

2018年5月吉日

お客様各位

ifia JAPAN 2018 出展のご案内

オルガノフードテック株式会社

この度、弊社は「ifia JAPAN 2018」に出展いたします。下記に出展概要及び出展社プレゼンテーションの概要を案内申し上げます。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

敬具

記

1. 会場 東京ビックサイト国際展示場 東1・2ホール 2-237ブース
日時 5月16日(水)～18日(金) 10:00～17:00

2. 出展概要

① 受託加工

・プロテイン・青汁などの造粒や、粉体・液体・粉碎などの各種受託加工をお受けいたします。

② カードラン製剤

・ドレッシングの具材など、沈殿しやすい物を均一に分散させる方法をご提案いたします。

③ 小麦粉製品改良剤

・小麦粉製品(うどん・中華麺・中華まん皮・ワンタン等)の過加熱に対して、品質劣化を抑える品質改良剤をご提案いたします。(試食もご用意)

・パンの経時的な老化を防止し、柔らかさを持続する品質改良剤をご提案いたします。

④ 脂肪代替製剤

・アイスクリームやハンバーグ、脂肪分を減らしても食感変化の少ない品質改良剤をご提案いたします。

⑤ ナットウキナーゼ含有納豆菌培養エキス粉末

・インバウンドで注目されたナットウキナーゼを含有する国産原料をご紹介します。

3. 出展社プレゼンテーション プレゼンテーション会場3にて開催いたします。

5月16日(水)

10:55-11:10 『FSSC22000 で管理された受託加工のご紹介-プロテインや糊料の分散性改善-』
* 流動層造粒機による造粒技術などをご紹介

11:20-11:35 『麺類やワンタン類のコシを維持し続ける、煮込み耐性付与製剤のご提案』
* うどんやワンタンの茹で伸びを抑えるための新しい酵素製剤をご紹介

5月17日(木)

11:45-12:00 『ナットウキナーゼ(納豆)の最新情報、アルツハイマー発症は防げるか』

講演者: 須見洋行 名誉教授(倉敷芸術科学大学)

* ナットウキナーゼの第一人者である須見先生による貴重なご講演です

講師紹介: 医学博士。1980年にナットウキナーゼを発見した張本人
日本の伝統食品「納豆」をサイエンスの目で世界に発信した「納豆博士」
納豆関連の著書多数

12:10-12:40 『新しいロコモ対策とダイエット提案』

講演者: 蒲池柱子 教授(女子栄養大学)

* 多くの方を悩みについて、栄養指導の専門家である蒲池先生のご講演です

講師紹介: 管理栄養士、栄養学博士、女子栄養大学栄養クリニック教授
各種栄養相談や講座のほか企業向け栄養コンサルティングを展開中
減塩みそ・減塩スープなど食品の監修や著者多数

5月18日(金)

11:45-12:00 『小麦加工品の煮込みからスチーマーまで過加熱による品質劣化を抑える改良剤のご提案』
* 中華まんの皮のフヤケ抑制など、品質を維持するための新しい酵素製剤をご紹介

12:10-12:25 『カードラン製剤で具材を均一に～蒸しパンやドレッシングでの分散性向上～』

* 蒸しパンのレーズンや、ドレッシングのゴマ等の沈殿を抑えるカードラン製剤をご紹介

4. 試食提案

会期中はお客様に効果を実感していただけるよう試食品をご用意しております。

(試食予定品目) 新しい酵素製剤による冷凍うどんの食感維持

- * 出展社プレゼンテーションは無料ですが、展示会会場の入場には公式ウェブサイトからの事前登録、当日会場での登録、チケット入手が必要になります。
チケットご希望の方は弊社まで連絡をお願いいたします。

<お問合せ>

オルガノフードテック株式会社 営業部・企画マーケティング部

〒113-0033 東京都文京区本郷 5-5-16 TEL:03-6845-3991

以上