

夢のあるパン、菓子、麺づくりを目指して！

道産農産物の特徴を活かした 差別化を図るためのポイント



※パン類・菓子類・めん類を
製造している企業様必聴・必見です！

【講 師】帯広畜産大学 教授 山内 宏昭氏（工学博士）

自社で使用する小麦の特徴を知っていますか？

小麦には様々な品種があり、国産のものと外国産のものとは性質面で大きな違いがあります。また、小麦の配合を変化させたり、グルテン含量を調整したりすることで、食感や製品の特徴も大きく変わってきます。

今回のセミナーでは、道産小麦、ソバ、米、モチ大麦の特性や、パン酵母について長年研究されてきた、帯広畜産大学の山内先生をお招きし、様々な基礎データから美味しいパン・菓子、麺づくりの秘訣をお話しいたします。

道産農産物の特徴や特性を十分活用して“商品力”をアップしませんか？

と き	令和元年11月1日（金）14：00～16：30
と ころ	旭川リサーチセンター（旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号）
定 員	50名（参加費：無料）
日 程	13：30～受付開始 14：00～開会 14：10～講演開始 16：20～質疑応答 16：30～閉会

～講師紹介～

国立学校法人 帯広畜産大学

生命・食料科学研究部門 教授 山内 宏昭氏（工学博士）

山内先生は、「各種道産小麦粉とそば等を用いた画期的パン類、麺類、菓子類の研究・開発」を研究テーマとされ、「道産小麦」の製パン性特性解析とその製パン性の改善による各種国産小麦パンの研究・開発、「各種国産小麦粉」と「ソバ粉」を用いた麺類、菓子類の特性解析・評価と商品開発などに取り組まれています。

平成 29 年度には、超強力粉「ゆめちから」とそれを利用した国内小麦によるパンの開発にかかる産学官連携において、「農林水産大臣賞」を受賞されています。

お申し込みは、下記の指定の事項に記入し、FAX(0166) 68-2828に送信してください。

企業名または 事業者名	
住 所 電話番号	() -
フリガナ 氏 名	
※2人以上の場合は こちらに氏名を記入	

<申込み・問合せ>

旭川食品産業支援センター 旭川市緑が丘東 1 条 3 丁目 1 番6号

TEL:(0166)68-2824 FAX:(0166)68-2828 E-mail : fosup@arc-net.or.jp