

2023年 5月15日(月) 研究会のご案内

『 酵素を使ったヘルシーパンの魅力と
原料事情の変動に対応した製品の開発 』

(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：2023年 5月15日 (月曜日) 14:00~16:30

場所：パン科学会館6階 東京都江戸川区西葛西6-19-6

演題：『 酵素を使ったヘルシーパンの魅力と

原料事情の変動に対応した製品の開発 』

(1) おいしさもコストも妥協しないヘルシーパン

- ・食体験を妥協せず、お手頃価格でヘルシーなパンを求める消費者が増えています。魅力的な食体験はそのままに、全粒粉や食物繊維豊富ななどの健康アピールを可能にする方法を紹介します。

(2) パン原料の価格・品質・供給の変動に対応できるレシピ

- ・近年、主原料である小麦粉やその他副原料の価格が高騰し、また供給も不安定になっています。おいしさを維持しながらこれら原料の使用効果を最大化できる新しい技術を紹介します。

講師：Adam Benjamin Vestergaard Diggle 氏 (日本語通訳あり)

Novozymes A/S (ノボザイムズ) Business Unit Director, Baking

定員：定員上限50名前後(予定)とさせていただきます。同一企業さまより多数

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。今回の研究会は正会員企業・維持会員企業の皆様のみの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。

ホームページのフォーム入力からお申し込み下さい

お問い合わせ：03-3689-4701(平日9時-12時、13時-17時)