

- **日時**：2019年9月3日（火）
- **場所**：じゅうろくプラザ（岐阜市橋本町1丁目10番地11）<http://plaza-gifu.jp/access/>
- **参加費**：講演会 無料
交流会参加費（税込） 一般5,000円程度（学生・一般市民の方には特別料金を設定予定）

【主催】岐阜大学 応用生物科学部（岐阜大学70周年記念事業）

【共催】日本生物工学会 中部支部

プログラム

- 9:00- 受付開始

《特別講演》

- 9:30-10:10
「各種製パン用酵素の品質改良効果と複合利用例」
……伊賀 大八（（一社）日本パン技術研究所）
- 10:10-10:50
「製パンと小麦粉内在酵素」
……野口 智弘（東京農大 食品加工技術センター）
- 11:00-11:40
「食の安全と安心（HACCPによる管理手法について）」
……濱田 和弘（岐阜大学グローバル推進機構）
- 11:40-12:20
「学校給食パンの現状と今後」
……嶋内 八郎（全日本パン協同組合連合会）
- 12:20-13:30 昼休み（ポスター展示もご覧になれます）

《研究講演》

- 13:30-13:50
「冷凍生地製パン法に関するあれこれ」
……山田 誠二（サンタ ベーキング ラボラトリー）
- 13:50-14:10
「米粉利用に優れる水稻新系統の特性と今後の展開」
……吉田 一昭（岐阜県農業技術センター）

- 14:10－14:30
「パン生地ミキシング状態解析法」
……伴 信雄（伴技術研究所）
- 14:30－14:50
「学校給食におけるパン・小麦の提供頻度について」
……柴田 奈緒美（岐阜大 教育学部）

《ポスターセッション》

- 15:00－15:20 ポスターショートプレゼン
- 15:20－16:50 ポスター発表

- 17:00－19:00 懇親会

参加申込

準備の都合上、講演会および懇親会への参加を希望される方は、**9月2日（月）**までにシンポジウム公式サイトのお申込フォーム（<https://gifubread.info/wpx/>）からお申し込みください。

問合せ先

岐阜大学応用生物科学部応用生命科学課程 橋本美涼
Tel : 058-293-2916（直通） [E-mail](#)

[▶中部支部Topへ](#)