

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)

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
AIB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-海外事例等紹介～

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。

詳細はホームページでお知らせいたします。

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)

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)

2022年6月 研究会のご案内

『日本食品標準成分表2020年版（八訂） — 改訂の概要と活用のポイント —』

（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6月23日（木曜日）14：00～16：00
場 所：パン科学会館5階講義室 東京都江戸川区西葛西6-19-6
演 題：「日本食品標準成分表2020年版（八訂）
— 改訂の概要と活用のポイント —」

要 約：5年ぶりに改訂された日本食品標準成分表は、エネルギー量の算出方法を変更する大改訂になりました。新しいエネルギーを計算するために、組成成分表（アミノ酸成分表、脂肪酸成分表、炭水化物成分表）の収載食品が大幅に増加しました。パン類では新規収載食品として、クロワッサン・レギュラータイプ、角形食パン（生、トースト、サンドイッチ用、耳）などが加わりました。今回の講演会では、この成分表を策定した科学技術・学術審議会資源調査分科会食品成分委員会主査代理の渡邊智子氏をお招きし、改訂のポイント、栄養表示義務化の中での成分表の役割、成分表を使用するパンの栄養計算方法等、実務への活用方法について、具体例も含めてお話いただきます。

講 師：学校法人食糧学院 東京栄養食糧専門学校 校長
医学博士 渡邊 智子（わたなべ ともこ）氏

プロフィール：東京栄養食糧専門学校校長。医学博士。千葉県立衛生短期大学、千葉県立保健医療大学、淑徳大学を経て現職。
千葉県立保健医療大学名誉教授、千葉県学校保健学会理事長。
文部科学省による日本食品標準成分表の策定に食品成分委員会委員等として30年にわたり携わり、成分表活用の研究・提言を行なう。

定 員：コロナ対策徹底のうえ、定員上限を44名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。
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。

お申し込みはメールにて直接、個別にお申し込み下さい。

締め切り：6月15日(水) 送信先メール research@jibt.com

●開催日 ●ご所属先会社名 ●氏名フルネーム ●お電話番号

4点をメールにご記入下さい。お申し込みいただいた方に返信にて「正式受理メール」または「人数調整のお願い」または「お断りのメール」を送信致します。

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)

『 新規マルトテトラオース生成酵素(G+酵素)ならびに

新規キシラナーゼの特徴と製菓製パン分野への応用 』

(一社) 日本パン技術研究所 製パン技術事業部 主催

日 時： 2021年11月12日 (金) 14:00~16:00

場 所：パン科学会館5階 講義室 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

演 題：『 新規マルトテトラオース生成酵素(G+酵素)ならびに

新規キシラナーゼの特徴と製菓製パン分野への応用 』

1. G+酵素の特徴と期待される効果
2. G+酵素の応用例のご紹介
3. 新規キシラナーゼの特徴
4. 新規キシラナーゼの応用例のご紹介

講 師：風見 眞 (かざみ まこと)

ダニスコジャパン株式会社 ヘルス&バイオサイエンス事業部
食品用酵素チームリーダー

国内油脂会社、製菓製パン原材料会社を経てダニスコジャパン株式会社に入社。
製菓製パン用途をはじめとする食品用途酵素製品の営業企画、営業統括業務に従事。

講 師：塚原 和之 (つかはら かずゆき)

ダニスコジャパン株式会社 ヘルス&バイオサイエンス事業部
ベーカリーアプリケーションスペシャリスト

国内製粉会社、香料・食品原材料会社を経てダニスコジャパン株式会社に入社。
製菓製パン用途酵素製品の応用技術サポート業務に従事。

参加費：正会員・維持会員の皆様は無料です。

およそ1年半ぶりの研究会再開のため、今回は正会員企業・維持会員企業の皆様のみ
にご参加を限定させていただく場合がございます。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、会場定員を44名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。
お申し込みの「正式受理通知メール」は11月5日(金)に事務局より送信致します。
どうかご理解のうえお申し込み下さい。

お申し込みは ホームページのかんたん入力フォームから

ホームページ <http://www.jibt.com> (24時間自動受け付け)

お問い合わせ：03-3689-4701 (平日9時-12時, 13時-17時)

周辺地図及びアクセスルートはホームページをご覧ください。

2021. 10. 11