

※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/微生物迅速検査によるラボの効率化 市場動向/食物繊維素材の利用動向 /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/賞味期限延長技術と食品ロス削減 /食品の酸化対策 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/水分活性による食品の品質管理 特 集/EPA・DHA 研究の進展 市場動向/スポーツニュートリションの開発 /食品酵素の利用動向 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/サーキュラーエコノミー 特 集/加工食品の輸出促進 市場動向/多価不飽和脂肪酸/カロテノイド /乳化剤/たん白・ペプチド 支援技術/冷凍・解凍と周辺技術
3	特 集/フェムケア・オムケア食品の開発 特 集/機能性表示食品制度の現状と展望 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/電解水技術	9	特 集/育毛・発毛機能解明と食品開発 市場動向/有機酸 /口腔ケア素材 支援技術/食品の加熱・非加熱殺菌技術
4	特 集/美味しさの見える化 市場動向/腸内環境改善素材 /ゲル化増粘安定剤 支援技術/液体食品の製造技術 分析計測/味・香り・テクスチャー測定技術 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 2025』見どころ 市場動向/ロコモ・フレイル対策素材 健康素材/脳機能改善素材 支援技術/粉碎・混合・乳化技術
5	特 集/食物アレルギーの現状と管理技術 HACCP/HACCP 管理のハード&ソフト 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/食品工業の工程改善・業務効率化 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・精製・ろ過技術 品質管理/温度管理技術
6	特 集/発酵・培養による新素材開発 /細胞農業を取り巻く規制と今後 市場動向/ミネラル素材 (Ca、Mg、微量ミネラル等) /ビタミン /プラントベースフードの開発 支援技術/粉粒体技術 分析計測/食品成分分析技術～主要成分分析機 器、酵素による成分分析キットまで	12	特 集/高付加価値製剤化技術 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

インフォーマーケッツジャパン  
「食品と開発」編集部