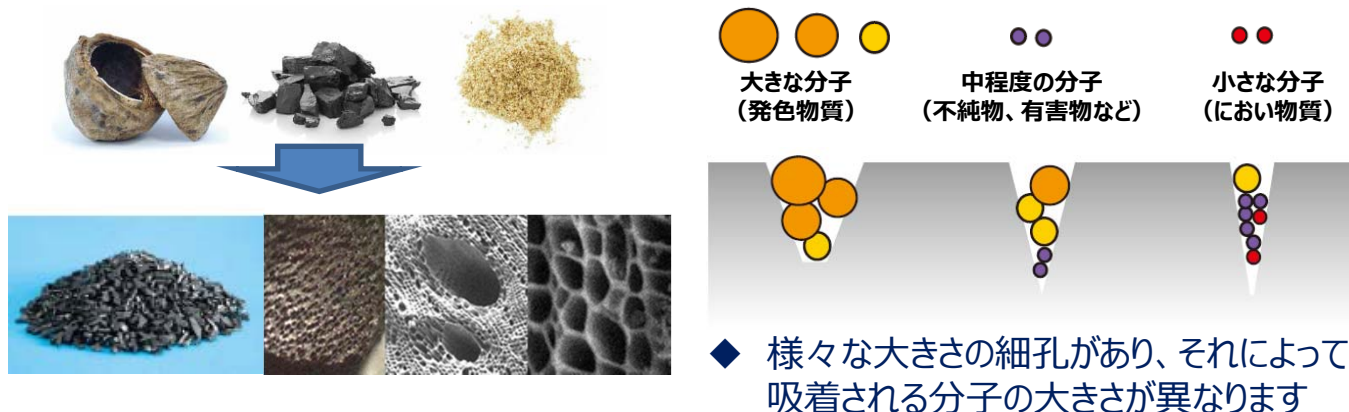


10/5(木) 開催!!

出展社プレゼンテーション

活性炭による 食品素材の改善、改善技術について

活性炭は炭（炭化物）を「賦活処理」し、多数の細孔を付与したものです。細孔により、様々な物質を「吸着」します。



このような食品素材の改善事例をご紹介します。

➤ **におい**
素材の風味改善



➤ **色**
飲料の脱色



➤ **特定成分除去**
残留農薬
の除去



プレゼンテーション内容

1. 活性炭って？
2. 活性炭の機能、選択吸着
3. 食品への応用例



食品開発展2017 出展社プレゼンテーション

- 開催日：2017年10月5日（木）
- 時間：16：30～16：50
- 会場：東京ビッグサイト 西-4ホール 1会場
- 料金：無料
- 定員：50名
- 申込方法：事前登録は不要です。開始10分前に受付までお越しください。

※都合により講演内容などを予告なく変更する場合がございますので、ご了承ください。
※同業他社の方のご入場はご遠慮ください。