

— 2021年11月 日本パン技術研究所 研究会のご案内 —

『 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