



# パン シンポジウム 2019

## —プログラム—

- 9:00— 受付開始
- 9:20— 9:30 開会挨拶
- 9:30—10:10 **特別講演1「各種製パン用酵素の品質改良効果と複合利用例」**  
(一社)日本パン技術研究所(パン学校) 伊賀大八 氏
- 10:10—10:50 **特別講演2「製パンと小麦粉内在酵素」**  
東京農業大学食品加工技術センター 教授 野口智弘 氏
- 11:00—11:40 **特別講演3「食の安全と安心(HACCPによる管理手法について)」**  
岐阜大学グローバル推進機構 客員准教授 濱田和弘 氏
- 11:40—12:20 **特別講演4「学校給食パンの現状と今後」**  
全日本パン協同組合連合会 常務理事 嶋内八郎 氏
- 13:30—13:50 **研究講演1「冷凍生地製パン法に関するあれこれ」**  
サンタベーキングラボラトリー 代表 山田盛二 氏
- 13:50—14:10 **研究講演2「米粉利用に優れる水稻新系統の特性と今後の展開」**  
岐阜県農業技術センター 作物部長 吉田一昭 氏
- 14:10—14:30 **研究講演3「パン生地ミキシング状態解析法」**  
伴技術研究所 代表 伴 信雄 氏
- 14:30—14:50 **研究講演4「学校給食におけるパン・小麦の提供頻度について」**  
岐阜大学教育学部 助教 柴田奈緒美 氏
- 15:00—15:20 ポスターショートプレゼン
- 15:20—16:50 ポスター発表
- 16:50—17:00 閉会挨拶
- 17:00—19:00 懇親会(岐阜のパン屋さんのパンも並びます)

## 日時

9月3日(火)

9:00—19:00

## 場所

岐阜市文化産業交流センター  
(じゅうろくプラザ) 大会議室

(住所:岐阜市橋本町1-10-11)

## 対象

パンに関わる研究・開発に従事している方  
パンに関心のある方

## 参加費

無料

## 申し込み、問い合わせ

参加申込: 9月2日(月)までに電話またはメールにてお申し込み下さい。当日参加も歓迎いたします。

懇親会申込: 8月30日(金)までに電話またはメールにてお申し込み下さい。会費(5,000円程度、一般市民の方・学生の参加には特別料金を設定予定)は当日申し受けます。

問い合わせおよび申込先: 岐阜大学応用生物科学部応用生命科学課程 橋本美涼

電話:058-293-2916(直通), E-mail: gifu.univ.pan@gmail.com

本シンポジウムに関する内容説明およびポスターは、下記URL及びQRコードからご確認いただけます。

<https://gifubread.info/wpx/>

