

「冷凍生地アドバンスコース」のご案内

2012年2月13日(月)～17日(金) -連続5日間-

会員企業のみなさまには、いつもお世話になっております。

過去三回開催され、大変ご好評をいただきました「冷凍生地アドバンスコース」の第四回開催の詳細内容がまとまりました。本コースは5日間という短期間で集中的に密度の高い研修を受けることが可能となっております。

第四回「冷凍生地アドバンスコース」では冷凍生地の基礎理論から応用技術まで、諸条件の違いによる品質変化を科学的に把握し、各種冷凍生地製法の特徴およびこれらを用いた様々な利用技術を習得します。

また、これら技術応用によるパンの品質維持と共に、より合理的なベイクオフスタイルの追求をするためのコースとなっております。これから中堅幹部を目指す各社の中核技術者となる方々に最適の研修コースで、既存冷凍生地製造技術の応用に加え、最新の真空冷却技術を用いた冷凍製品の品質向上実習も予定されております。

以下に概要と詳細をご案内いたしますので、ご参照の上、御社従業員のみなさまのコース参加をご検討いただきますようお願い申し上げます。

● 冷凍生地アドバンスコース（5日間） ●

期間：2012年2月13日(月)～17(金) -連続5日間-

対象：中級以上の技術者の冷凍生地利用技術の高度化を目指すコースです。

既に中級の製パン技術を習得した方、製パン技術教育コース(本科100日間)の卒業生、および同等レベルの製パン技術を持つと思われる方々で、高度な冷凍生地利用技術の習得を目指したい方を対象とします。

講師：別紙の詳細案内カッコ内の講師陣 氏名をご参照ください。

受付：お申し込みは同封の申込書をご記入の上、ファックス送信してください。

(申込書はパン技術研究所ホームページよりダウンロードも可能です)

日本パン技術研究所の開催するすべてのコースは**満席になり次第、先着順にて受付締切**となりますので、お早めのお申し込みをお勧めいたします。

●「第四回 冷凍生地アドバンスコース」詳細案内 その1 ●

－ 冷凍生地の基本から応用技術までを学び習得するコース －

(1) 目的

冷凍生地の基礎理論から応用技術まで、諸条件の違いによる品質変化を科学的に把握し、各種冷凍生地製法の特徴およびこれらを用いた様々な利用技術を習得します。さらにこれら技術応用によるパンの品質維持と共に、より合理的なベイクオフスタイルを追求することを目的とします。本コースの主要コンセプトは下記になります。5日間という短期間で集中的に非常に密度の高い研修を受けることが可能となっています。

- ・ 成形冷凍生地の製造制御、品質維持に関する科学的知識の習得
- ・ 各種冷凍生地製法実習と代表アイテムの製造および解凍焼成
- ・ 専用高機能素材（パン酵母、改良剤、ハイドロコロイド）技術の利用
- ・ 生地玉冷凍、成形冷凍生地における高品質化のための技術習得
- ・ ホイロ後冷凍生地、パーベイク利用によるベイクオフ合理化技術の習得

(2) 受講対象者

すでに中級の製パン技術を習得した方々を対象とします。

中級の製パン技術を習得した方、製パン技術教育コース(本科100日間)卒業生、および同等レベルの製パン技術を持つと思われる方々で、高度な冷凍生地利用技術の習得を目指したい方を対象とします。これから中堅幹部を目指す各社の中核技術者となる方々に最適の研修コースとなっています。

(3) コース内容と履修予定アイテム

1日目：(講義と実習が併行で進む構成です)

「製パン基礎理論と冷凍生地製法における問題発生メカニズムの解説」

(日本パン技術研究所 井上好文)

「フロアタイム条件が成形冷凍生地の熟成と安定性に及ぼす影響」

「成形冷凍生地の解凍条件が品質に及ぼす影響」

(日本パン技術研究所 山本剛史、伊賀大八)

2日目：(製法解説および実習中心です)

「成形冷凍生地の各種製法による品質改善について製造実習」

(標準ノータイム法、改良中種法、フラワーブリュー法)

(予定品目)・菓子パン類、焼き調理パン、ハードロールなど

「生地玉冷凍生地の品質改善について製造実習」

(予定品目)・多加水大型食事パン、フランスパン、ハーブロール、

ブリオッシュ、チーズクッペ、焼き調理パンのバラエティなど

(日本パン技術研究所 山本剛史、伊賀大八)

●「第四回 冷凍生地アドバンスコース」詳細案内 その2 ●

－ 冷凍生地の基本から応用技術までを学び習得するコース －

3日目：(製法解説および実習中心です)

「パーベイク製品の製造実習」

(予定品目)・クリスピーロール、リュスティック、ブルツェルブロート

「輸入市販冷凍生地(ホイロ後、パーベイク、製品冷凍)の焼成評価」

4日目：(主に午前実習、午後講義の構成です)

「ホイロ後冷凍生地の製造実習」

(予定品目)・ホイロ後冷凍デニッシュ/クロワッサンと改良剤スペック

ホイロ後冷凍プチパン、カイザーロール、ヴァイツエンブロート

ホイロ後冷凍ラウゲンスティック (プレッツェル系) など

(日本パン技術研究所 山本剛史・伊賀大八)

「新しい冷凍耐性酵母について」(講義)

(予定項目)・冷凍前発酵時間に対する耐性と安定性

・性能特化タイプとオールマイティタイプ ・温度感受性と折り込み製品

・パン酵母の配合量と製品風味への影響 など

(オリエンタル酵母工業 渡辺 肇)

5日目：(実習および製品評価に加え講義も加わります)

「4日間の製造品目の解凍と焼成実習+試食評価」

*** 事前製造し長期冷凍保管した製品も含まれます。**

(予定品目)・4日間製造のアイテム全てを解凍焼成・評価します。

(日本パン技術研究所 山本剛史・伊賀大八)

「冷凍生地に使用される生地改良成分について」(講義)

(予定項目)・乳化剤、製パン用酵素、ハイドロコロイドの利用について

・各種改良剤利用によるベイクオフ製品の食品添加物表示について

・簡易サワー種と発酵風味液の利用について

(日本パン技術研究所 伊賀大八)

(4) **開催日程**：2012年2月13日(月)～17(金) -連続5日間-

(5) **定員**：最大30名 (満席になり次第、先着順にて締め切りです)

(6) **受講料**：会員企業所属の方は9万8千円、そうでない方は10万8千円

(7) **入寮費**：2万5千円 (朝夕食事付・先着希望15名まで入寮可・男性のみ) *

(8) **お申込み**：別紙申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

(9) **締め切り**：なるべく開催日の2週間前までにお申し込みください。

*入寮の先着希望に漏れた方、または女性宿泊希望者はホームページ記載の近隣ホテルをご利用下さい。

第四回 冷凍生地アドバンスコース 製造予定品目の一部紹介



ホイロ後冷凍プチパン

冷却過程のホイロ後冷凍生地
(ヴァイツェンブロード)

ホイロ後冷凍ヴァイツェンブロード

パーベイク プルツェルブロード
多加水 食事パンのパーベイクによる合理提供



パーベイク チャバッタ

パーベイク リュスティック
(フルベイク)

(左: 常温放冷) ホイロ後冷凍クロワッサン (右: 真空冷却)
真空冷却技術利用によるデニッシュ・クロワッサン群の品質向上



生地玉冷凍ポテトブレッド

生地玉冷凍チョコブレッド

パーベイク バゲット
パーベイク製品の形状安定と皮剥がれ防止

フラワープリュー法
成形冷凍焼き調理パン



パーベイククリスピーロールの
成形条件の違いと最終形状

パーベイククリスピーロール
左: リベイク後 右: リベイク前

生地玉冷凍によるイギリスパン
(発酵種併用による風味・食感の改善)

ホイロ後カイザー長期冷凍保管後の
表皮乾燥による”白焼け”現象



成形冷凍フランスパン (大)
(発酵種併用による風味・食感の改善)

成形冷凍生地フランスパン (中)
左: パイルの上がり 右: 内相の状態

生地玉冷凍生地フランスパン (大)
(発酵種併用による風味・食感の改善)



急速冷凍中のホイロ後冷凍デニッシュ
ホイロ出し率は約80%で急速冷凍

ホイロ後冷凍デニッシュ
(冷凍保管約100日後)

ホイロ後冷凍クロワッサン
成型方法と最終形状の比較
および改良剤スペックの違い

ホイロ後冷凍クロワッサン
(冷凍保管約90日後)

申込FAX番号 03-3689-7574

「アドバンスコース」申込書

社団法人 日本パン技術研究所 担当者行

記入 年 月 日 ①～③の希望コース(5日間)に○をつける

ふりがな					① リテール:2011年6月13日(月)～17日(金)
お名前					② 発酵種:2011年10月17日(月)～21日(金)
					③ 冷凍生地:2012年2月13日(月)～17日(金)
生年月日	S・H	年	月	日	性別 男 女
自宅住所	〒				
自宅電話番号	—	—	—	—	入寮希望(男性のみ) 有 無
携帯電話番号	—	—	—	—	喫煙 有 無
会社名・部署名 (個人の方は「個人」と記入)					
会社住所	〒				
会社電話番号 (FAX)	TEL	—	—	FAX	— —
最近の パン関連の職歴	所属				年 月
	所属				年 月
	所属				年 月
	所属				年 月
税込参加費	会員企業の方 9万8千円 そうでない方 10万8千円 * 入寮希望の方(先着15名まで入寮可.男性のみ)プラス2万5千円				
振込先口座	東京三菱UFJ銀行 西葛西支店 普通No. 0218621 りそな銀行 西葛西支店 普通No. 6253421 社団法人 日本パン技術研究所				
自宅以外の 緊急連絡先	TEL				
ご請求書送付先 (送付先宛名)	〒				

申込FAX番号 03-3689-7574