

2024年 5月 研究会のご案内

『「ロングライフパン」をより美味しく、より長く』

～ 酵素と品質保持剤からのアプローチ ～

(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：2024年 5月21日 (火) 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：『「ロングライフパン」をより美味しく、より長く』

～ 酵素と品質保持剤からのアプローチ ～

- 世界のパン賞味期限とロングライフパンの現状と将来性
- パン用酵素剤と品質保持剤の特徴と効果
- ロングライフパンにおける課題と解決策
- 長期保管におけるパンの物性値の変化と食感との相関性

講師：フロイント産業株式会社 斉藤義人（さいとうよしひと）氏
ノボザイムズジャパン株式会社
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

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60名前後迄(予定)とさせていただきます。
同一企業様が多数の場合は、人数調整をお願いする場合がございます。

*** 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限定です ***

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