

2022年10月11日
株式会社ダイセル

食品開発展2022へ出展 ウロリチンAやラクトビオン酸をはじめとする 自社独自開発の機能性食品素材を多数紹介

株式会社ダイセル(本社:大阪市北区)は、2022年10月12日～14日に東京ビッグサイトで開催される「食品開発展2022」に出展いたします。



■「食品開発展2022」開催概要

開催日:2022年10月12日(水)～14日(金)

会場:東京ビッグサイト西1・2ホール・アトリウムおよび会議棟

出展ブース:2-104 (フジッコ株式会社と共同のブースとなります)

※食品開発展2022への入場は公式サイト<https://www.hijapan.info> から事前登録をお願いいたします。

■企業プレゼンテーション

10月12日(水)16:00～16:20 (西1ホールPB会場)

「機能性表示食品対応素材S-アシルシステイン(SAC)の機能性について」

10月13日(木)11:00～11:20 (西1ホールPC会場)

「新規機能性食品ウロリチンAの新たな機能」

10月14日(金)15:30～15:50 (西1ホールPB会場)

「ラクトビオン酸の新規機能性 ～肌の「潤い」と「弾力」～」

■記念セミナー H.「解明進むニンニク成分「S-アシルシステイン(SAC)」の機能性最新報告」

SAC研究会・研究集会セミナーにて、当社もSACの抗疲労効果について発表をいたします。

10月13日(木) 13:15～16:15 (会議棟6F)

- ・抗酸化食品素材としてのSACの可能性(同志社大学大学院 市川寛氏)
- ・SACによる脳の疲労からくる疲労感の軽減効果(備前化成株式会社 松永尚之氏)
- ・S-allyl-L-cysteineの合成に有用な微生物酵素の探索(京都大学大学院 水谷拓氏)
- ・機能性表示食品として受理された熟成にんにくエキスの機能性(株式会社桃屋 長田裕子氏)
- ・S-アシルシステイン(SAC)の抗疲労効果(株式会社ダイセル 卯川裕一)

※聴講には事前申し込みが必要となります。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社ダイセル ヘルスケアSBU 担当:石輪、高田

TEL:03-6711-8213

Mail:healthcare_info@jp.daicel.com