

2012年9月

～森永乳業株式会社 機能素材事業部より～

『食品開発展 2012』 出展のお知らせ

森永乳業は、2012年10月3日（水）～5日（金）の3日間、東京ビッグサイト（東京国際展示場）にて開催される「食品開発展 2012」に出展いたします。

当社の新しい技術や研究成果を活用した新たな「体質改善」のコンセプト提案ならびに、ミルク・チーズ・バターなど乳製品の風味強化に最適な乳呈味素材を展示いたします。

1. 食品開発展 2012 開催概要

- 展示会名 : 食品開発展 2012 (Hi/S-tec) 主催：UBM メディア㈱
- 開催日時 : 2012年10月3日（水）～5日（金） 10:00～17:00
- 会場 : 東京ビッグサイト（東京国際展示場）西1・2ホール&アトリウム
- 出展規模 : 530社
- 来場予定者数 : 45,000人

2. 森永乳業(株)機能素材事業部 出展概要

- 小間番号 : アトリウム内 A-073
- 出展商品 : 以下の通り

1) コンセプト提案

【整腸・美肌】
～きれいなお肌に～
ビフィズス菌末 BB536

体感性、安全性、安定性に優れ、世界で認められたビフィズス菌です。
本展示会では数多くの研究結果の中から、主に美肌効果についてご紹介します。

【抗メタボ】
～太りにくい体質へ～
ビフィズス菌末 B-3

肥満、メタボのメカニズムに迫る新規ビフィズス菌です。

【免疫カアップ】
～風邪予防～
ラクトフェリン

乳由来多機能タンパク質ラクトフェリンの風邪予防効果についてご紹介します。

【抗アレルギー】
～アトピー予防～
ビフィズス菌末 M-16V

乳児の健康を守るビフィズス菌です。本展示会ではアレルギー改善作用および予防作用をご紹介します。

【血圧改善】
～穏やかな毎日を～
森永ミルクペプチド MKP

森永乳業の独自製法により乳たんぱく質を加工・精製した、血圧降下作用（ACE 阻害）を有するミルク由来のペプチドです。

【オーラルケア】
～お口をきれいに～
LF+LPO 製剤

乳由来の抗菌タンパク質を配合したオーラルケア製剤です。

2) 素材提案

【安定性に優れたオリゴ糖】
ミルクオリゴ糖（ラクチュロース）

ミルク由来のオリゴ糖でビフィズス菌の栄養源となり、腸内環境を整えます。耐酸性と耐熱性に優れ、粉末は吸湿性が低いという特長があります。

【ミルク風味強化素材】
クリームファイン K-1

乳の主要な香り成分、呈味成分である乳脂肪を加工してミルク風味を強化した素材です。少量添加で力を発揮します。

以上