

国内外から食品素材・製造技術・品質管理技術の主要企業500社以上が出展!

www.hijapan.info



今、世界が注目する健康・
機能性食品素材展&会議

機能性の情報発信はHiから

機能性素材

天然原材料

受託製造

食品添加物

テーマパビリオン

- 美容アンチエイジング素材パビリオン
- オーガニック素材パビリオン
- アグリパビリオン
- コメの有効利用パビリオン
- 高機能食品プロジェクトパビリオン
- 機能性評価パビリオン
- 発酵素材パビリオン
- ヘルシースイーツ&ドリンク製造パビリオン ほか

食品の機能性と安全性情報を一堂に!

食品開発展 2011

2011.10/5日水 6日木 7日金 10:00~17:00 東京ビッグサイト 西1・2ホール&アトリウム

www.stecjapan.info

分析・計測

安全・衛生

製造・加工

環境

テーマゾーン

- Food ITソリューションゾーン
- におい対策ゾーン

機能水ゾーン

- バイオ検査ゾーンほか

Stec

Safety and Technology Japan

食品の安全性、品質向上を目指す
分析計測・衛生管理資材・環境・
製造技術展&会議

安全性・品質、最新の技術情報はStecから

主催者企画
記念セミナー

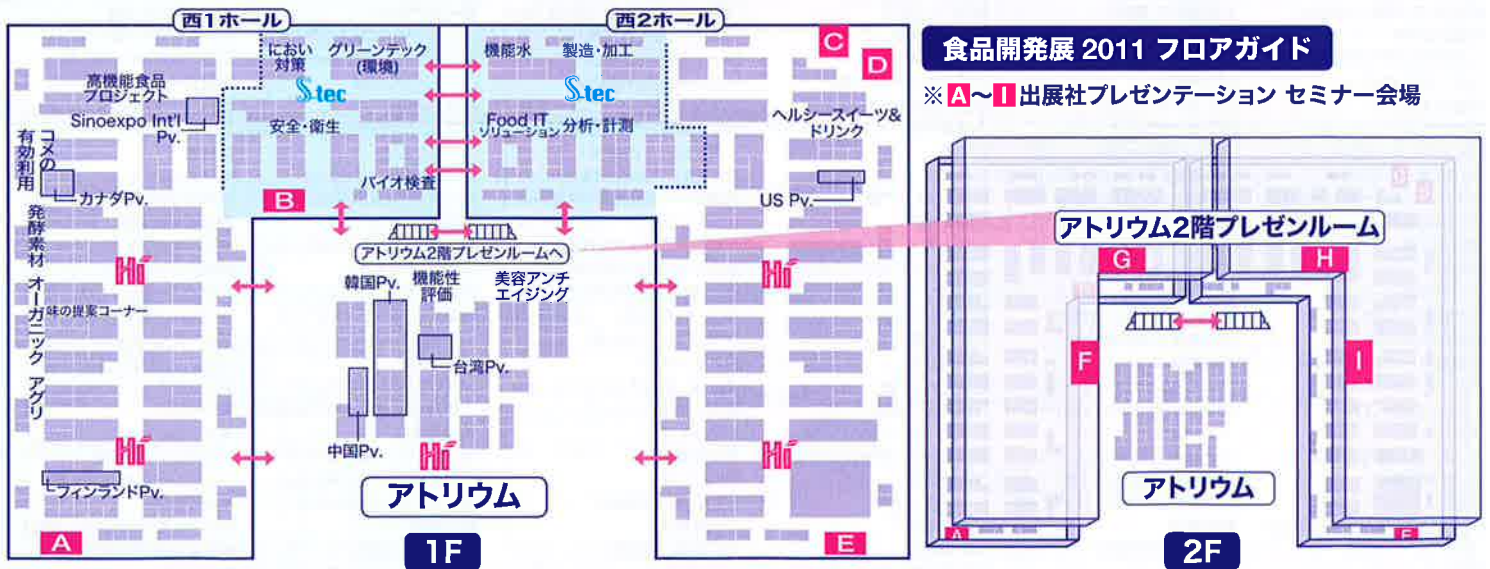
40講座

出展社
プレゼンテーション

9会場にて

320講座以上

最新情報を集めた記念セミナー &
出展社プレゼンテーションは情報の宝庫です。
3日間のチャンスをお聞き逃しなく!



展示会への
ご来場方法

事前来場登録
締切10月7日(金)
12:00まで

インターネット
www.hijapan.info
www.stecjapan.info

入場料3,000円が
無料に!!

「確認」メールを
プリントアウトし
当日受付にお持ちください。

当日登録

招待券あり

招待券なし

入場料3,000円が
無料に!!

受付にて入場料3,000円をお支払い頂きます。

受付にて
来場者バッジと
引き換え

Hi
展示会へ入場
Stec

10月6日

D

食成分によるロコモ対策

本格的な高齢化社会を迎え、今最も注目されているのが、変形性関節症や骨粗鬆症、筋肉の減少など加齢による運動機能低下を予防するための「ロコモ対策食品」である。本講座では、関節、骨、筋肉の機能維持のための食成分と機能性について最新のエビデンスを集めた。

10:20	11:40	① アミノ酸による筋肉の維持向上 味の素(株) イノベーション研究所 小林 久峰 加齢に伴い筋肉は減少し、運動機能低下を引き起こす。このサルコペニアは筋タンパク質合成量が分解量を下回ることによって生じるが、ある種のアミノ酸は筋タンパク質合成を効率的に促進することが解明されている。本講座ではサルコペニアのメカニズムとアミノ酸の作用に触れ、これからの筋肉維持のための食品開発に言及する。
12:40	14:00	② 関節疾患の改善を希求する機能性素材の効果 東京農工大学 農学部 硬蛋白質利用研究施設 准教授 野村 義宏 変形性関節症(OA)は、国内で700万人が罹患している。一般的な治療は運動療法であるが、グルコサミン、コンドロイチン硫酸などがOAに効果を示す薬や機能性食品として市販されている。本講演では、これら素材の特徴と機能について解説する。
14:10	15:30	③ 今注目されるビタミンDと運動能力の維持機能 (独)国立長寿医療研究センター 所長 鈴木 隆雄 最近、高齢者における身体機能の維持や運動能力の維持に関して血中のビタミンD濃度が重要な働きを持っていることが明らかになってきた。特に高齢者に多い転倒・骨折あるいは筋肉量減少症などに関して、ビタミンDの関与が確認され、血中のビタミンD濃度低下者に対するサプリメントによる補給によって転倒発生割合の低下や、転倒関連運動機能の改善などが報告されている。本講演では特に高齢期の生活に欠かすことのできないビタミンDの意義について述べる。
15:40	17:00	④ 骨粗鬆症・骨折予防におけるビタミンD、Kの重要性～新規栄養評価法の開発と応用 神戸薬科大学 薬学部 津川 尚子 ビタミンD不足が国内外を問わず高頻度で存在し、その長期曝露は骨に悪影響を与える。ビタミンKも骨質維持に重要だが、骨の健康に必要な量は明らかでない。本講演では、骨におけるVD・VK栄養状態の新規評価法と、骨密度・骨折との関係および必要量に関する国内外の情報を紹介する。

E

食品安全マネジメントシステムの今後

ISO22000は食品の安全マネジメントシステムとして日本でも着実に認証件数を増やしているが、ここぞでグローバルな食品流通・小売・メーカーで運営されるGFSIのベンチマーク規格であるFSSC22000の認証をコカ・コーラグループが宣言、サプライヤーへの認証要請を機に一挙にGFSIベンチマーク規格の認証取得の動きが加速化している。本講座ではISO22000認証取得企業やこれからの認証を目指す企業向けにGFSI承認規格の概要と代表的企業の安全・品質管理の体制とサプライヤーに求めるシステムについて詳しく。

10:30	11:30	ISO22000、HACCPからGFSI承認規格へ —自社に適した安全システムをどう選ぶか テュフズードジャパン(株) 向井 正弘
11:30	12:20	コカ・コーラにおける品質管理体制とサプライヤーに 求める安全管理システム 日本コカ・コーラ(株) 技術・サプライチェーン本部 クオリティーガバナンス グループマネジャー 米澤 由浩
13:00	13:50	イオンにおける品質管理体制とサプライヤーに 求める安全管理 イオン(株) 商品改革マネージャー 篠原 雅哉

F

分析法を
めぐる話題

14:10	15:30	① 抗酸化力測定分析法(DPPH・ORAC・ESR) による違いと抗酸化力による野菜の訴求 デザイナーフーズ(株) 代表取締役社長 丹羽 真清 人の老化を防ぐための抗酸化力を持つ食品、野菜を中心に分析し10年に亘って抗酸化研究を行ってきた。分析方法をDPPH・ORAC・ESRに絞り、同じ試料をこの3つの方法で分析し抗酸化性(機能性)で野菜の訴求を行っている試みを紹介する。
15:40	17:00	② 最近の加工食品のトランス脂肪酸含有量と分析法 (財)日本食品油脂検査協会 理事長 丸山 武紀 トランス脂肪酸を多く含む食品は部分水素添加油を使用した加工食品である。しかし、加工油脂メーカーの努力により、その含有量は急激に減少してきている。トランス脂肪酸の分析はAOAC996.06およびAOCS Ce 1h-05が広く使用されている。そこで、本セミナーではわが国の加工食品に含まれているトランス脂肪酸量の現状とGCによる分析法について解説する。

G

食品
海外の
機能性

10:30	11:50	① カナダで開発された食品分野の新素材と研究の可能性 オンタリオ州果物・野菜生産者協会 副会長 Dr. John Kelly カナダでは近年、産学官連携による健康食品、機能性食品などの開発・研究が活発になってきている。最新のカナダ食品分野における新素材の開発及び研究の可能性について紹介する。
12:40	14:00	② 大改正される中国保健食品制度の全貌と今後の展望 上海潤東バイオテクジャパン(株) 代表取締役 陳 建君 中国版トクホといわれる保健食品制度が2005年以来、7年ぶりに大改正され、早ければ年内にも施行される。許可されているヘルスクレームは現行の27種類から18種類となるほか、許可申請時に必要な試験内容や評価法も大幅に変更される。今回の制度改正のポイントと保健食品市場に及ぼす影響および将来展望を紹介する。

H

食品の
アンチエイジング

14:10	15:30	① 抗糖化研究からみえてくる食によるアンチエイジング 同志社大学大学院 生命医科学研究科 アンチエイジングリサーチセンター 教授 米井 嘉一 アンチエイジングで重要なのは酸化ストレスなどの老化危険因子を制御することである。食後血糖を上げない食べ方、インスリン抵抗性を保つ方法、低GI食、抗糖化物質の利用といった様々な抗糖化研究を紹介する。
15:40	17:00	② 大規模介入研究にもとづいた「シニアのアンチエイジングのための食生活指針」 人間総合科学大学 人間科学部 教授 熊谷 修 シニア世代の健康問題の本質は「老化」そのものである。老化速度を規定する要因の中で体の栄養状態の寄与度はきわめて大きい。20年あまりを費やした大規模介入研究にもとづいたアンチエイジングのための栄養手段の全容を紹介する。

10月7日

I

これからの食マーケティング

10:20	11:40	① 購買 バーコードの傾向を見
12:40	14:00	② 最新 — 米国ではエ トレンドは 分析し、日
14:10	15:30	③ 健康 中核消費者 基本的キー は?震災後 つつあり、
15:40	17:00	④ ソー ソーシャル た上で、機

J

表示・規制への
対応

10:20	11:20	① 栄養 わが国でも く、栄養成分
11:30	12:30	② 海外 海外では栄 見られる。
13:00	14:00	③ 最近 景品表示法 虚偽・誇大 がある。本

K

乳酸菌研究の
新規軸・細胞外
多糖類EPS・BPSの
機能性

14:10	15:30	① ビフ ビフィズス 規的多糖を 口投与する 使用されて
15:40	17:00	② 乳糖 食品業界で までに得ら

L

食品工
場の
問題
解決

10:30	12:00	食品工 食品工場で また、その 決の実践を
-------	-------	---------------------------------------

M

QOLを高める
機能性食品の
開発と評価法

12:50	13:50	高齢者 高齢者の介 心である。 取り戻すこ
13:50	14:50	呼吸 安定同位体 吸収の情報
15:00	16:00	睡眠 実験動物用 した。睡眠
16:00	17:00	口腔 — 生活習慣病 評価できる