

# 2023年間企画書

※都合により一部企画内容が変更されることもあります。予め、ご了承くださいますよう、よろしくお願い致します。(毎月1日発行)

	テーマ		テーマ
1	特集/SDGsに貢献する酵素利用技術 市場動向/食物繊維 /コメの多角的利用 支援技術/食品産業の環境対策 HACCP/簡易迅速微生物検査技術	7	特集/機能性成分の生体利用率向上技術 市場動向/美容・アンチエイジング素材 /抗メタボ・ダイエット素材 /日持向上剤 支援技術/食品産業の用水排水技術
2	特集/EPA・DHA研究の進展 特集/高騰する原料への 対応ソリューション 市場動向/スポーツニュートリションの開発 N-tec/安全性・有用性の受託試験 分析計測/品質管理のモニタリング機器	8	特集/冷凍食品の品質向上を目指して 特集/ファインバブルの利用動向 市場動向/多価不飽和脂肪酸 /乳化剤/たん白・ペプチド 支援技術/食品工場の臭気対策 /鮮度保持・熟成技術
3	特集/フェムケア食品の開発 市場動向/健康食品の市場動向と素材・技術研究 各種素材の動向・受託加工の動向・ 製造機器の動向 支援技術/非加熱殺菌技術	9	特集/アミノ酸の機能性 市場動向/有機酸 /口腔ケア素材 HACCP/洗浄・除菌と評価法 支援技術/食品の加熱・非加熱殺菌技術
4	特集/精密発酵による食品素材開発 市場動向/腸内環境改善素材 支援技術/液体食品の製造技術 分析計測/味・色・香り測定技術 品質安全/温度管理技術	10	特集/これからの食品開発を考える 記念特集/『食品開発展 2023』見どころ 市場動向/ロコモ対策素材 健康素材/脳機能改善素材 支援技術/粉粒体技術
5	特集/食品工場の衛生管理を見直す HACCP/食品工場の衛生管理・異物対策 市場動向/シュガーレス・低カロリー素材 /ポリフェノール素材 品質安全/食品安全分析受託サービス /食品表示のための印字・記録関連技術	11	特集/プラントベースフードの開発 市場動向/免疫素材 /フレーバー・食用色素の利用動向 支援技術/分離・ろ過技術 品質管理/温度管理技術
6	特集/AI搭載分析・計測技術 市場動向/ミネラル /ビタミン 支援技術/粉粒体技術 分析計測/食品成分分析	12	特集/未定 市場動向/機能性糖質 /錠剤・顆粒のための添加剤 健康素材/天然調味料の利用動向 品質安全/表示・記録技術 支援技術/食品の乾燥技術 分析計測/水分計測

インフォママーケッツジャパン株式会社  
「食品と開発」編集部

〒101-004 東京都千代田区鍛冶町1-8-3 神田91ビル  
TEL:03-5296-1012/FAX:03-5296-1010  
E-mail: food-jp@informa.com