

## 2022年8月 研究会のご案内

### 『物性・構造から見たパンの品質について』

(一社) 日本パン技術研究所 製パン技術事業部 主催  
A I B 日本同窓会 協賛

日 時：2022年8月4日（木曜日） 14：00～16：00

場 所：パン科学会館6階 講習会場 東京都江戸川区西葛西6-19-6

演 題：「物性・構造から見たパンの品質について」

- 1) パン生地物性や内相構造からパン品質を考える
- 2) ブランディングエンザイム添加がパン物性に及ぼす影響
- 3) 岐阜大学発「パンシンポジウム」のこれまでと今後

講 師：岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程

教授 西津 貴久（にしづ たかひさ）氏

略 歴：1990年3月 京都大学大学院農学研究科修士課程 中途退学

1990年4月 京都大学農学部 助手

2008年4月 岐阜大学応用生物科学部 准教授

2014年3月 岐阜大学応用生物科学部 教授，現在に至る

専 門：食品物性に関する基礎的研究及び新しい物性評価法の開発

参加費：正会員・維持会員の皆様は無料です。今回は正会員企業・維持会員企業の皆様のみご参加に限定させていただきます。ご理解のほどお願い致します。

定 員：コロナ対策徹底のうえ、定員上限を45名前後（予定）とさせていただきます。同一企業さま多数お申し込みの場合は、人数のご調整をいただく場合もございます。

ホームページのフォーム入力からお申し込み下さい。

開催場所 東京都江戸川区西葛西6-19-6 パン科学館ビル

お問い合わせ：03-3689-4701(平日9時-12時,13時-17時)