

# フード・フォーラム・つくば企業交流展示会2016 出展企業

	出 展 社	担 当 者	出 展 内 容
1	アサマ化成(株)	斉藤 絵里	1. 褐変防止剤「レスブラウン」 2. 抗+D3:D11肥満素材「キサントフォーム」 3. 腸内細菌改善素材「アサマ乳清たんぱく」
2	アジレントテクノロジー(株)	作久井 徳広	食品中の香気成分分析について 1. 微量ターゲット化合物へのアプローチ 2. オフフレーバーの網羅分析 3. 産地偽装に対するアプローチ
3	MCフードスペシャリティーズ(株)	入江 香菜 稲葉 拓哉	かつおだしの風味を補強する酵母エキス「クックアップFT-D」 の開発と添加効果のご紹介
4	キッコーマンバイオケミファ(株)	梶原 祥子 黒川 泰良	ATP+AMPふき取り検査 洗えたつもりになっていませんか？ いつでも、どこでも、だれでも、10秒で見えない汚れを検査できます。 ブースにて手指衛生のデモを実施いたします。 ・グラヴィノール ブドウ種子ポリフェノールがお悩みを解決！ 長年の研究データを基に自信を持ってご紹介いたします。
5	(株)島津製作所	平田 淳	新製品を中心としたパネルとカタログを展示いたします。
6	東海物産(株)	佐藤 謙一郎	健康機能食品原料に関する展示
7	日本製粉(株)	鈴木 千尋	ニッポンの植物由来機能性食品素材のご紹介： セラミド(皮膚保湿)、アマニリグナン(メタボ予防)、アマニ油(ω3脂肪酸)、ローストアマニ、パミスエキス(虫歯予防)、オリーブ果実エキス(ロコモ予防)
8	一般財団法人 日本食品分析センター	雨宮 純子	食品の機能や味覚に関する分析試験のご紹介をします。 2015年度より始まった機能性表示食品の関与成分の定量、機能性の評価、最近注目されている味覚に関する理化学試験やセンサーを使った分析など、多方面の受託経験から、皆さまの研究開発にお役立ていただけるご提案をしたいと思います。
9	(公社)農林水産・食品産業技術振興協会	高野 博幸 羽藤 公一	産学連携支援事業(農林水産省のコーディネーター事業)の活動紹介、支援先の技術シーズ・研究成果の展示
10	富士フィルム(株)	斎藤仁美	アスタキサンチン原料のご紹介を致します。 睡眠エビデンスと休息サプリメント「オキシバリア すっとね」を展示いたします。また、アスタキサンチンを配合した美容ドリンク「ホワイトシールド」やサプリメント「飲むアスタキサンチン」 「オキシバリア すっとね」を配布致します。
11	森永製菓(株)	瀬戸口 裕子	森永製菓がパッションフルーツ種子から独自に開発した健康素材「パセノールTM」をご紹介します。ぜひお立ち寄りください。
12	和光純薬工業(株)	河端 光 村上 大輔	食品分析用標準品(農薬、マイコトキシン、添加物など)、定量NMR用試薬、食物アレルギー検査キット、食中毒菌検査キット、高感度・高分解能MS用溶媒等の食品分析・検査用試薬を紹介します。
13	フード・フォーラム・つくば	濱松 潮香 高松 恵	「フード・フォーラム・つくば」の活動紹介をご案内。