



オルガノフードテック(株) 食品開発展2022 出展のご案内



Keywords: 物価高騰 新規素材 プラントベース



卵白代替



アマシードガム



ヒヨコマメたん白

1. 会場 東京ビッグサイト 当社ブース 西2ホール2-100

日時 10月12日(水)～14日(金) 10:00～17:00

※ご入場には事前登録が必要です。登録は[ここ](#)をクリックしてください。

2. 概要

①物価高騰の対策

乾燥卵白代替(ハンバーグ、ハム)、水産加工のすり身低減(かまぼこ)
使用済み油の再生

②新規素材の紹介

アマシードガム(新規増粘多糖類)

③プラントベース(PB)素材&技術

PBミルク、PBソーセージ、PBかにかま

3. 当社登壇の出展社プレゼンテーション

～お財布・地球にやさしいご提案～高騰原料・PBフード対応製品～

時間 10月13日 12:30～12:50

場所 PD会場

オルガノフードテック株式会社

〒136-0075 東京都江東区新砂 1-2-8

TEL:03-5635-5102 FAX:03-5635-5130

<https://oft.organo.co.jp/>

