

食物アレルギー検査から菌叢解析まで幅広い技術をご紹介 「ifia JAPAN 2026」に出展 開催期間:2026年5月27日(水)~29日(金) 会場:東京ビッグサイト

ニッパングループの株式会社ファスマック(社長:布藤聡)は、2026年5月27日(水)から29日(金)の3日間、東京ビッグサイトで開催される「ifia JAPAN 2026(第31回 国際食品素材/添加物展・会議)」に出展します。

今回の出展では、同社で提供しています、ISO17025 認証を取得した「食物アレルギー受託検査サービス」や日々の品質管理に欠かせない「検査キット」の他、次世代シーケンサー(NGS)を用いた高度な「菌叢解析(※)」をご紹介します。

また、最終日の5月29日(金)は、会場内にて「食品分野における生菌叢(生きている菌)の解析技術」に関する出展社プレゼンテーションを実施する予定です。

(※) 土壌、皮膚などのサンプルに含まれる微生物(細菌や真菌)のDNAを次世代シーケンサーで網羅的に解析し、菌の「種類」「割合」「多様性」を明らかにする技術のこと。

【出展概要】

日程	2026年5月27日(水)~29日(金) 10:00~17:00
会場	東京ビッグサイト(西ホール)
ブース番号	2M10
公式サイト	https://www.ifiajapan.com/

【プレゼンテーション概要】

テーマ	「存在する菌」から「生きている菌」へ -食品に対する生菌叢解析の活用-
日時	2026年5月29日(金) 11:16~11:31
場所	食の安全・科学セッション会場
内容	従来の細菌叢解析では「生菌と死菌が混在した」DNAをベースとしたものですが、本プレゼンテーションでは生菌粉末配合製品や環境サンプルの解析事例も交えながら、生きた菌を選択的に同定する『一歩進んだ生菌群集構造解析』についてご紹介します。