

2022年 12月7日(水) 研究会のご案内

『世界のパン市場トレンドと

フードロス削減への製パン用酵素の貢献』

(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12月7日(水曜日) 14:00~16:00

場所：パン科学会館6階 大講習会場 東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題：『世界のパン市場トレンドと  
フードロス削減への製パン用酵素の貢献』

- 1) 世界のパン市場トレンド
- 2) パン産業のフードロス削減への取り組み
- 3) 老化防止酵素（ノバミル類）によるパン消費期限延長
- 4) 新規キシラナーゼの紹介とシリアルパンの品質向上

講師：金谷 麻里絵（かなたに まりえ）氏  
佐々木 祐一（ささき ゆういち）氏  
ノボザイムズジャパン株式会社  
コンシューマー バイオソリューション事業部

定員：コロナ状況に応じ、定員上限50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。

定員に達し次第、締め切りとさせていただきます。

お早めのお申し込みをお願いいたします。

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)