

もちもちの食感やグルテンフリー化などの特徴から、米粉を用いた食品の市場は 10 年以上に渡って拡大を続けています。米粉の基礎的な特性や品質評価に加えてパン・加工品への利活用を、【米】研究の最前線を務める講師が解説します。

# 米粉の基礎と加工品・パンへの利活用

～米粉特性を理解・制御し、食味・食感を向上させる～

講師：国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

食品研究部門 食品加工流通研究領域 食品製造工学ユニット 上級研究員

奥西 智哉氏

2000 年 京都大学大学院 農学研究科 博士課程修了後、農林水産省 食品総合研究所入省。2005 年農研機構 中央農業総合研究センター 研究員、2006 年 同センター 主任研究員、2009 年 農研機構 食品総合研究所 穀類利用ユニット長を経て、現在は食品研究部門 食品加工流通研究領域 食品製造工学ユニット 上級研究員を務める。【稲】ではなく【米】の研究者として、貯蔵・品種判別・食味評価・米粉食品などの業務用/家庭用のすべてに携わっている。

- 日程 : 2020 年 9 月 24 日 (木) 14:00～17:00 ※見逃し・復習用として、配信動画の録画をご視聴いただけます
- 会場 : WEB セミナーのためお好きな場所でご受講いただけます ※テキストは PDF データのダウンロード
- 受講料 : 1 名 19,800 円 (税込/テキスト付)

## ～プログラム～

### I. 米粉の製造と品質

- |         |          |
|---------|----------|
| 1. 米の構造 | 2. 粉碎方法  |
| 3. 粒度   | 4. 損傷澱粉率 |

### II. 米成分からみた米粉品質要因

- |              |                  |
|--------------|------------------|
| 1. デンプン糊化・老化 | 2. アミロース・アミロペクチン |
| 3. タンパク質     |                  |

### III. 米粉食品製造の特徴

- |            |                  |
|------------|------------------|
| 1. 米粉パン    | 2. 米粉麺           |
| 3. 料理・菓子利用 | 4. 小麦グルテン (参考資料) |

#### <本講座での習得事項>

1. 幅広い米粉特性を制御することの基礎知識
2. 素材として米粉を使う利点
3. 米粉パン等製造の注意点

#### <講義概要>

米粉は従来より団子・和菓子に用いられてきました。しかし、ここ 10 年ほどでパンや麺といった本来は小麦粉で作られる食品にも利用がひろがっており、米粉パン等の認知度は非常に高くなっています。米粉の製造と品質、それに伴う米粉加工食品について米粉パンを中心に基礎的知識を整理しながら、その他の米粉加工食品についても解説します。

# ＜お申込み要項＞



**申込用紙** 講習会申込:『2020/9/24 米粉の基礎と加工品・パンへの利活用』

下記に必要事項をご記入の上、FAXにてお申込みください（※は必須です）

FAX:03-6261-7924

会社名※			
所在地※ <small>（受講票等の送付先）</small>	〒		
<b>参加者 1</b>			
氏名※		TEL※	
		FAX	
所属※		役職	
Email	<small>（リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください）</small>		
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
<b>参加者 2</b>			
氏名※		TEL※	
		FAX	
所属※		役職	
Email	<small>（リマインドメールなどお送りしますので、なるべくご記入ください）</small>		
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費は掛かりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
備考			

## お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX 03-6261-7924	本用紙の申込欄に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail entry@tech-d.jp	【社名】、【所属部署名】、【受講者氏名】、【所在地】、【電話番号】、【FAX 番号】、【E-mail アドレス】をご記入の上、送信ください
C	HP <a href="https://www.tech-d.jp/">https://www.tech-d.jp/</a>	【申込フォーム】をクリックし、必要事項をご記入ください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）を致します

③ 受講票・請求書をお送り致します

### ＜注意＞

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください

② 開催日の 7 日前以内のキャンセルは、お受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願い致します

## お支払について

### ＜期日＞

① 受講料は、講習会開催日の**翌月末日**までにお支払いください

※ 経理の都合上、期日までに間に合わない場合は、対応致しますのでご一報ください

### ＜方法＞

① 銀行振込にて、下記の口座へお振込みください。なお、振込手数料は御社にてご負担願います

※ 講習会当日に現金でのお支払も承りますが、領収書等の準備がありますので、事前のご連絡をお願い致します

振込先銀行	支店	口座番号	名義
三井住友銀行	多摩センター支店(909)	(普) 0973522	株式会社テックデザイン

<b>主催 申込・問合せ</b>	名称	株式会社テックデザイン( <a href="http://www.tech-d.jp/">http://www.tech-d.jp/</a> )		
	住所	〒102-0074 東京都千代田区九段南 3-9-14 九段南センタービル 5 階		
	電話	03-6261-7920	FAX	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp (申込) / info@tech-d.jp (問合せ)		