

食品開発展 2026

S-tec 分野のプレゼンテーションをご紹介します

10月14日(水)	
プレゼンルームPE	
11:30-11:50	感覚の数値化で「おいしい！」にチャレンジする理化学分析事例 (一財)日本食品分析センター
プレゼンルームPF	
11:30-12:20	<自主衛生検査のための迅速検査法> 勘と経験からの脱却:VSAで「攻め」の水管理 メータージャパン(株)
12:30-12:50	<自主衛生検査のための迅速検査法> ノロウイルス重点管理工程(CCP)のバリデーションにおける科学的エビデンス作成のご提案 (株)プロテックス
13:00-13:20	<自主衛生検査のための迅速検査法> 食品製造現場での迅速法の活用事例 旭化成(株)
13:30-13:50	<自主衛生検査のための迅速検査法> AIが変える食品微生物のコロニーカウント技術 インターサイエンスジャパン(株)
14:00-14:20	<自主衛生検査のための迅速検査法> 2026年4月～カシューナッツ対応とアレルゲン管理 日本ハム(株)
14:30-14:50	<自主衛生検査のための迅速検査法> 簡易フィルム培地「Easy Plate」のご紹介 キッコーマンバイオケミファ(株)
15:00-15:20	<自主衛生検査のための迅速検査法> 各種MC-Media Padを用いた微生物試験の判定例 JNC(株)
15:30-15:50	<自主衛生検査のための迅速検査法> アレルゲン管理に役立つ検査キット～カシューナッツ表示義務化への対応～ (株)森永生科学研究所
16:00-16:20	<自主衛生検査のための迅速検査法> 迅速細菌検査キットBacNaviのご紹介 旭化成(株)
プレゼンルームPG	
11:00-11:20	<食品分野のDX化&AI技術> データ化とAIでどう変わる？－処方設計と商品企画の未来－ (株)NTTデータビジネスシステムズ
11:30-11:50	<食品分野のDX化&AI技術> AIによるクロマト解析効率化ツールのご紹介 富士通(株)
12:00-12:20	<食品分野のDX化&AI技術> 8,500社が導入！食品表示・規格書のDX(新機能も！) (株)スマシヨク
12:30-12:50	<食品分野のDX化&AI技術> 【R&D向け】特許AIエージェント最新事例・食品開発編 リーガルテック(株)
14:00-14:20	<新技術> 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 (株)日本製鋼所
15:00-15:20	<異物対策> 【事例別】効果的な異物除去ラインの組み方 スピンプライド(株)
15:30-15:50	<異物対策> ハイパースペクトルカメラの食品分野への応用 (株)アイ・アール・システム
16:00-16:20	<食品分野のDX化&AI技術> AIが使える研究データとは何か～Excel運用を活かした研究データ活用の進め方～ ダイキン工業(株)
16:30-16:50	<食品分野のDX化&AI技術> 機能性素材の新たな“次の価値”を見出すAI論文探索【技術紹介編】 (株)FRONTEO
プレゼンルームPM	
11:30-11:50	「Gastronomyを目指す宇宙食」の基盤技術:低温冷凍粉碎含水ゲルと3Dプリンターフードの技術・原料 食品技術士センター 赤星 良一
13:00-13:50	中国・米国・欧州における新食品原料の管理法規動向及び登録要求説明 CIRSジャパン(株)

10月15日(木)	
プレゼンルームPE	
11:00-11:20	健康・栄養食品の安全性担保で優位性をもつ“消えない日付印字” イーデーエム(株)
プレゼンルームPF	
10:30-10:50	<安全性・品質を担保するための受託検査機関> ～機能性の『可視化』で変わる食品開発～ 脂肪酸・糖分析事例のご紹介 (株)同仁グローバル
11:00-11:20	<安全性・品質を担保するための受託検査機関> アップサイクル食品で直面する安全リスクとその管理 (公財)山口県予防保健協会 食品環境検査センター

11:30-11:50	<安全性・品質を担保するための受託検査機関> PFAS問題は水だけではない？食品分析データから見えてきた現状 (株)食環境衛生研究所
12:00-12:20	<安全性・品質を担保するための受託検査機関> 異物の微生物確認および微生物同定試験の紹介 (株)テクノスルガ・ラボ
12:30-12:50	<安全性・品質を担保するための受託検査機関> FT-IRによる菌株識別 (一財)日本食品分析センター
13:00-13:20	<安全性・品質を担保するための受託検査機関> メリューニュートリサイエンスとは？概要及び検査サービスのご紹介 メリューニュートリサイエンスジャパン(株)
プレゼンルームPG	
13:00-13:20	乳製品の凝固強度、粉製品の粒子径等の分析装置の紹介 三洋テクノス(株)
13:30-13:50	リアルタイムコロニーカウンター導入による業務改善効果 インターサイエンスジャパン(株)
14:00-14:20	「カシューナッツ」表示義務化と、アレルゲン管理のポイント (株)森永生科学研究所
14:30-14:50	形骸化させない！アレルゲン管理の運用術 日本ハム(株)
15:00-15:20	日清製粉ウェルナ：商品開発DXへの挑戦 (株)日清製粉ウェルナ／(株)NTTデータビジネスシステムズ
15:30-15:50	版下確認業務はどう変わる？～脱・目視が変える未来～ (株)ユニオンシンク
プレゼンルームPL	
10:30-10:50	「Gastronomyを目指す宇宙食」の基盤技術：低温冷凍粉碎含水ゲルと3Dプリンターフードの技術・原料 食品技術士センター 赤星 良一
11:30-11:50	<新技術> 2D・3Dフードプリンターが創る食の未来 武蔵エンジニアリング(株)
12:00-12:20	<新技術> 超高压ウォータージェット技術を活用した微細化・アップサイクル (株)スギノマシン
12:30-12:50	<新技術> スウェーデン発！天然ゼオライトで霜や結露から解放 ～湿度を減らして大幅省エネ～ (株)クールセイバージャパン

10月16日(金)	
プレゼンルームPE	
16:00-16:20	“おいしさ”の数値化で商品開発をサポート (一財)食品分析開発センターSUNATEC
プレゼンルームPF	
12:30-12:50	「なぜおいしい？」を味覚DXで解き明かす (株)味香り戦略研究所
13:00-13:20	“おいしさ”の数値化で商品開発をサポート (一財)食品分析開発センターSUNATEC
13:30-13:50	日清製粉ウェルナ：商品開発DXへの挑戦 (株)日清製粉ウェルナ／(株)NTTデータビジネスシステムズ
14:00-14:20	アレルゲン事故を防ぐ！現場のチェックポイント 日本ハム(株)
14:30-14:50	「カシューナッツ」表示義務化と、アレルゲン管理のポイント (株)森永生科学研究所
15:00-15:20	アンプリコンシーケンス解析を用いた食品工場におけるHACCP危害要因分析への活用 (株)テクノスルガ・ラボ
15:30-15:50	ISO/IEC 17025認定の食品業界での活用事例について (公財)日本適合性認定協会
プレゼンルームPG	
13:30-13:50	<食品成分分析> 機能性成分の可視化で素材のポテンシャルを引き出す ヒューマン・メタボローム・テクノロジーズ(株)
14:00-14:20	<食品成分分析> 赤外線分析装置を利用した工程管理効率化と小麦粉の物性、損傷澱粉の迅速測定のご提案 ビーエルテック(株)
14:30-14:50	<食品成分分析> 分析受託・食品製造現場の脂質分析を迅速化・信頼性向上するORACLE最新活用事例 CEM Japan(株)
15:00-15:20	<食品成分分析> 食品用途：割れない非ガラスインラインpH計 メトラー・トレード(株)
プレゼンルームPM	
10:30-10:50	機能性素材の新たな“次の価値”を見出すAI論文探索【事例紹介編】 (株)FRONTEO