



パン シンポジウム 2021



パンシンポジウム実行委員会公開講演会

参加費
無料

12:55-13:00 開会挨拶

13:00-13:35 特別講演1 これはおいしい”ごはんパン”

農業・食品産業技術総合研究機構 奥西智哉 氏

13:35-14:10 特別講演2 国産小麦の美味しさの本質に迫る

(一社)日本パン技術研究所 製パン技術事業部 原田昌博 氏

14:10-15:10 対談 パン業界の現状とこれから

株式会社小麦家 吉村学 氏
山田フードサイエンスコンサルティング代表 山田昌治 氏
モデレーター: 岐阜大学 教授 矢部富雄 氏

15:10-16:55 研究講演

15:10-15:25 【講演1】 鈴木 徹先生を偲んで(共同研究者の一人として)

岐阜大学 名誉教授 長野宏子 氏

15:25-15:40 【講演2】 パンの香気特性からみた天然酵母の魅力

山田フードサイエンスコンサルティング代表 山田昌治 氏

15:40-15:55 【講演3】 石川県特産品の発酵副材料としての特性評価

金沢工業大学 講師 野村一樹 氏

15:55-16:10 【講演4】 米粉パンの生地物性と澱粉特性の関係

岐阜大学 准教授 勝野那嘉子 氏

16:10-16:25 【講演5】 温度測定の意味について考える ~ 食パンの焼成

サンタ ベーキング ラボラトリー代表 山田盛二 氏

16:25-16:40 【講演6】 グルテンフリー米粉パンの製パン性を向上させた米タンパク質分解物の同定

石川県立大学 准教授 本多裕司 氏

16:40-16:55 【講演7】 ブランチングエンザイム添加がパン物性に及ぼす影響

岐阜大学 教授 西津貴久 氏

16:55-17:00 閉会挨拶

日時

2022年

3月7日(月)

12:55-17:00

場所

Webおよび岐阜大学
サテライトキャンパス

※状況により全面オンラインに変更する可能性あり

対象

パンに関心のある方

申込、問合せ

参加申込: 3月4日(金)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。

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 勝野那嘉子

電話:058-293-2869(直通), E-mail:gifu.univ.pan@gmail.com