

食品開発展 2024 特別プレゼンテーションの紹介

■ 自主衛生検査のための迅速検査法

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	13:00～13:20	PG 会場	モニタリング形式リアルタイムコロニーカウンター ScanStation のご紹介	インターサイエンスジャパン(株)
	13:30～13:50	PG 会場	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	(株)森永生科学研究所
	14:00～14:20	PG 会場	アレルギー管理のための ATP ふき取り検査 (A3 法) の活用	キッコーマンバイオケミファ(株)
	14:30～14:50	PG 会場	食品検査をお手軽に！より使いやすくなったコロニーカウンターのご紹介	JNC (株)
	15:00～15:20	PG 会場	食品企業に求められるアレルギー管理のコツと実例	日本ハム(株)
	15:30～15:50	PG 会場	微生物増殖の経時変化がグラフで見える！「ソラリス™ 微生物迅速検査システム」	ネオジェンジャパン(株)
	16:00～16:20	PG 会場	水分活性測定による自主衛生管理	(株)セントラル科学貿易
	16:30～16:50	PG 会場	遂に登場！ AI 搭載コロニーカウンター製品のご紹介	(株)セントラル科学貿易

■ 食品工場の DX 化 & AI 技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	13:00～13:20	PF 会場	食品のメタボローム解析：天然素材探索の DX	住友化学(株)
	13:30～13:50	PF 会場	5,000 社以上が導入！「食品表示・規格書」の DX	(株)スマシヨク
	14:00～14:20	PF 会場	協働ロボットと AI を活用した食品工場の自動化	(株)トラスト・テクノロジー
	14:30～14:50	PF 会場	DX 化による食品安全管理とトレーサビリティの実現	(株)カンブライト
	15:00～15:20	PF 会場	AI, IoT による「おいしさの見える化®」が創る『未来の食卓』	マクタアメニティ(株)
	15:30～15:50	PF 会場	AI により、香り・においにおける食品業界の抱える課題を解決	(株)レポーン

■ HACCP

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	16:00～16:20	PF 会場	HACCP の記録管理を効率化、手軽に導入できる DX 「ハレコード」	(株)ウエノフードテクノ
10月25日	12:30～12:50	PF 会場	HACCP の記録管理を効率化、手軽に導入できる DX 「ハレコード」	(株)ウエノフードテクノ

■ 異物対策

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	11:00～11:20	PF 会場	ハイパースペクトルカメラでの異物検出	(株)アイ・アール・システム
	11:30～11:50	PF 会場	異物除去は委託か？内製化か？～状況に応じた対応を～	スピンプライド(株)
	12:00～12:20	PF 会場	食品工場の毛髪、カエル、昆虫、アニサキスの AI 検出	(株)トラスト・テクノロジー
	12:30～12:50	PF 会場	異物/微生物対策 微生物がどうか判定、同定	(株)テクノスルガ・ラボ

■ 食品成分の分析技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	13:00～13:20	PG 会場	食物繊維分析は全自動化の時代へ！	(株)アクタック
	13:30～13:50	PG 会場	燃焼法装置による迅速な窒素 / たんぱく質測定	ゲルハルトジャパン(株)
	14:00～14:20	PG 会場	食品開発におけるメタボローム解析の可能性	ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
	14:30～14:50	PG 会場	品質管理における分析の自動化とデータ管理	メトラー・トレド(株)
	15:00～15:20	PG 会場	Megazyme® を用いた難消化性炭水化物の機能性関与成分としての迅速簡便定量	ネオジェンジャパン(株)
	15:30～15:50	PG 会場	30 秒の測定で脂質分析を劇的変化～ソックスレーから NMR へ～	CEM Japan (株)
	16:00～16:20	PG 会場	カロリーアンサーによる迅速な食品栄養と主成分分析の紹介	入江(株)

■ 3D フードプリンタ

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	11:30～11:50	PN 会場	TNO オランダ応用科学研究機構における 3D プリンティングのイノベーション	TNO オランダ応用科学研究機構
	12:00～12:20	PN 会場	ディスペンスマシンの総合メーカーが手掛ける 3D フードプリンターの世界	武蔵エンジニアリング(株)

■ 高品質殺菌技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	13:00～13:20	PN 会場	D-Rapid 超高温過熱水蒸気の世界	電気興業(株)
	13:30～13:50	PN 会場	HPP (高圧殺菌) 水圧を使った非加熱殺菌技術	(株)兼松 KGK

■ 安全性・品質を担保するための受託検査機関

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月25日	13:00～13:20	PF 会場	機能性表示食品における国の規制強化と検査機関としての取り組み	(公財) 山口県予防保健協会 食品環境検査センター
	13:30～13:50	PF 会場	商品開発からリスク評価まで！分析メニューのご提案	(一財) 食品分析開発センター SUNATEC
	14:00～14:20	PF 会場	食品微生物検査における日本の公定法と海外試験法	(一財) 日本食品分析センター
	14:30～14:50	PF 会場	検証活動における試験検査のご案内～ HACCP や品質管理等に関して～	(一財) 食品環境検査協会
	15:00～15:20	PF 会場	DNA 解析による網羅的な種同定：リスク評価や品質管理への活用	(株)ファスマック
	15:30～15:50	PF 会場	発酵工程における酵素活性分析事例	(株)同仁グローバル

■ フードロス削減のためのロングライフ技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	14:30～14:50	PE 会場	僅かな量で効果抜群！ 静菌効果、変色防止、食感改良 (形状保持・煮崩れ防止・ゲル化)	太平化学産業(株)
	15:30～15:50	PK 会場	食品のロングライフ化！～新規油溶性酸化防止剤製剤のご提案～	辻製油(株)
	16:00～16:20	PK 会場	レトルト殺菌装置を用いた様々な殺菌技術の紹介	日本バイオコン(株)
10月25日	13:00～13:20	PD 会場	発酵由来のポリリジンでおいしくロングライフ化	JNC (株)
	13:30～13:50	PD 会場	酵素と品質保持剤でより美味しいロングライフパンに	Novonesis
	14:00～14:20	PD 会場	僅かな量で効果抜群！ 静菌効果、変色防止、食感改良 (形状保持・煮崩れ防止・ゲル化)	太平化学産業(株)
	14:30～14:50	PD 会場	日持ちと美味しさの課題を解決！ 食品素材「トップN フィット」シリーズ	奥野製薬工業(株)
	15:00～15:20	PD 会場	冷凍食品の品質向上への切り札！ トップビストロフローズン	奥野製薬工業(株)

■ おいしさ評価技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	10:30～10:50	PM 会場	AI 技術が革新するフレーバーホイールの活用法	(同) DigSense
	12:30～12:50	PL 会場	香り・においの評価技術	(株)レボーン
	13:00～13:20	PL 会場	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
	13:30～13:50	PL 会場	AI が実現する官能評価の客観化とおいしさの評価	(株)野村事務所
	14:00～14:20	PL 会場	食品物性測定の最前線：食感測定の考え方と活用法	(株)サン科学
	14:30～14:50	PL 会場	官能評価のトレーニングが手軽に！ ソニーにおい提示装置のご紹介	ソニー(株)
	15:00～15:20	PL 会場	味覚センサーとその最新活用事例	入江(株)
	15:30～15:50	PL 会場	画像から食感を数値化！？ する新手法のご紹介	(株)KNiT
	16:00～16:20	PL 会場	感性を科学し、解き明かすおいしさとは？	(株)味香り戦略研究所
	16:30～16:50	PL 会場	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月25日	12:30～12:50	PM 会場	AI 技術が革新するフレーバーホイールの活用法	(同) DigSense

■ 代替素材

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月24日	15:00～15:20	PE 会場	原料不足・供給不安による困りごとを風味油脂で解決！	ミヨシ油脂(株)
	15:30～15:50	PE 会場	発酵のチカラでおいしくコストダウン～発酵調味料の活用～	オリエンタル酵母工業(株)
10月25日	15:00～15:20	PE 会場	香りと呈味へのアプローチ、CJ 製品で調味素材の代替	CJ ジャパン(株) BIO 事業本部
	15:30～15:50	PE 会場	おいしさへの挑戦！ 組織状小麦たん白 Whetabel	グリコ栄養食品(株)

■ プラントベースフードの開発

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	13:00～13:20	PE 会場	代替肉だけじゃない！新しいPBFのご紹介	ナガセヴィータ(株) (旧林原)
	13:30～13:50	PE 会場	アレルゲンフリーのミートテイスト調味素材、TasteNrich VMEET	CJ ジャパン(株) BIO 事業本部
	14:00～14:20	PE 会場	プラントベースを油脂でおいしく～botanova～	ミヨシ油脂(株)
	14:30～14:50	PE 会場	乳・卵・大豆アレルゲンフリー！次世代プロテイン	DKSH ジャパン(株)
10月24日	13:00～13:20	PE 会場	プラントベースフードの呈味・食感改良について	(株)武蔵野化学研究所
	13:30～13:50	PE 会場	植物性たん白の特徴とその応用法（エンドウ、発芽玄米編）	サンブライト(株)
	14:00～14:20	PE 会場	今の美味しさで満足ですか？プラントベースフードをもっと美味しく。～100%米ぬか由来ライステロールエステルのご紹介～	築野食品工業(株)
	11:30～11:50	PH 会場	プラントベース～健やかなエージングの秘訣～	ロケットジャパン(株)
	11:30～11:50	PM 会場	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
	12:00～12:20	PM 会場	新規技術によるオーツミルク原料の紹介	アビ(株)
10月25日	13:30～13:50	PE 会場	TasteNrich 新製品～セイボリーソースに甘みとうま味を～	CJ ジャパン(株) BIO 事業本部
	14:00～14:20	PE 会場	植物性たん白の特徴とその応用法（大豆たん白編）	サンブライト(株)
	14:30～14:50	PE 会場	バイオソリューションによるプラントベースフードの食感・栄養価・物性の改善	Novonesis

■ 機能性の評価技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	12:30～12:50	PA 会場	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	ヒューマン・メタボローム・テクノロジー(株)
	13:00～13:20	PA 会場	フローラからみる機能性とAIによる判定技術	(株)ワールドフュージョン
	13:30～13:50	PA 会場	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)
	14:00～14:20	PA 会場	オートファジー活性評価を活用した素材開発アプローチ	ヒューマン・メタボローム・テクノロジー(株)
10月24日	14:00～14:20	PA 会場	素材中の機能性関与成分を網羅探索する成分分析	ヒューマン・メタボローム・テクノロジー(株)
	14:30～14:50	PA 会場	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)
	15:00～15:20	PA 会場	素材のヘルスクレームを予測する臨床試験パッケージ	ヒューマン・メタボローム・テクノロジー(株)
10月25日	11:30～11:50	PA 会場	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	CPCC(株)
	14:00～14:20	PA 会場	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)
	14:30～14:50	PA 会場	食品摂取や運動介入による関節の状態やロコモ改善の評価方法	(株)EPメディアイト
	11:30～11:50	PG 会場	ヒト培養細胞を用いた疲労評価モデルの確立	(一財) 日本食品分析センター

■ フェムケア食品の開発

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	12:30～12:50	PB 会場	新素材！女性の精神的疲労感を軽減するラビトール®	(株)DHQ
	13:00～13:20	PB 会場	女性の薄毛・カンジダ／特許出願／アガリクス KA21	東栄新薬(株)
	13:30～13:50	PB 会場	フェムケア食品の評価－女性の頻尿・冷え	(株)EPメディアイト
	11:30～11:50	PH 会場	【月経×睡眠】で女性を救え！「体感抜群」フェムケア素材ラフマ	(株)常磐植物化学研究所
	12:00～12:20	PH 会場	フェムテックの素材！女性に寄り添う乳酸菌！	(株)マツモト交商
10月24日	11:00～11:20	PC 会場	【月経×睡眠】で女性を救え！「体感抜群」フェムケア素材ラフマ	(株)常磐植物化学研究所
	11:30～11:50	PC 会場	～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)
	12:00～12:20	PC 会場	新素材！女性の精神的疲労感を軽減するラビトール®	(株)DHQ
10月25日	12:30～12:50	PC 会場	冷え性、むくみ改善に加えて「育毛」作用も！南国果実由来『フェムベリー®（ストロベリーグアバエキス）』	オリザ油化(株)
	13:00～13:20	PC 会場	～美・温・腸～活素材で女性のライフスタイル応援	ナガセヴィータ(株) (旧林原)
	13:30～13:50	PC 会場	新素材！女性の精神的疲労感を軽減するラビトール®	(株)DHQ
	14:00～14:20	PC 会場	女性特有のお悩みに！「馬心臓・肝臓末」冷え性改善データのご紹介	(株)ホルス
	14:30～14:50	PC 会場	米ぬかで女性にやさしい世の中へ。～私に寄り添うところからだのサポート素材～	築野食品工業(株)
	15:00～15:20	PC 会場	食品素材でやさしいミネラル酵母	オリエンタル酵母工業(株)

■ 製剤化技術

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	15:30～15:50	PB会場	組合せは無限大！革新的な剤型 Licaps®	ロンザ(株)
	12:30～12:50	PJ会場	水封入ソフトカプセル！～水・水溶液のカプセル化～	富士カプセル(株)
	13:30～13:50	PL会場	「コーティングビーズ」で付加価値を！～サプリメントに持続性を～	信和薬品(株)
	14:00～14:20	PM会場	高付加価値をプラス 水溶性多孔質糖類の可能性	(株)ウエノフードテクノ
	14:30～14:50	PM会場	革新的な、生菌製剤技術とは	三生医薬(株)
10月24日	10:30～10:50	PA会場	ナチュラルフードファイバー由来の崩壊剤「ファイバーサット」	伊那食品工業(株)
	11:00～11:20	PA会場	サプリメント OEM メーカーが作るグミ型サプリのご紹介	中日本カプセル(株)
	10:30～10:50	PD会場	“オモロい”食品開発に！シームレスカプセルのご紹介	森下仁丹(株)
	11:00～11:20	PD会場	備前化成の製剤技術 “BIZEN-Technology” <2024年新技術紹介> チタンフリー白色コーティング etc...	備前化成(株)
	11:30～11:50	PD会場	世界でカラコンが提供している健康食品用素材 ～素錠 / コーティング / 包装～	日本カラコン (同)
	12:00～12:20	PD会場	ハードカプセルサプリメント製剤の基本と応用	ロンザ(株)
	12:30～12:50	PD会場	錠剤・顆粒のコーティング用 機能性セラック製剤	(株)岐阜セラツク製造所
	13:00～13:20	PD会場	より使いやすくなったノボザイムズ製薬製パン用酵素 G 顆粒のご紹介	Novonesis
	13:00～13:20	PJ会場	水封入ソフトカプセル！～水・水溶液のカプセル化～	富士カプセル(株)
	11:30～11:50	PL会場	高付加価値をプラス 水溶性多孔質糖類の可能性	(株)ウエノフードテクノ
10月25日	12:00～12:20	PL会場	「コーティングビーズ」で付加価値を！～サプリメントに持続性を～	信和薬品(株)
	15:00～15:20	PM会場	機能性ソフトカプセル製剤技術で付加価値を	三生医薬(株)
	11:30～11:50	PD会場	生菌を守る新技術「ダブル油脂コーティング」	日油(株)
	12:00～12:20	PD会場	世界でカラコンが提供している健康食品用素材 ～素錠 / コーティング / 包装～	日本カラコン (同)
	12:30～12:50	PD会場	“オモロい”食品開発に！シームレスカプセルのご紹介	森下仁丹(株)
	10:30～10:50	PE会場	キャタレントの差別化できるソフトカプセル～様々な製剤技術をご紹介～	キャタレント・ジャパン(株)
	14:30～14:50	PL会場	「コーティングビーズ」で付加価値を！～サプリメントに持続性を～	信和薬品(株)
15:00～15:20	PM会場	高付加価値をプラス 水溶性多孔質糖類の可能性	(株)ウエノフードテクノ	

■ 新食料資源

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	11:00～11:20	PM会場	差別化できるタンパク「ライsproテイン」	三和商事(株)
	11:30～11:50	PM会場	食用コオロギの安全性と今後の可能性	(株)月夜野ファーム

■ βグルカン協議会

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	13:30～15:50	PN会場	■由来の異なるβグルカンの機能性研究最前線 大妻女子大学 教授 青江誠一郎/βグルカン協議会 ■βグルカン協議会会員企業によるプレゼンテーション	βグルカン協議会

■ 健康食品産業協議会セミナー

日付	時間	会場	タイトル	社名
10月23日	14:00～16:20	PL会場	「機能性表示食品の制度改正について」 1) 健康食品産業協議会の紹介 (15分) 健康食品産業協議会事務局長：原 孝博 2) 制度改正について (20分) 消費者庁食品表示課保健表示室長：今川 正紀 3) 健康食品産業協議会の取り組み a. 「安全性分科会」の取り組み (25分) 安全性分科会長：田口 智康 (株) 明治 b. 「健康食品原材料・製品の製造・品質分科会」の取り組み (25分) 健康食品原材料・製品の製造・品質分科会長：大曲 泰史 (ユニキス(株)) c. 「公正競争規約分科会」の取り組み (25分) 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)) 4) パネルディスカッション (30分)	