

2022年2月14日(月)~18日(金)の連続5日間開催です! 第13回 冷凍生地アドバンスコース 製造予定品目の一部紹介



冷却過程のホイロ後冷凍生地
(ヴァイツェンブロート)



ホイロ後冷凍ヴァイツェンブロート



パーベイク プルツェルブロート
多加水 食事パンのパーベイクによる合理提供



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



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)



真空冷却



常温放冷

(左:真空放冷)ホイロ後冷凍クロワッサン(右:常温冷却)
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



真空冷却

常温放冷

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



フラワーブルー法
成形冷凍焼き調理パン



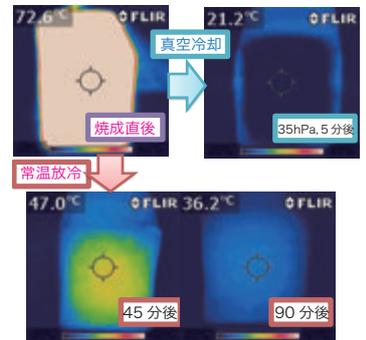
パーベイククリスピーロールの
成形条件の違いと最終形状



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)



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)

お問い合わせ等は 03 - 3689 - 7571 日本パン技術研究所 伊賀まで

2022年2月 第13回 冷凍生地アドバンスコースご案内

- 高品質な冷凍アイテムを合理的に安定製造するための高度技術を学びます
- 深刻な問題となっている技術者不足に対応するノウハウと理論を学びます
- 成形冷凍生地の基本と応用を学び 障害発生メカニズムと対策を学びます
- スクラッチ以上のクオリティーで焼ける生地玉冷凍生地の応用を学びます
- 冷凍生地の基礎理論をはじめ 冷凍耐性パン酵母 製パン改良酵素 乳化剤 高甘味度甘味料 ハイドロコロイド類の応用利用技術を総合的に学びます
- パーベイク 製品冷凍 ホイロ後冷凍生地の製造ノウハウと応用を学びます



お申し込み

受付開始は

2021年

10月下旬から

となります

お申し込み先着順にて
定員に達し次第締め切
とさせていただきます
HP をご参照ください
2022年開催です

2月14日(月)

↓

2月18日(金)

連続5日間開催!

お問い合わせ等は

03-3689-7571

日本パン技術研究所

伊賀まで

第13回「冷凍生地アドバンスコース」のご案内

2022年 2月14日(月)～18日(金) -5日間-

一般社団法人日本パン技術研究所 所長 井上 好文

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

会員企業のみなさまには、日頃から大変お世話になっております。

例年ご好評をいただいております「冷凍生地アドバンスコース」の次回案内詳細がまとまりました。本コースは過去12回開催されております。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できます。

第13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を追求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の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パーベイク製品や焼成後冷凍品のクオリティー向上実習も予定しております。

以下に概要と詳細をご案内いたしますので、ご参照の上、貴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。

● 第13回「冷凍生地アドバンスコース」(5日間) ●

期間：2022年2月14日(月)～18日(金) -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)の卒業生、または同等レベル程度の製パン技術. 経験を持つ方で、高度な冷凍生地. ベイクオフ技術利用の習得を目指したい方を対象とします。

*** 技能に自信の無い方もグループ構成を調整しますので受講可能です ***

講師：別紙. 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PDF版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、ご検討中の皆様はお早めのお申し込みをお勧め致します。

●「第13回 冷凍生地アドバンスコース」詳細案内 ●

－ 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。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なコースで主要コンセプトは下記になります。

- ・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類の製造および解凍焼成
- ・専用高機能素材（パン酵母、改良剤、酵素、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
- ・各種発酵種および発酵風味液併用による食事パン類の風味改善と合理的な焼きたて製品提供技術の習得
- ・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

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)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で、高度な冷凍生地利用技術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の方々に最適の研修コースとなっています。またベイクオフ店のオペレーションを行う方や新しいベーカリー製品の開発者、あるいは高機能原材料の研究開発を行う方にも最適のカリキュラムとなっています。

*** 技能に自信の無い方でもグループ構成を調整して受け入れ可能です ***

(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」(講義)

(日本パン技術研究所 伊賀大八)

「生地玉冷凍生地の品質改善について生地製造実習」

(予定品目)・多加水大型食事パン、フランスパン、ハードロール、ブリオッシュ、焼き調理パンバラエティなど (パン技研講師陣)

「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 古川 周平 氏 (予定))

2日目：(製法解説および実習中心です)

「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)

「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

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(食事パンのパーベイク提供)」

(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
冷蔵リタード法バゲット、パン・パイアス

「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」

(予定品目)・デニッシュ、クロワッサン類、大型の食事パン各種
(ドイツ製.フランス製.デンマーク製.スペイン製など)

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・温度制御プログラム焼成」

(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

ホイロ後冷凍カイザーロール、ヴァイツェンブロート

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)

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。

「ベーカリー製品の真空冷却技術 とくにベイクオフに特化して」(講義)

「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

・発酵種、簡易サワー種、発酵風味液の利用と品質改善について

(日本パン技術研究所 伊賀大八)

(4) 開催日程：2022年2月14日(月)～18(金)(昼食:試食パン+スープ付き)

(5) 定員：最大30名まで(先着順にて締め切りです)

(6) 税込受講料：会員企業所属の方121,000円、それ以外の方132,000円

(7) 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。

(8) 締切り期限：開催2週間前ごろ。先着順。満席の場合は次年度をご検討下さい。

感染症対策のため、今回は寮のご利用案内はございません

ご理解のほどお願い致します