

2025年 9月 研究会のご案内

『水分・温度・成分による澱粉加工食品の食感制御』 ～ クッキー、フライ衣、蒸しケーキを事例に ～

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

日 時：2025年 9月26日 (金) 14:00～16:00

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：『水分・温度・成分による澱粉加工食品の食感制御』
～ クッキー、フライ衣、蒸しケーキを事例に ～

- ・ 澱粉加工食品の代表的な状態変化
- ・ 糖質のガラス転移温度によるクッキーの食感制御
- ・ フライ衣のガラス化と食感の制御
- ・ 小麦粉および米粉蒸しケーキにおける
澱粉の糊化と膨化の制御

講 師： 広島大学 大学院 統合生命科学研究科
食品生命科学プログラム 食品工学研究室
川井 清司 (かわい きよし) 氏

参加費：正会員企業・維持会員企業の皆様は 無料 です。

お申し込み方法： ホームページ「各種コース申し込み」→
フォーム入力からお申し込み下さい。

定 員： 定員上限 70 名前後迄(予定)とさせていただきます。



*** 正会員企業・維持会員企業の皆様のご参加限定です ***

*** 館内でのマスクご着用のご協力をお願い致します ***

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