

2019年9月吉日

お客様各位

食品開発展 2019 出展のご案内

オルガノフードテック株式会社

拝啓 初秋の候、貴社ますますご盛栄のこととお慶び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

さて、この度、弊社は「食品開発展 2019」に出展いたします。つきましては下記に出展概要をご案内申し上げます。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 東京ビッグサイト(国際展示場) 西 1・2 ホール 1-279 ブース
日時 10月2日(水)～4日(金) 10:00～17:00

2. 出展概要

1. カードラン製剤

・分散性を改善したカードラン製剤 CD-ES および各種カードラン製剤の様々な食品への利用例をご提案いたします。

2. 酵素製剤

・パンの老化防止、麺の品質改良、親鳥など硬いお肉も自然な柔らかさに仕上げられる等の各種機能を有した酵素製剤をご紹介します。

3. 植物性エンドウ素材

・ロングセラー商品のエンドウたん白「PP-CS」をはじめ、加熱不要でゲル化するエンドウ α 化澱粉「NASTAR INSTANT」やエンドウ食物繊維「PI-F」をご紹介します。また各種植物性素材を使用した「ベジフード」をご提案いたします。

4. 弊社独自の増粘剤

・冷たい水でも簡単な攪拌だけでサッと溶ける増粘剤や、食品に対する冷凍変性防止作用を付与した増粘安定剤製剤をご紹介します。

5. 健康食品素材と苦味マスキング加工

・ナットウキナーゼを含有する納豆菌培養エキス粉末をご提案いたします。
・苦味成分を穏やかにマスキングする方法をご提案いたします。

3. 出展社プレゼンテーション

10月3日(木) いずれもD会場

12:30～12:50『ナットウキナーゼの t-PA 活性化、美白効果など』

講演者: 須見洋行 名誉教授(倉敷芸術科学大学)

* ナットウキナーゼ研究の第一人者である、須見先生による貴重な講演です。

14:30～14:50『エンドウや各種植物性素材を使用したベジフードの提案』

10月4日(金) D会場

13:00～13:20『エンドウや各種植物性素材を使用したベジフードの提案』

以上

<お問合せ>

オルガノフードテック株式会社 営業本部

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