

おいしいパン・ケーキ・カステラ製造工程における加工のメカニズムと新商品開発のポイント

日時
2019年 12月19日(木)
10:30~16:30

受講料
1名 37,000円+税
2名以上1名 34,000円+税
案内図



JR中央総武線 御茶ノ水駅下車徒歩10分
地下鉄東西線 竹橋駅下車徒歩5分
都営地下鉄新宿線 神保町駅下車徒歩5分

＜お申込要項＞

- ・参加ご希望の方は、HP・E-mail・FAX 電話、何れかにてお申込ください。
- ・お申込に際し、社名・部署名・受講者名住所・連絡先(TEL・FAX・E-mail)をお知らせください。
- ・お申込次第、受講票・請求書等を発送します。受講料のお支払は銀行振込・当日持参のいずれかをお願いします。
- ・受講料は講座後のお支払いも対応致します。(個人申込除く)
- ・開催日前14日以降のキャンセルはお受けできません。
- ・受講者数が開催基準定員に満たない場合は中止になります。

会場 ちよだプラットフォームスクウェア(東京 神田錦町)

パンを取り巻く現在の市場で多様なトレンドが沸き起こる中、作り手であるベーカリーでは技能と技術を駆使して都度対応を図っています。一方、日本のパンは今や世界において高い評価を受け、その成果は確実に浸透しつつあります。それは、決してハイレベルなコンテストの結果のみならず、消費者の身近な市場に広がりを見せているのです。今回のセミナーでは、製パンメーカーで生産プロセスの研究開発に長年携わってきた経験と海外も含めた最近の市場動向を基に、製法や製パン工程における基本的な理論から、商品開発を視野に入れた製パン法や装置のメカニズム、そしておいしさのヒントにつながる品質の考え方について分かりやすく解説します。

講師 サンタベーキングラボラトリー 代表 博士(工学)山田 盛二氏
(元) 敷島製パン(株) 開発本部部長

製パンの基礎理論

1. 製パン法と原材料
 - (1) 主原料の多様化とその特徴 ~ 国産小麦と天然酵母の位置付け
 - (2) 副原料の開発とその特長 ~ 油脂、糖、イーストフード等の使い方
 - (3) 中種法 ~ 特徴と連続製パンラインにおける課題
 - (4) ストレート法 ~ 特長とオープンフレッシュベーカリーにおける課題
 - (5) 湯種法、冷蔵発酵法に見る生産性と製品の差別化
2. おいしいパンの特徴とその評価法
 - (1) パンの食感と食味 (2) パンの焼き色と外観の品質 (3) パンの内相の品質
 - (4) パンの風味 (5) パンの老化とその抑制
3. 製パン工程における加工のメカニズム
 - (1) ミキシング ~ 生地伸展性と吸水との両立の可能性
 - (2) 分割・丸目・成形 ~ 機械耐性を装置と原材料から考える
 - (3) 発酵 ~ 生化学的要素と物理的要素
 - (4) 焼成 ~ 加熱のメカニズムから焼き方と品質の相関を探る
 - (5) 冷却と包装 ~ 焼き上がった後の製品の扱い方について

新商品開発の動向と最新の開発技術の実状

1. 新商品のトレンドとそれを支える製法、技術
 - (1) 高級食パンに見る嗜好の潮流
 - (2) SNSが食パン市場へ与えた影響について
 - (3) 嗜好品と実用品 (4) 日本から海外へ ~ 海外に見る日本式のパン
 - (5) 海外製品と海外製品から波及して誕生したヒット商品
 - (6) 冷凍生地製パン法の基本とその科学的な把握
 2. 最新製パン設備
 - (1) 製パン設備と差別化商品 (2) 製パン設備の進歩 ~ 最新の展示会情報から
 - (3) 今後期待される製パン設備の紹介
- パンケーキ・カステラの開発事例とそのポイント

お申込・お問合せは

主催 ISS 産業科学システムズ

<http://www.ebrain-j.jp/>

Mail uketsuke@ebrain-j.jp

講座参加申込書

おいしいパン・ケーキ・カステラ製造工程における加工のメカニズムと新商品開発のポイント

セミナーコード

1101-191219

太枠内をご記入の上FAX (03-3264-5675) してください。

2019.12.19 ISS

社名	所在地	〒	電話	()
No.	所属部課(正式名称)	氏名	E-mail アドレス	-
				()
			FAX	-
窓口部署			お支払予定	当日ご持参 銀行振り込み
この講座をお知りになった媒体を○で囲んでください パンフ はがき Eメール ホームページ 検索サイト() その他				