薬機

日本甜菜製糖(株)

日本糖尿食研(株)

日本バルク薬品(株)

日本ベルム㈱

Ningxia NinePearls Goii Co., Ltd

Ningbo Zhenhai Haide Biotech Co

NatureLab N. America

ッパダー シーブニング

・・ジャポン(株)

HERBAI & ANTIOXIDAN

DERIVATIVES SRL

日本薬品(株)

日本八ム(株)

日本食品化工(株) -財) 日本食品分析セン utaste Pharmaceutical Co., Ltd

ルト薬品工業㈱ 公財)山口県予防保健協会 ■ ヤマサ醤油(株) ₩ (株)やまと蜂蜜 BGG Japan (株) BIOMED INGREDIENTS PVT LTI 二力食品(株)

■ (株)百年生物化学研究所

ニチフリ食品(株) イトネット社 1 日興薬品工業(株) K.-W. Pfannenschmidt GmbH ィトファーマ㈱ 日新製糖(株)

■ 福田龍㈱■ 富士化学工業㈱

■ (株)愛媛海産 ●お問い合わせは下記まで

サプート・デイリー・ジャパン(株)

食品開発展事務局 теl 03-5296-1017(直適) FAX 03-5296-1018 E-mail: expo@hijapan.info 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-8-3 インフォーマ マーケッツ ジャバン(㈱内 ホームページで最新の出展企業情報がご覧になれます。→www.hijapan.info

主催: 🔘 インフォーマ マーケッツ ジャパン株式会社 企画: 食品z開発 健康産業新聞

Ⅲ 🗊 🕒 Ⅲ 出展社プレゼンテーションプログラム 会場:西1ホール(PA~PF) 西2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~PF) 田2ホール(PA~P		
時間 PA会場 (西1ホール) PB会場 (西1ホール) PC会場 (西1ホール) PD会場 (西1ホール) PD会場 (西1ホール)	時間 PE会場(西1ホール) PF会場(西1ホール) PG会場(西2ホール) PH会場(西2ホール) 10:30~ 米こうじ由来のコク味調味料「熟成こうじパウダー」の	時間 PI 会場 (西2ホール) PJ 会場 (西2ホール) PK 会場 (西2ホール) 時間 PL 会場 (西4ホール) PM 会場 (西4ホール) PM 会場 (西4ホール) 10:30~ 10:30~ DAO 欠乏症とヒスタミン不耐症
10:50 10:50 11:00~ 11:00~ ウィルファーム(機) 髪の毛に元気を!ナノ型乳酸菌nEFの新機能のご紹介 アニマルフリー植物油脂乳化物のご紹介 AI×バイオ技術で挑む次世代食品加工酵素の開発	10:50 新たなエンハンス効果について ハナマルキ(株)	10:50 AB Mauri (UK) Ltd trading as ABbiotek Health 11:00 国産白地中来『ピーチャラミド』の新たな機能性表材のエビデンフについて① グルラフが開催できませる。
11:20	11:20	11:20 オカヤス㈱ (株)ニッスイ 口腔ケア 「サリバモイスト®」、最新の機能性表示食品届出情報」 オリザ油化株 11:20 期 食品期限表示設定のためのガイドライン見直し 11:30 で 11
11:50 長瀬産業(株) 甲陽ケミカル(株) 三菱ケミカル(株) 三菱ケミカル(株) 天野エンザイム(た) 12:00~ ~ VIVOMEGA™ ~ ノルウェー産 フィッシュオイル・小麦粉製品向け、ルテインを活用した食品機能材のご紹介・コスメシューティカルのグローバルトレンド最前線 酵素による水産練り製品の品質向上		11:50 アスク薬品(株) ペルカモット誘導体によるリホシェネシスと (株力ネカ 12:00 京 12:00 宗 12
12:20 &藻オイルのご提案 (㈱フリーマンニュートラグループ 日油㈱ (㈱ロベルテ Novonesi 12:30~ 皮膚ガス分析によるニオイの数値化と活用方法のご紹介 新素材!女性の精神的疲労感を軽減するラビトール® スダチ果皮エキス、スダチチンの知られざる機能性 ED(勃起不全)と高血圧のヒト試験データあり!	is 12:20 (株アクタック (株アクタック (株アクタック (株アクタック (株アクタック (株アウタック (***) ********************************	12:20 製品機能における「音達的な根拠」の取得支援 機材ルトメディコ 振新プエルストレントと新波男列東・プットコンティションを 下げない [SAC] のブランド戦略 備前化成機 機力ルトメディコ とは 機材ルトメディコ は 機材ルトメディコ 大き、 大き菓子、打錠品 世界に誇る一般食品に最適な 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 日日名 は 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 日日名 は 大き、 大き菓子、打錠品 世界に誇る一般食品に最適な 日日名 は 大き菓子・「フェース・アックフーズ は 日本
12:50 とユーマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)		12:50 抗疲労・関節機能について ㈱トレードピア 化 富士カプセル(株) 江南化工(株) 12:50 ^達
23 13:20 5 (株)ワールドフュージョン	ム 23 13:20 ScanStation のご紹介 インターサイエンス・ジャパン(株) 臨床研究 ホーファーリサーチ社 2	23 13:20 (
3	び 14:00~ ろ ブラントベースを油脂でおいしく~ botanova~ 場 協働ロボットと AI を活用した食品工場の自動化 質 アレルゲン管理のための ATP ふき取り検査 代替デンプンで、食品創りの可能性を発見しよう!	水 14:00~ サケ鼻軟骨由来プロテオグリカン・非変性I型コラーゲン 日乳成分ヌクレオチド、シチジル酸Naの肌への多彩な機能性 水 14:00~ 機能性表示食品の制度改正について 高付加価値をプラス 水溶性多孔質糖類の可能性 。
14:20 ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株) 日本ピュアフード(株) フジ日本(株) 四和化学工業体 14:30~ 認知機能におけるトータルケア! フランス産小麦由来セラミド〜毛髪の成長促進を確認へ アルブスの恵み オーストリア産乳製品の魅力 新製法を活用したピュアな「だし」のご提案	14:30~ の	14:30~ [新素材] 青い!視覚でも差別化できる!藻由来のスキン 機CICフロンティア Mulbalanceの臨床試験(食後血糖)についての 14:30~ 食 地球食品産業協議会 事務局長: 原 孝博 技 革新的な、生菌製剤技術とは 大妻女子大学 教授 青江 誠一郎 / βグルカン協議会
14:50 鶏ムネ肉プラズマローゲンのご提案 丸大食品㈱ 長瀬産業㈱ 野村貿易㈱ 豚マルハチ村村 15:00~ 業界初受理!機能性表示食品で『視力』訴求が可能!新知見。豪州産チーズの可能性 乳化のウマい使い方!使いこなせば美味しさ・品質	A AI NOTICA	15:00~ ヒト臨床試験において安全性を評価するための症例数の根拠。筋肉ケアの新素材!アストロホップ® MGC が提供する高品質な睡眠訴求素材の紹介 15:00~ とのないには、15:00~ と
15:20 小児の口腔機能改善を目指した食品開発 りんごポリフェノール便通改善もご紹介 BGG Japan (株) 野村貿易(株) 製造適正が向上 日油体	# 15:20 問題の乗り越え方~ 高田香料株 「未来の食卓」 マクタアメニティ(株) 速 日本ハム(株) 「株 (株)シクロケム (株)シクロケム (株)・クロケム (株)・クロケム (株)・クロケム (株)・クロケム (株)・クロケム (株)・クロケム (株)・クロケム (株)・グラフで見える! 「ソラリス™ カルシウムを骨に届ける! Vitamin K2の有用性 (株)・グラフで見る! 「大)・グラフで見る! 「大)・グラフで見る! 「ソランス™ カルシウムを骨に届ける! Vitamin K2の有用性 (株)・グラフで見る! 「ソランス™ カルシウムを骨に届ける! Vitamin K2の有用性 (株)・グラフで見る! 「ソランス™ カルシース (株)・グランス (株)・グラン	15:20
15:50 15:50 15:50 15:50 16:00 20 20 20 20 20 20 20	16:00~~CELLg8®~リボソームビタミンCをはじめとした HACCPの記録管理を効率化、手軽に導入できる 水分活性測定による自主衛生管理	16:00~ 認知機能向上に期待! ママキの機能性 アセロラの新エビデンスのご紹介 C. [公正競争規約分科会長: 前川 厳宏 (サント)ー食品インターナショナル版) 筋肉の健康を向上させる: 高齢者のサルコペニアとスポーツ栄養における01iFuco®
16:30~ 16:30~ 16:50	16:20 リボソーム商材 株プリーマンニュートラグループ 8	16:20 日成興産㈱
10:30	10:30~ 「鼻の不快感軽減」最新学術情報:シソエキスパウダー Pro ~ ニュージーランド産 免疫サポートプロテ	10:30~ 機能性素材のエビデンスについて② ま肌差に導く新規美容原料~RabenWhite®ので紹介~ 機能性素材:カルノシン(イミダゾールジベブチド)ので紹介 10:30~ Al技術が革新するフレーバーホイールの活用法
10:50 剤 「ファイバーサット」 伊那食品工業(株) キャタレント・ジャバン(株) 森下仁丹(株) カブリメントOEMメーカーが作るグミ型サブリのご紹介 マイクロプラスチックの体外排出に関する研究紹介 [月経×睡眠]で女性を救え! 「体感抜群」フェム 差 備前化成の製剤技術 "BIZEN-Technology" <2024年来 (本語の) 「	# 10:50 (株)アミノアップ インのご提案 (株)フリーマンニュートラグループ インのご提案 (株)フリーマンニュートラグループ 11:00 抗ストレス、抗疲労、海外機能性表示最新市場動向 ハイパースペクトルカメラでの異物検出 適切なサンプル前処理はコロニーカウントを楽にする! 今最も勢いがある「大麦乳酸発酵液ギャバ」!	10:50
11:20 11:20 11:30 中日本カブセル(株) 中日本カブ・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・セル(株) 中国・セル・	11:30~ 柑橘・カカオ・抹茶の素材感アップ! ~ナリンビッド®~ 異物除去は委託か?内製化か?~状況に応じた対応を~ 味・食感・色に関わる測定データによる官能評価スコアの予測 3 プラントベース~健やかなエージングの秘訣~	11:20
11:50 新たな機能性表示食品への展開 SBIアラブロモ(株) 森永乳業(株) まポリフェノール「睡眠」& 「冷え」のご紹介 フジッコ(株) を 〜素錠/コーティング/包装〜 日本カラコン(同 12:00〜 認知機能におけるトータルケア! ED・男性更年期改善で特許出願/アガリクス KA21 の 新素材!女性の精神的疲労感を軽減するラビトール ハードカブセルサブリメント製剤の基本と応用 エン・ボルク・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス・ス	12:00~ ~筋肉の質改善~ 高機能必須アミノ酸 EAAlpha® のご紹介 対策 食品工場の毛髪、カエル、昆虫、アニサキスの AI 検出・売りにつなげる食品エコ指標 海藻ヒトエグサ抽出物ラムナン硫酸の最新研究成果	12:00~ 試験登録から見る世界の食品機能性研究トレンド リポソーム化技術による素材機能性アップ! リブオーレ®乳酸菌の紹介 「コーティングビーズ」で付加価値を! ディスベンスマシンの総合メーカーが手掛ける
12:20 鶏ムネ肉プラズマローゲンのご提案 丸大食品(株) 東栄新薬(株) 東栄新薬(株) 東栄新薬(株) 大食品(株) 東栄新薬(株) 大食品(株) 東栄新薬(株) 大きり、おきり、注意集中力~ (株) カーディング用 機能性セラック製造の では、大きり、注意集中力~ (株) カーディング は 大きり、注意集中力~ (株) カーディング は 大きり、注意集中力~ (株) カーディング は 大きり、注意集中力~ (株) カーディング は 大きり、注意集中力~ (株) カーディング は 大きり、注意 は アンプランド原料 LJ100 (株) アルファリング (株) シーディング は カーディング は 大きり 大きり ときり シード は カーディング は 大きり ときり ときり ときり ときり ときり ときり ときり ときり ときり と	12:30~ バイオテクノロジーによる乳製品の品質・風味改善異物/微生物対策 微生物かどうか判定、同定 スーパーフード!発酵イナゴマメが男性活力を上げる!!	12:30~ ピクノジェノール®: 話題の成分!「グルタチオン」と「トルラ酵母由来食物繊維」オリザの2024年の新製品は『桜』をテーマにした新素材 12:30~ 香り・においの評価技術 大豆臭を自然にマスキング 新しい料理酒/低糖質&高たん
13:00	用 13:00~ ジブラントベースフードの呈味・食感改良について 世界初 天然アシルセラミド (EOS) の発見 食物繊維分析は全自動化の時代へ! エルゴチオネインの新たなヘルスクレームの可能性	13:00~ 全して時差ボケに関する新たな臨床です場合 製 水封入ソフトカブセル!~水・水溶液のカブセル化~ アセロラの新エビデンスのご紹介 13:00~ 食感数値化のためのテクスチャー測定器のご紹介 北海道自社栽培のカンゾウ (甘草) を活用した 夏 D-Rapid 超高温過熱水蒸気の世界
日 13:30~	7! 日 13:30~	日 13:30~ 多彩なヒト安全性評価プラン 肌のコラーゲン密度 (細胞がマトリックス改善)を 「フェムテック」「免疫機能」注目2大市場向け最新提案 日 13:30~ AI が実現する官能評価の客観化とおいしさの評価 アルギン酸でできること 関 HPP (高圧殺菌)水圧を使った非加熱殺菌技術
14:20 素材中の機能性関与成分を網羅探索する成分分析 ルテイン原料の新たな可能性 「ルテマックス®」の最新情報 エネルギーなのに内臓脂肪減少!?~ケトン体について~ 果汁感やチョコ感アップする糖加工品のご提案 14:20 世ューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株) エネルギーなのに内臓脂肪減少!?~ケトン体について~ 果汁感やチョコ感アップする糖加工品のご提案 田和化学工業体	① 14:00~ <mark>よ</mark> 今の美味しさで満足ですか?ブラントベースフードをもっと美味しく。 微生物検査用フィルム培地 「Easy Plate」 シリーズによる 食 食品開発におけるメタボローム解析の可能性 機能性表示に対応したアミノ酸と植物抽出物のご紹介	
14:30 で	14:30~ 🛂 僅かな量で効果抜群!静菌効果、変色防止、食感改良、アレルギー表示ミスから考える3つの重要管理ポイント	14:30~ プロバイオティクス応用編~フェムケア、メンタル、美容など~ レシチンの機能性と食品分野への応用 14:30~ では、 とは、 とは、 とは、 とは、 とは、 は、 は
15:00 素材のヘルスクレームを予測する臨床試験バッケージ なぜ今ビフィズス菌なのか。〜最新知見から見るヒト常在 乳酸菌 EC-12で腸活! 〜ヒト試験データ初公開〜 時間が経ってもサクッ!食感改良剤テクスターチ 15:20 ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株) 性ビフィズス菌 (HRB) の新たな価値〜 森永乳業㈱ コンビ(株) 日本食品化工作	15:00~	15:00~ "肝"心な場で頑張る方を応援~あなたの肝機能向上させ隊~
15:30~ メイオリゴ [®] (フラクトオリゴ糖) 摂取による免疫改善機能 ミトコンドリア活性化天然素材 "3P" (NMN、5-ALA、CoQ10) ケフィア由来乳酸菌と腸内環境	15:30~	15:30~ システマティックレビューにおけるバイアスリスク評価について オートファジーによる毛髪改善の新提案 (株オルトメディコ (株オルトメディコ (株オルトメディコ (株子ルトメディコ (株子ルトン) (************************************
16:00~ 腸活の新指標「短鎖脂肪酸」の有益性と市場形成に向けて【最新】機能性表示の届出情報!中高年の排尿に関する UC-II®非変性II型コラーゲンの膝年齢若返り効果 新規参入!! 馬鈴薯由来加工でん粉の最新市場状況と 16:20 株メタジェン お悩みにヒシエキスでアプローチ 林兼産業㈱ ロンザ㈱ 製品・応用例 イングレディオン・ジャバン(#		The state of the s
16:30~ 「液体リポソーム」安定性、吸収力の証明された、雑味のない次 16:50 世代の液体リポソーム原料のご紹介 NatureLab N. America	16:30~世界50か国、1万人の医師が採用する、 実績豊富な抗酸化原料!実績豊富な抗酸化原料!	16:30~ 認知機能改善素材と腸脳相関 Mulbalanceの臨床試験 (食後血糖) についての 日成興産㈱ 漢方の国、中国からの最新報告 和方医学研究所㈱ 16:30~ 可視光画像解析「おいしさの見える化®」DX マクタアメニティ(株)
10:30~ 森永製菓㈱ / ● ● ● 斎藤佑樹 対味を出す方法 Samyang Corporation 海藻由来の食べられるフィルム「クレール」その特徴と用途 伊那食品工業権		画期的エナジー原料のご提案! (㈱ニュートリション・アクト 10:50 2025年 機能性食品・飲料トレンド 西1,2,4ホール内プレゼンルームの
11:00~ 海外プロバイオティクスで森永乳業が選ばれる理由 <新特許>ストレス対策・ナノ型乳酸菌SNKの効果 純国産カイコ冬虫夏草で老化に立ち向かう~認知機能、睡眠 コーヒー他、飲料分野での酵素利用 11:20 森永乳業(株) (株) IHM の質、男性機能の改善 新たな知見~ 第一工業製薬株 天野エンザイム体	11:00~ 味・香りをぎゅっと濃縮! 画像から食感を数値化!?する新手法のご紹介 食品開発におけるデータ分析活用術 国産白桃由来『ピーチセラミド』の新たな機能性のご紹介 第1:20 大き こと果実パウダーで SDGs に貢献 佐藤食品工業体 画像から食感を数値化!?する新手法のご紹介 食品開発におけるデータ分析活用術 スマート・アナリティクス(株)	11:00~ 機能性表示食品 風味◎安定性◎溶解性◎~腹部脂肪↓ デンプンの常識を覆す、酵素処理デンプン配合 レモンマートル抽出物による筋肥大促進効果のご紹介 11:20 血糖値↓ LDL-コレステロール↓~ 丸善製薬㈱ GMIXシリーズ新商品 グリコ栄養食品㈱ レモンマートル抽出物による筋肥大促進効果のご紹介 (株)カネカ (株)カネカ (株)カネカ (株) (株) がいら日本での流行を予測 (株) (株) (株) がいら日本での流行を予測 (株) (株) (株) がいら日本での流行を予測 (株) (株) がいら日本での流行を予測 (株) がいける
11:30~ 端 運動時代謝のヒト試験の評価方法と成功に近づくポイント サーチュイン活性化素材 パセノール 「黒酵母」βグルカン~「エビデンス」に基づく「高付加価値素材」 薪 生菌を守る新技術「ダブル油脂コーティング」 11:50 森永製菓㈱ (㈱アウレオ・货		11:30 = 国産サメ肝油に含まれるDAGEとDPAの機能性について 11:50 = 食品製造の可能性を拡げる、機能性小麦グルテン 脳機能を支える栄養素、ウリジル酸 Naの機能性 ヤマサ醤油㈱ ヤマサ醤油㈱ ヤマサ醤油㈱ ヤマサ醤油㈱ ・フェムケア食品の開発 ・フェムケア食品の開発 ・フェムケア食品の開発 ・フェムケア食品の開発 ・・フェムケア食品の開発 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
12:00~ 大豆イソフラボンのご紹介 -配糖体の特徴 - イソフラボン 業界初受理!機能性表示食品で『視力』訴求が可能!新知見 美白、抗シワ、セルライト海外美容トレンド最新動向 機刀-オイルミルズ りんごポリフェノール便通改善もご紹介 BGG Japan ㈱	12:20 昭和化学工業株 スピンプライド(株) (株)マクチック (株)マツモト交商	
12:30 アジアのサプリメントのトレンド及び開発のポイント 風味が少なく配合しやすい!イミダ新製品&抗疲労データ 日本ピュアフード(株) 「フェムベリー® (ストロベリーダアバエキス)」 オリザ油化株 森下仁丹体 森下仁丹体	# 12:50 日本食品化工(株) OX 「ハレコード」 (株)ウエノフードテクノ 細菌叢解析を一括で (株)テクノスルガ・ラボ (株)ニップン	12:30 UVケア素材 「水溶性β - カロテン」
13:00	衆 25 13:20 ユニテックフーズ(株) 養 取り組み(公財)山口県予防保健協会 食品環境検査センター:微生物検査業務の効率化 キッコーマンバイオケミファ(株) ウェルネオシュガー(株) 2	
日 13:30	is 全 13:50 CJジャパン(株) BIO 事業本部 賞 (一財) 食品分析開発センター SUNATEC 日本ハム(株) ケア機能性表示食品素材「フィコシアニン」 DIC(株)	・ 白主衛生始春のための迅速始春注
14:00~ # 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 アップサイクル素材でうるおい肌へ!	# 14:20 ク サンプライト(株) 海外試験法 (一財)日本食品分析センター (株)森永生科学研究所 ゲン」 マルチイミダってなに!?	14:20 遺伝子発現解析技術を利用した食品成分の安全性評価 兼松ケミカル株 株サビンサジャパンコーポレーション 14:20 (公財) 北海道科学技術総合振興センター 入江株 大田大学教授 原 オー (株は北下大学教授 原 オー (株は北下大学
14:30 満 食品摂取や運動介入による関節の状態や 乳化のウマい使い方!使いこなせば 14:50 満 自コモ改善の評価方法 (株EPメディエイト) もっと作りやすく、美味しく 日油株 15:00 未来を切り開く陽内フローラ最新情報 認知機能におけるトータルケア! 食品素材でやさしいミネラル酵母 クローラ最新情報 おります おり はいき こうしゅう はいき こうしゅう はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます	# 14:50	14:30
15:30 ~ 進化し続ける腸内フローラの世界~ 森永乳業(料) 鶏ムネ肉プラズマローゲンのご提案 丸大食品(物) 大りエンタル酵母 オリエンタル酵母工業(株) 第 奥野製薬工業(を	第 15:20 CJジャパン(株) BIO 事業本部 Uスク評価や品質管理への活用 (株)ファスマック (株)サンクト (株)生存環境科学研究所	15:20 機能性表示食品の安全性と有効性評価を考える 用機能性表示食品のアップテート情報も合わせてご紹介! オリザ油化株 起の伸長促進作用 辻製油㈱ 15:20 三生医薬㈱ セ (株ウエノフードテクノ)
15:50 (網メタジェン ロンザ(網 コンビ(網 大阪ガスケミカル体 16:00~ ************************************	# 15:50 グリコ栄養食品(株)	Management of the second of th
16:20 ウイルファーム(株) りかしる 場場に原至の分からは 「	16:20 (株)エフアイコーボレイション 新しい食品安全管理 (株)カンブライト 16:30~	16:20 16:30~
16:50 CDC/W	16:50	16:50