

日本食品化学学会会員専用

食の安全・科学ゾーン

食品添加物、素材、健康食品は安全であることが大前提となります。それを担保するのは科学により導かれた数値であり、また科学技術に基づいた防御技術です。そして品質価値を保証し、安心して適正な価格で商品を買ってもらうためにはやはり品質を担保する科学的データが必要です。

本ゾーンはそうした食の安全・安心を担保する添加物、装置、資材、また知恵が集まるゾーンです。セッションコーナーを併設し、「クレーム・異物対策」「HACCP」「食の安全のための添加物」「分析技術」「精度管理」「アレルギー」「カビ毒」「リスクコミュニケーション」などテーマごとに出展社によるプレゼンと協賛団体による基調講演を組み合わせ、食の安全に興味のある来場者のみならず、ifia/HFE 出展の素材、添加物メーカーにも広くアピールします。また日本食品化学学会の企業展示コーナーをゾーン内で実施、学会会員企業の出展を募集します。

～企画ゾーンご出展の特典～

- ★特典1★ 注目の企画ゾーンに出展し、ターゲットを絞った来場者へ訴求効果大!
- ★特典2★ 成果につなげるプレゼン枠を優先確保!

企画セミナー会場において、出展社のショート
プレゼンと併せて効果的な基調講演を開催し、
来場者の関心を高めます!

日本食品化学学会会員特別小間

展示スペース、カーペット、和英社名版、受付カウンター1台、
椅子1脚、プレゼンテーション1枠(15分間)が含まれます。

来場対象:

食品メーカー・食品素材・添加物
メーカーの品質管理担当者、
製造関連技術者、研究開発者、
生産担当者、保健所など行政機関、
受託分析検査機関など

出展対象:

殺菌剤、保存料、微生物検査、
栄養成分分析装置、受託検査機関、
サニテーション、カビ毒検査、農薬分析、
機器分析、おいしさ測定装置、
塩分・糖分・アミノ酸センサー、アレルギー
対策、異物混入対策、健康機能の
評価技術、衛生管理システム、
温度センサー、
その他計測装置など

日本食品化学学会
会員特別小間

99,900 円

