

食品産業に携わるすべての人のための革新的プラットフォーム

iffia JAPANの魅力

久保村食文化研究所 久保村喜代子氏

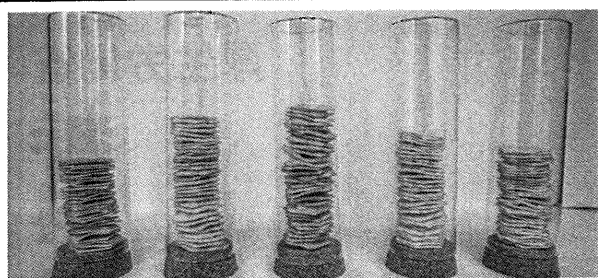


〇食品原材料の世界動向を知る
 国連WFPは近未来を見据えた戦略目標として、食料安全保障の実現、すなわち食料システムを持続可能性(サステイナビリティ)を掲げる。各国では達成に向けて、官民一体となりさまざまな取り組みを進めている。食品産業のコンセプトは「フロムファームトゥテーブル」消費者のための製品開発」がキーワードとされている。展覧会の魅力はまずこの潮流を知る事にある。

デンプン製品の需要開拓

テート&ライルジャパン

テート&ライルジャパンはグローバルの事業戦略としてビバレッジ(飲料)、デイリー(乳製品)、SSD(スーパー)、PAND、R(エクスパンド)、ドレッシングの3分野へ注力していくことを表明。加えて日本市場ではスナック、ベーカーリーおよび加工デンプンと分野でデンプン製品の需要開拓を図って行くこととして、新規顧客の掘り起こしを進める。iffia



左から、デンプンなし、イクスパンダー、イクスパンダー-SC、イクスパンダー-612、イクスパンダー-683

デンプン製品の需要開拓を図って行くこととして、新規顧客の掘り起こしを進める。iffia

食品産業に携わるすべての人のための革新的プラットフォーム

iffia JAPANの魅力

〇食品産業に携わるすべての人のための革新的プラットフォーム
 食品産業に携わるすべての人のための革新的プラットフォーム。iffia JAPANの魅力。久保村喜代子氏。

チョコ向け色素製剤初披露

神戸化成

神戸化成は、ユーザーが考える色彩ある食品開発のニーズに対応し、チョコレート向けに「緑・紫」「黒・茶」と色別に分け、スムーズに製品紹介が可能なスペーサーを分けて、それぞれ用途に合った色素製剤を提案していく。また、近年上市したカカオバターを着色したチョコレート製品向けの色素製剤を今回の展示会で初披露。さらには今年「味と香りの提案ゾーン」にも出展し、赤飯向けの色素製剤を紹介するなど、積極的

腸内フローラを良好に育む腸内プロ

フジ日本精糖

フジ日本精糖はこれまで、機能性関与成分「プレバイオティクス」素材「イヌリン」を原料とした機能性表示食品「プロラサポート」(届出番号C20)およびダブル表示の「イヌリン」を原料とした「プロラサポート」(届出番号C24)を展開している。最近では「腸内プロ

食品産業に携わるすべての人のための革新的プラットフォーム

iffia JAPANの魅力

食品産業に携わるすべての人のための革新的プラットフォーム。iffia JAPANの魅力。久保村喜代子氏。

神戸化成は、ユーザーが考える色彩ある食品開発のニーズに対応し、チョコレート向けに「緑・紫」「黒・茶」と色別に分け、スムーズに製品紹介が可能なスペーサーを分けて、それぞれ用途に合った色素製剤を提案していく。また、近年上市したカカオバターを着色したチョコレート製品向けの色素製剤を今回の展示会で初披露。さらには今年「味と香りの提案ゾーン」にも出展し、赤飯向けの色素製剤を紹介するなど、積極的

フジ日本精糖はこれまで、機能性関与成分「プレバイオティクス」素材「イヌリン」を原料とした機能性表示食品「プロラサポート」(届出番号C20)およびダブル表示の「イヌリン」を原料とした「プロラサポート」(届出番号C24)を展開している。最近では「腸内プロ

OEM 信頼の技術と実績

受託製造業務

FSSC22000 取得工場

ついに上市!!

新製品「エリスリトール顆粒DC」

詳細は以下にてご案内致します。ご来場お待ちしております