「第15回 発酵種アドバンスコース」

2023年10月16日(月)~20日(金) 5日間

発酵種アドバンスコース 実習アイテム、発酵種等

「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」

(日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一)



「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

(元紀ノ国屋フードセンター 小田嶋恭之助氏・日本パン技術研究所 佐藤 淳)



「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」(品質アップのためのサワー種の利用) (日本パン技術研究所 原田昌博)

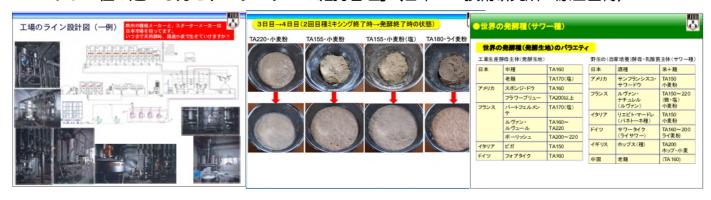


「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」(合理化のためのサワー種の利用) (日本パン技術研究所 原田昌博)

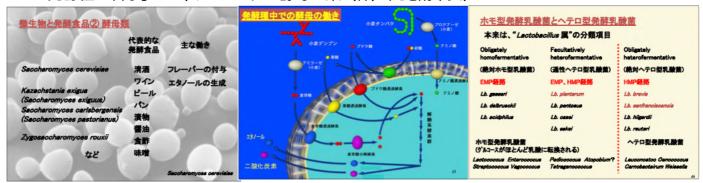


発酵種アドバンスコース 講習資料の抜粋(予定)

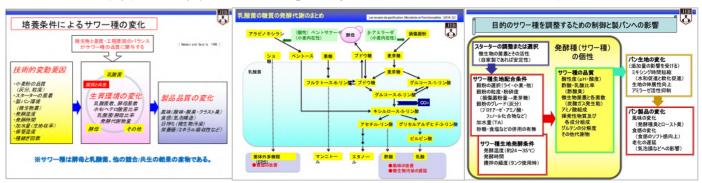
「21 世紀の製パン技術と発酵種」/「世界の発酵種」/ 「サワー種の起こし方と、スターターの維持管理」(日本パン技術研究所 原田昌博)



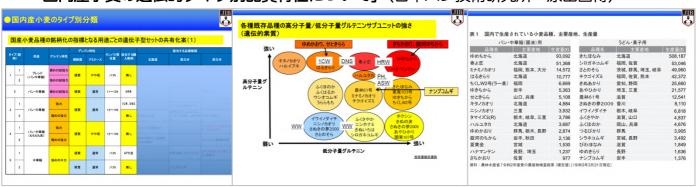
「発酵種の科学」 (オリエンタル酵母工業(株)松尾脩平氏)



「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響」 (日本パン技術研究所 原田昌博)



「国内産小麦の遺伝的タイプ別品質特性について」(日本パン技術研究所 原田昌博)



お申し込みは、ホームページのフォーム入力からお申し込み下さい。

「第15回 発酵種アドバンスコース」開催のご案内

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

拝啓 時下、益々ご清栄のこととお喜び申し上げます。 また、日頃より当研究所教育コースに格別のご配慮を賜わり厚く御礼申し上げます。

本年も「発酵種アドバンスコース(第 15 回)」を開催する運びとなりましたので、ここに ご案内させていただきます。

本コースは21世紀を牽引する製パン技術者の育成を目的とし、5日間という短期間のコースでありながら、発酵種の伝統と基礎理論、発酵種の科学、発酵種の起こし方と発酵種の制御方法、発酵種を利用した高品質な製品の合理的な製造方法など、伝統から最新まで非常に多くの知識習得と体験実習ができるコースとなっております。また、今回は原料小麦高騰の折、特別に国内産小麦に関する情報も提供させていただく予定です。

このように研修を受講される方々にとって、また派遣する企業様にとって、競争の厳しい 21 世紀を生き抜くための貴重な知識と技術を習得する場になると思います。

皆様に於かれましては、是非、得られた情報を今後の業務に活かしていただきたく、本コースへのご参加をご検討下さいますよう、ご案内申し上げます。

敬具

「発酵種アドバンスコース」詳細案内

(1) 目的

発酵種の基礎から応用まで(種起こし・維持管理・発酵条件の違いによる品質変化等)、 科学的に把握すると共に、発酵種を利用した製パン技術を習得し、発酵種の利用による高 品質化と合理化を追求する。

(2) 受講対象者

製パン技術教育コース卒業生や各種コース修了生、および同等レベルの製パン技術や経験を持っている方で、より高度な技術習得を目指したい方。

(3) 開催日程: 2023年10月16日(月)~20日(金)

(4) 定員:36名

(5) カリキュラム:「~コース内容と履修アイテム~」のページをご参照ください。

(6) 受講料:会員企業 121,000 円、非会員 132,000 円 (いずれも消費税 10%込み) ※JIB WEB メンバー (別途、会員登録が必要です) は会員企業価格でご参加いただけます。 ご入会申し込みはホームページの以下より、または

「おいしいパンの百科事典 https://www.panpedia.jp/」よりご申請ください。



- (7) 宿泊について: 宿泊希望される方は近隣ホテルをご利用ください。
- (8) コース期間中の昼食について: バター(個包装)、カップスープ、ペットボトル(飲料水)は提供予定です。 (授業で作ったパン製品を翌日以降の昼食として提供いたします。)
- (9) お申し込み:ホームページのフォーム入力からお申し込み下さい。
- (10) 募集受付開始:7月3日(月)、<u>締め切り:9月29日(金)</u> 尚、満席になり次第、募集を締め切ります。

「第15回 発酵種アドバンスコース」

~ コース内容と履修アイテム ~

※製品アイテムについては一部変更する場合があります。

○1日目(10月16日・月)

レセプジョン (ガイダンスなど)

「21世紀の製パン技術と発酵種」 (日本パン技術研究所 原田昌博)

「世界の発酵種」
(日本パン技術研究所 原田昌博)

「発酵種の科学」
(オリエンタル酵母工業(株)松尾脩平氏)

「ルヴァン、パネトーネ中種などの仕込み」 (日本パン技術研究所 山本剛史)

「発酵種の起こし方とスターターの維持管理」 (日本パン技術研究所 原田昌博)

○2日目(10月17日・火)

「多様な発酵種の特徴を活かしたパン作り」

ルヴァン・パンオルヴァン、リエビトマードレ・パネトーネ、

洒種・洒種あんパンなど

(日本パン技術研究所 山本剛史、安藤慎一)

○3日目(10月18日・水)

「欧州の伝統的な発酵種利用によるパン作り」

ホップス種・イギリスパン、小麦粉サワー種・サワーブレッド ライ麦粉サワー種・ケルンスペシャルブロート、他フィンランドのパンなど 欧州の伝統的な菓子類も2アイテム紹介予定

(元紀伊国屋フードセンター 小田嶋恭之助氏、日本パン技術研究所 佐藤 淳) 「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響(前半)」 (日本パン技術研究所 原田昌博)

○4日目(10月19日・木)

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」(品質アップのためのサワー種の利用) 短時間発酵製品への利用・ブリオッシュブレッド、全粒粉 100%ハースブレッドなど 中種法製品への利用・デュラム小麦食パン

オーバーナイト発酵生地の仕込み(冷蔵発酵、低温発酵など)

(日本パン技術研究所 原田昌博)

「発酵種培養条件が品質に及ぼす影響(後半)」(日本パン技術研究所 原田昌博)

○5日目(10月20日・金)

「美味しさと合理性を追及したサワー種製パン」(合理化のためのサワー種の利用)

少量ルヴァン製法: パンオセーグル、パンドロデヴ、パントラディション

リスペクト改変法:カンパーニュ、ホイロ工程冷蔵法:トルタテオチェンタ

「サワー種のリフレッシュ、保管処理」(デモ) (日本パン技術研究所 原田昌博)

「国内産小麦の遺伝的タイプ別品質特性について」(日本パン技術研究所 原田昌博)

※授業時間は9:00 開始~17:00 頃終了予定となります。

(火~木曜日は授業の工程により少し遅くなる場合があります)

講習の内容に関するお問い合わせ先は 日本パン技術研究所 原田まで(03-3689-4701)