



## 松谷化学工業

### 「ifia JAPAN 2011」第16回国際食品素材/添加物展・会議に出展 自然から生まれた次世代の甘味料の“希少糖”（レアシュガー）を使った食品を紹介

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー 松谷化学工業株式会社（本社：兵庫県伊丹市 代表取締役社長：吉川晴世 以下、松谷）は、2011年5月18日（水）～20日（金）に東京ビッグサイトで開催される ifia JAPAN 2011（第16回国際食品素材/添加物展・会議）に出展します。

なお、当社ブース（ブース番号：DE1611）では、自然から生まれた次世代の甘味料の“希少糖”（レアシュガー）の最新情報を紹介します。また、特定保健用食品（トクホ）に認定された製品の約30%に採用されている天然由来の水溶性食物繊維「難消化性デキストリン」をはじめ、松谷の多彩な澱粉素材や機能性素材や新規開発素材を紹介します。

また、松谷ブース内のミニプレゼンテーションコーナーでは、開催期間中、下記のテーマでプレゼンテーションを行います。

- 難消化性デキストリンの新規トクホ - 食後中性脂肪の上昇抑制 -
- 澱粉の膨化特性と膨化性食品（菓子類）における澱粉の機能
- 澱粉のゾル特性とゾル食品（たれ・スープ）における澱粉の機能
- 澱粉のゲル特性とゲル食品（麺・練り製品）における澱粉の機能
- もち感を付与するためのベーカリー向け加工でん粉の紹介
- 次世代甘味料“希少糖”を用いた抗肥満食品の提案
- 遅消化性の新規デキストリン - その機能と応用例 -
- 嚥下障害者用とろみ剤及び造粒技術について

出展社プレゼンテーション（聴講無料）としては、プレゼンテーションROOM3において、下記のスケジュールでプレゼンテーションを行います。

#### 5月18日（水）

12時55分～13時10分

タイトル： 難消化性デキストリンの新規トクホ - 食後中性脂肪の上昇抑制 -

14時35分～14時50分

タイトル： 次世代甘味料“希少糖”を用いた抗肥満食品の提案

#### 5月19日（木）

11時25分～11時40分

タイトル： 次世代甘味料“希少糖”を用いた抗肥満食品の提案

16時35分～16時50分

タイトル： 松谷化学の難消化性糖質の利用例 - 糖質オフ、低カロリー食品など -

#### 5月20日（金）

11時00分～11時15分

タイトル： 次世代甘味料“希少糖”を用いた抗肥満食品の提案

14時25分～14時40分

タイトル： 遅消化性の新規デキストリン - その機能と応用例 -

\* 上記スケジュールは、4月20日現在のものです。内容・時間などが変更となる場合がありますので、当日スケジュールをご確認ください。