

2020年2月開催 第12回 冷凍生地アドバンスコースご案内

- 高品質な冷凍アイテムを合理的に安定製造するための高度技術を学びます
- 深刻な問題となっている技術者不足に対応するノウハウと理論を学びます
- 成形冷凍生地の基本と応用を学び 障害発生メカニズムと対策を学びます
- スクラッチ以上のクオリティーで焼ける生地玉冷凍生地の応用を学びます
- 冷凍生地の基礎理論をはじめ 冷凍耐性パン酵母 製パン改良酵素 乳化剤 高甘味度甘味料 ハイドロコロイド類の応用利用技術を総合的に学びます
- パーベイク 製品冷凍 ホイロ後冷凍生地の製造ノウハウと応用を学びます



お申し込み

受付開始は

2019年

11月18日(月)

からとなります

お申し込み先着順にて
定員に達し次第締め切
とさせていただきます
HP をご参照ください

2020年

2月17日(月)

〜

2月21日(金)

連続5日間開催!

お問い合わせ等は

03-3689-7571

日本パン技術研究所

伊賀まで

2020年2月17日(月)~21日(金)の連続5日間開催です! 第12回 冷凍生地アドバンスコース 製造予定品目の一部紹介



冷却過程のホイロ後冷凍生地
(ヴァイツェンブロード)



ホイロ後冷凍ヴァイツェンブロード



パーベイク プルツェルブロード
多加水 食事パンのパーベイクによる合理提供



ホイロ後カイザー長期冷凍保管後の
表皮乾燥による”白焼け”現象



パーベイク チャバッタ



パーベイク リュスティック
(フルベイク)



真空冷却



常温放冷

(左:真空放冷)ホイロ後冷凍クロワッサン(右:常温冷却)
真空冷却技術利用によるデニッシュ・クロワッサン群の品質向上



生地玉冷凍ポテトブレッド



生地玉冷凍チョコブレッド



真空冷却

常温放冷

パーベイク・バゲット
パーベイク製品の形状安定と皮剥がれ防止



フラワーブルー法
成形冷凍焼き調理パン



パーベイククリスピーロールの
成形条件の違いと最終形状

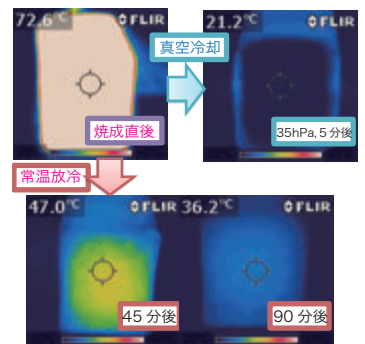


パーベイク製法
クリスピーロール

パーベイククリスピーロール
左:リベイク後 右:リベイク前



生地玉冷凍によるイギリスパン
(発酵種併用による風味・食感の改善)



成形冷凍フランスパン(大)
(発酵種併用による風味・食感の改善)



成形冷凍生地フランスパン(中)
左:パイルの上がり 右:内相の状態



生地玉冷凍生地フランスパン(大)
(発酵種併用による風味・食感の改善)



急速冷凍中のホイロ後冷凍デニッシュ
ホイロ出し率は約80%で急速冷凍



ホイロ後冷凍デニッシュ
(冷凍保管約100日後)



ホイロ後冷凍クロワッサン
成型方法と最終形状の比較
および改良剤スペックの違い



ホイロ後冷凍クロワッサン
(冷凍保管約90日後)

お問い合わせ等は 03 - 3689 - 7571 日本パン技術研究所 伊賀まで

第12回「冷凍生地アドバンスコース」のご案内

2020年 2月17日(月)～21日(金) -5日間-

一般社団法人日本パン技術研究所 所長 井上 好文

〒134-0088 東京都江戸川区西葛西 6-19-6

会員企業のみなさまには、日頃から大変お世話になっております。

例年ご好評をいただいております「冷凍生地アドバンスコース」の次回案内詳細がまとまりました。本コースは過去11回開催されております。5日間という短期間で集中的に密度の高い研修を受けることができます。

第12回「冷凍生地アドバンスコース」では冷凍生地の基礎理論から応用技術まで、諸条件の違いによる品質変化を科学的に把握し、各種冷凍生地製法の特徴およびこれらを用いた様々な利用技術を習得します。

また、これら技術応用によるパンの品質維持と共に、より合理的なベイクオフスタイルを追求するためのコースとなっております。これから中堅幹部を目指す各社の中核技術者の方々に最適の研修コースで、既存冷凍生地製造技術の応用に加え、最新の真空冷却技術を用いたパーベイク製品や焼成後冷凍品のクオリティー向上実習も予定しております。

以下に概要と詳細をご案内いたしますので、ご参照の上、貴社従業員のみなさまのコース参加をご検討いただきますようお願い申し上げます。

● 第12回「冷凍生地アドバンスコース」(5日間) ●

期間：2020年2月17日(月)～21(金) -5日間-

*** 2月17日(月)に、希望受講者全員と講師陣を交えた名刺交換会. 懇親会を予定 ***

対象：中級以上の技術者の冷凍生地利用技術の高度化を目指すコースです。

既に中級の製パン技術を習得した方、製パン技術教育コース(本科100日間)の卒業生、または同等レベル程度の製パン技術. 経験を持つ方々で、高度な冷凍生地. ベイクオフ技術利用の習得を目指したい方を対象とします。

*** 技能に自信の無い方もグループ構成を調整しますので受講可能です ***

講師：別紙. 詳細案内カッコ内の講師陣 氏名をご参照ください。

受付：お申し込みは同封の申込書をご記入の上、ファックス送信してください。

(申込書PDF版はパン技術研究所ホームページよりダウンロードも可能です)

日本パン技術研究所の開催コースは**満席になり次第、先着順にて受付締切**

となりますので、ご検討中の皆様はお早めのお申し込みをお勧め致します。

●「第12回 冷凍生地アドバンスコース」詳細案内 ●

－ 冷凍生地の基本から応用技術までを学び習得するコース －

(1) 目的

冷凍生地の基礎理論から応用技術まで、諸条件の違いによる品質変化を科学的に把握し、各種冷凍生地製法の特徴およびこれらを用いた様々な利用技術を習得します。さらにこれら技術応用によるパンの品質維持と共に、より合理的なベイクオフスタイルを追求することを目的とします。5日間という短期間で集中的に非常に密度の高い研修を受けることが可能なコースで主要コンセプトは下記になります。

- ・成形冷凍生地の製造制御、品質維持に関する科学的知識の習得
- ・各種冷凍生地製法実習と代表アイテム類の製造および解凍焼成
- ・専用高機能素材（パン酵母、改良剤、酵素、ハイドロコロイド）技術の利用
- ・生地玉冷凍、成形冷凍生地における高品質化のための技術習得
- ・各種発酵種および発酵風味液併用による食事パン類の風味改善と合理的な焼きたて製品提供技術の習得
- ・ホイロ後冷凍生地、パーベイク利用によるベイクオフ合理化技術の習得

(2) 受講対象者

中級の製パン技術を習得した方々を対象とします。

中級の製パン技術を習得した方、製パン技術教育コース(本科100日間)卒業生、および同等レベルの製パン技術を持つと思われる方々で、高度な冷凍生地利用技術習得を目指したい方を対象とします。これから中堅幹部を目指す各社の中核技術者の方々に最適の研修コースとなっています。またベイクオフ店のオペレーションを行う方や新しいベーカリー製品の開発者、あるいは高機能原材料の研究開発を行う方にも最適のコースカリキュラムとなっています。

*** 技能に自信の無い方でもグループ構成を調整して受け入れ可能です ***

(3) コース内容と履修予定アイテム

1日目：(講義と実習が併行で進む構成です)

「製パン基礎理論と冷凍生地製法における問題発生メカニズムの解説」(講義)

(日本パン技術研究所 伊賀大八)

「生地玉冷凍生地の品質改善について生地製造実習」

(予定品目)・多加水大型食事パン、フランスパン、ハードロール、ブリオッシュ、焼き調理パンバラエティなど(パン技研講師陣)

「新しい冷凍耐性酵母について」(講義)

(予定項目)・冷凍前発酵時間に対する耐性と安定性

- ・性能特化タイプとオールマイティタイプ
- ・温度感受性と折り込み製品
- ・パン酵母の配合量と製品風味への影響 など

(オリエンタル酵母工業 古川 周平 氏 (予定))

2日目：(製法解説および実習中心です)

「フロアタイム条件が成形冷凍生地の熟成と安定性に及ぼす影響」

「成形冷凍生地の解凍条件が品質に及ぼす影響」

(日本パン技術研究所 山本剛史.伊賀大八)

「成形冷凍生地の各種製法による品質改善について製造実習」

(標準ノータイム法、改良中種法、フラワーブリュー法)

(予定品目)・菓子パン類、焼き調理パン、ハードロールなど

3日目：(製法解説および実習中心です)

「パーベイク製品の製造実習(食事パンのパーベイク提供)」

(予定品目)・クリスピーロール、リュスティック、ブルツェルブロート
冷蔵リタード法バゲット、パン・パイアス

「輸入市販冷凍生地(ホイロ後、パーベイク、製品冷凍)の焼成評価」

(予定品目)・デニッシュ・クロワッサン類、大型の食事パン各種
(ドイツ製.フランス製.デンマーク製.スペイン製など)

4日目：(主に午前実習、午後講義の構成です)

「ホイロ後冷凍生地の製造実習・温度制御プログラム焼成」

(予定品目)・ホイロ後冷凍デニッシュ/クロワッサンと改良剤スペック
ホイロ後冷凍カイザーロール、ヴァイツェンブロート
ホイロ後冷凍ラウゲンスティック(プレッツェル系)など

(日本パン技術研究所 山本剛史.伊賀大八)

5日目：(実習および製品評価に加え講義も加わります)

「4日間の製造品目の解凍と焼成実習+試食評価」

*事前製造し長期冷凍保管した製品も含まれます。

「ベーカリー製品の真空冷却技術 とくにベイクオフに特化して」(講義)

「冷凍生地に使用される生地改良成分について」(講義)

(予定項目)・乳化剤、製パン用酵素、ハイドロコロイドの利用について
・各種改良剤利用によるベイクオフ製品の食品添加物表示について
・発酵種、簡易サワー種、発酵風味液の利用と品質改善について

(日本パン技術研究所 伊賀大八)

(4) 開催日程：2020年2月17日(月)～21(金)昼食付き -連続5日間-

(5) 定員：最大30名まで(先着順にて締め切りです)

(6) 税込受講料：会員企業所属の方121,000円、そうでない方132,000円

(7) 入寮費：33,000円(朝夕食事付.先着希望15名まで入寮可.男性のみ)*

(8) お申込み：別紙申込書に必要事項をご記入の上、FAXにてお申し込み下さい。

(9) 締め切り期限：開催2週間前ごろ。先着順。満席の場合は次年度をご検討下さい。

*入寮の先着希望に漏れた方、または女性宿泊希望者はホームページ記載の近隣ホテルをご利用下さい。

送信日: 年 月 日

【受付開始日】

冷凍生地アドバンスコース申込書

第12回「冷凍生地」アドバンスコース :11/18~
2020年2月17日(月)~21日(金)

ふりがな			性別	入寮希望	喫煙
氏名			男・女	(男性は必ず選択) 有・無	有・無
生年月日	S・H	年	月	日	(満 歳)
企業名					
部署					
住所 □会社 □自宅 ※必ず選択して下さい	〒				
電話番号	()	携帯電話	※緊急時・悪天候時における開催の有無などをお知らせします。 - -		

受理通知を メール 又は FAX にてご連絡します。ご希望の連絡方法に必ずご記入下さい。

FAX番号	()	メールアドレス	※ハッキリ丁寧に ご記入ください。@jibt.comから返信します。 ドメイン指定受信をされている方は設定をお願いします。 @
-------	-----	---------	---

3営業日以内にお申込受理の連絡がない場合はお手数ですがご連絡下さい 日本パン技術研究所:03-3689-7571

パン関連の職歴	所属	年	ヶ月	実務経験
	所属	年	ヶ月	
受講料 (税込)	会員 121,000円 (入寮:154,000円)	非会員 132,000円 (入寮:165,000円)	男子寮費	33,000円
* WEBメンバー登録者のご本人様は会員企業の所に○をして下さい。				

受講案内・請求書 ※必ず選択して下さい	宛名	□企業名	□個人名
	送付先	□上記住所	〒
□上記住所以外			
企業(部署)一括申込み 担当者名:			

※ご記入頂いた個人情報を講座に関するご連絡以外に使用することはありません。

2019年度 製菓・製パン教育コース年間予定表 ※お申込は受付開始日までお待ち下さい

[製パン技術基礎コース]

- 第34回 2019年 5月13日(月)~18日(土): 終了
- 第35回 2019年 9月 9日(月)~14日(土): 終了
- 第36回 2020年 1月20日(月)~25日(土): 受付中
- [ベーカリーのための焼き菓子コース]
- 第46回 2019年 8月5日(月)~ 9日(金): 終了

[ベーカリーのためのドイツ菓子実技セミナー]

- 第11回 2019年11月5日(火): 受付中
- 第12回 2020年 3月開催予定

[アドバンスコース]

- 第12回「発酵種」アドバンスコース : 終了
2019年10月7日(月)~11日(金)
- 第12回「冷凍生地」アドバンスコース :11/18~
2020年2月17日(月)~21日(金)
- 第2回リテールベーカリー製パン技術教育コース
2019年6月4(火)~2020年3月24日(火)10日間

研究所記入欄	受理日	通学/入寮 会員/非会員
--------	-----	-----------------

受講のご案内は
2020年1月中旬頃 お送り致します。