

## 食品の機能性と安全性情報を一堂に!

# 食品開発展2013



## の见どころ

10月9日(水)・10日(木)・11日(金)の3日間  
東京ビッグサイト西1・2ホール&アトリウムで開催!

### 内外から600社近くが集結

今年で24回目を迎える【食品開発展2013 Hi/S-tec】には、国内外から600社近くの出展社が集まります。

食品市場全体が伸び悩む中で、伸びているのが健康や安心・安全・高品質をキーワードにした食品群であり、それらの開発に必要な素材と技術が本展に集結します。【食品開発展 Hi】では、注目される健康志向食品の開発に不可欠な機能性素材の情報の発信源として、毎年新しいデータの発表やアプリケーション提案が行われます。一方の【食品開発展 S-tec】では、食品に求められるもう一つのキーワード、安心・安全、品質を支える分析検査・製造機器を集めた専門展示会として、国内最大の規模を誇っています。食品業界に向けたリスク管理の情報発信や新しい製造技術、時代の求める環境対策技術などの情報発信源として、国内だけでなく海外からも注目されています。

### 美容・アンチエイジング、ロコモ対応素材を筆頭に多様な機能性素材が一堂に!

日本の機能性食品市場は、世界で最も多様な素材が、多様な形態で、品質とおいしさを伴って提供されています。その食品開発のための情報発信源ともなっている【Hi】には、今年もバラエティに富んだ天然素材、機能性素材が出品されます。本展で

お披露目される機能性素材の一例を挙げると、新規糖質 1,5-AG、ブラックジンジャー、タモギセラミド、酢酸菌 LPS、鯨由来イミダゾールペプチドなど。機能性素材の新剤型の提案や新規粉体コーティング技術、水溶化技術の提案も行われます。

また最近の国内の市場動向を反映して、美容・アンチエイジング機能を追求した素材や、高齢化対策としてのロコモ対応素材の提案が目立ちます。

海外からも日本の先進的な機能性食品市場に向けて多様な素材の提案が行われます。今年は、USA、カナダ、中国、韓国、台湾のパビリオンが設けられるほか、フランス、ドイツ、スイス、イタリア、ロシア、フィンランド、ノルウェー、チリ、マレーシア、インドなど20ヶ国・地域から出展社が集まります。

さらに、国内で動きが活発になっている地域食材の高度利用を推進する産学官のプロジェクトでは、今年も北海道、青森、静岡、鳥取、島根、広島、山口、徳島、九州の全国各地域が参加しており、地域資源や機能性研究の成果発表や有効利用の提案を行います。

### 安全安心・高品質食品を支える技術が一堂に!!

【S-tec】は、食品の安全性・品質向上のための最新技術が集まる国内唯一の展示会として、食品製造企業の品質管理・研究開発・製造担当

者必見の展示会となっています。

本展のゾーニングは、食品の安全性や品質を確保する“分析・計測ゾーン”、ますます高度な管理が要求される“安全・衛生ゾーン”、食品・飲料の“製造・加工機器ゾーン”、強まる環境規制に対応した“環境ゾーン”などで構成されています。

本展は食の安心・安全確保のための技術情報の発信源として、様々な食品事故の防止対策や検査に関するソリューションが提案されます。また、食品にとっては永遠のテーマであるおいしさ、品質に関わるソリューションが一堂に会します。

高付加価値食品・飲料を開発するための新技術の提案も製造・加工ゾーンで行われます。ここでは、微粉碎技術や造粒技術、分離・精製技術、低温乾燥技術、新しい殺菌技術などが食品開発のアプリケーションとともに提案されます。

### 最新の情報を集めた記念セミナー&プレゼンテーション

最新情報を集めた今年の記念セミナーでは、「おいしさの評価技術とおいしさデザイン」、「アクティブシニアの食と栄養」、「美容・アンチエイジング食品の開発」、「ハラル市場参入セミナー」、「食品企業の品質・衛生管理の見直し」、「機能表示の規制緩和と機能性食品市場の展望」、「食品表示のこれから」、「海外の食品規制への対応」など、3日間にわたり26講座を予定しています(表1)。