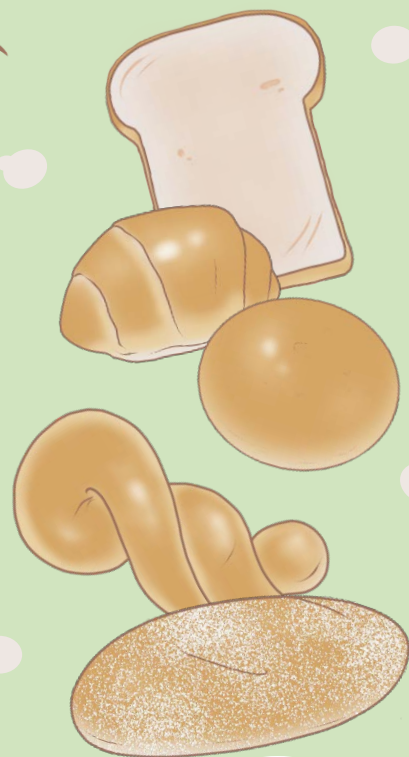


パン シンポジウム 2018

岐阜大学応用生物科学部公開講演会



参加費
無料

—プログラム—

- 12:20-12:30 開会挨拶
- 12:30-13:10 **特別講演1「EUのイノベティブなベーカリー ~今後のパン産業の指針として~」**
(一社)日本パン技術研究所 常務理事 所長 井上好文 氏
- 13:10-13:50 **特別講演2「岐阜県産小麦の栽培特性及び製粉・製麺特性を生かした普及推進」**
岐阜県農業技術センター作物部 研究員 吉田健吾 氏
- 13:50-14:30 **特別講演3「デンプン食品に含まれる健康成分レジスタントスターチの功罪」**
岐阜大学応用生物科学部 教授 早川享志 氏
- 14:50-16:20 **講演**
「タンパク質分解酵素によるグルテンフリー米粉パンの膨らみの改善効果」
石川県立大学・本多裕司 氏
「異なる加工処理澱粉を用いたグルテンフリー米粉パンの特徴」 静岡県立大学・伊藤聖子 氏
「湯種法でつくる生地の特性」 京都大学・松宮健太郎 氏
「湯種パンの香り特性について」 岐阜大学・勝野那嘉子 氏
「パンの世界地図 -パン酵母 *Saccharomyces cerevisiae* の多型解析からみるパンの多様性-」
岐阜大学・長野宏子 氏
「麴と麴パンの可能性について」 岐阜大学・岩橋 均 氏
- 16:20-16:25 閉会挨拶
- 16:30-17:15 **ポスター展示**
研究報告
「米タンパク質分解物を添加したグルテンフリー米粉生地の動的粘弾性」
石川県立大学・井上七海 氏 ほか
企業パネル展示
製粉、パン・菓子製造、製パン関連企業
- 18:15-20:00 **懇親会** 会場：ラ・ローゼ・プロヴァンス (JR岐阜駅前 じゅうろくプラザ1階), 会費 5,000円

日時

9月3日(月)
12:20-17:15

場所

岐阜大学講堂および
アカデミック・コア
(岐阜大学キャンパス内)

対象

パンに関心のある方

申込み, 問合せ

参加申込: 9月2日(日)までに電話, メール, またはwebからお申し込み下さい。当日参加も歓迎いたします。

懇親会申込: 8月28日(火)までに電話, メールまたはwebからお申し込み下さい。

問合せおよび申込み先: 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 (直通), E-mail: fpel.gifu@gmail.com

<http://www.abios.gifu-u.ac.jp/lifescience/symposium2018.html>



国立大学法人

岐阜大学

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