

2022年 9月20日(火) 研究会のご案内

『ベーカリー製品のロングライフ化に貢献する品質保持剤』

(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9月20日(火曜日) 14:00～16:00

場所：パン科学会館5階 大講義室 東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題：『ベーカリー製品のロングライフ化に貢献する品質保持剤』

- 1)ベーカリー製品の水分活性値と菌の生育
- 2)包装添付型品質保持剤のタイプ種別と用途
- 3)品質保持剤の機能 ～静菌作用と食感維持効果～
- 4)適したタイプ選択と使用方法および包装素材の組み合わせ
- 5)品質保持剤を使用したベーカリー製品保存の実際例
～廃棄ロス低減とチャンスロス低減の取り組み-事例紹介～

講師：齊藤 義人 (さいとう よしひと)

フロイント産業株式会社 品質保持剤事業本部

略歴：1992年3月北海道大学大学院工学研究科修了

1992年4月フロイント産業株式会社入社

以後、食品品質保持剤に関わる研究開発に携わり現在に至る

専門：無機材料化学、食品保存技術

定員：コロナ状況に応じ、定員上限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、人数のご調整をお願いする場合がございます。

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。

詳細のご案内は8月中旬ごろ～ホームページ掲載いたします。

ホームページのフォーム入力からお申し込みください。

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)