

パン シンポジウム 2017

日時

平成29年**9月26日**（火）13:00 – 17:35

参加費
無料

場所

岐阜大学サテライトキャンパス
(JR岐阜駅前岐阜スカイウイング37・東棟4階)

対象

パンに関わる研究・開発に従事している方、
または関心のある方

プログラム

- | | |
|---------------|---|
| 13:00 – 13:10 | 開会挨拶 |
| 13:10 – 13:50 | 特別講演1「パン産業の動向と今後の課題」
(一社)日本パン技術研究所 常務理事 所長 井上好文 氏 |
| 13:50 – 14:30 | 特別講演2「パンの世界地図 – 酵母のDNAからみたパンの文化史」
岐阜大学教育学部名誉教授 長野宏子 氏 |
| 14:30 – 15:10 | 特別講演3「小麦食と健康 – 小麦アレルギーの話題から」
岐阜大学医学部附属病院 小児科外来医長/併任講師 川本典生 氏 |
| 15:30 – 15:45 | 高圧条件を利用した製パンの可能性 (岩橋 均) |
| 15:45 – 16:00 | アルファ化米粉置換による米粉パンの物性改善効果 (勝野那嘉子) |
| 16:00 – 16:15 | メタケツム解析と化学生態学からみた“花-酵母-昆虫 三者共生仮説” (鈴木 徹) |
| 16:15 – 16:30 | 産業利用に向けた天然酵母のスクリーニングと分子育種 (中川智行) |
| 16:30 – 16:45 | 湯種製法がパンの物性・食感に与える影響 (西津貴久) |
| 16:45 – 17:30 | ポスター展示
岐阜大学研究報告
ロングライフパンの内相構造のモニタリング (岩本悟志) ほか
企業パネル展示
旭化成(株), (株)コモ, (株)日清製粉グループ本社, 山崎製パン(株)ほか |
| 17:30 – 17:35 | 閉会挨拶 |

お問い合わせ・参加申し込み

参加申し込み：前日9月25日（月）までに電話またはメールにてお申し込み下さい。
当日参加も歓迎いたします。

お問い合わせ・お申込み先：岐阜大学 応用生物科学部 応用生命科学課程 西津貴久
電話：058-293-2888, E-mail：fpel.gifu@gmail.com



主催：岐阜大学 応用生物科学部 共催：岐阜大学 研究推進・社会連携機構
後援：日本生物工学会中部支部