

2025年 6月 研究会のご案内

『ベーカリーにおける酵素の活用』 ～ 酵素でできるユニークネス ～

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

日時：2025年 6月27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：『ベーカリーにおける酵素の活用』

酵素は食品加工における”縁の下”の力持ち“！

ベーカリー製品のボリュームアップ、食感や味のデザイン、
日持ち向上、作業性改善等、多様化するニーズに貢献しています。

- ・ 酵素を知る：酵素って何？ どうして大事なの？
- ・ 酵素でできること：多彩な酵素が活躍中
- ・ 製菓製パン用酵素を使いこなす
： 酵素が拓く新たな可能性

講師： **長瀬産業(株) 西本 幸史 (にしもと ゆきふみ) 氏**

参加費：正会員企業・維持会員企業の皆様は 無料 です。

AIB日本同窓会の皆さまも 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70～80名前後迄(予定)とさせていただきます。

貴重なご講演ですので、ぜひご参加ください。

*** 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 (平日の9時-12時, 13時-17時)