

形式：オンラインセミナー（Live 配信）

補足： Live 配信に加え【見逃し配信】も実施します。当日の受講が難しい場合は見逃し配信をご視聴ください（配信期間は 10 日間程度）

ジャンル：食品

講習会コード： t d s 2 0 2 5 0 4 1 4 h 1

輸入小麦価格の上昇する昨今、需要の急増する米粉パン・米粉加工品の技術担当や、もちもち感の付与など食感改善を試みる開発者に！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】研究の最前線を走る講師が解説します。

米粉の基礎とパン・米粉加工品へのアプリケーション

～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 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 2025 年 4 月 14 日（月） 14：00 ～17：00

●受講料 24,200 円（税込／テキスト付） ※3/14（金）までにお申込の場合、19,360 円（2 割引）となります

I. 『米粉パンとは』から考える -弱点と強み-

II. 米粉の構造と品質

1. 生物としての米（収穫と構造）
2. 粉碎方法
3. パン用米粉としての評価法

III. 米粉成分とパン品質の関係

1. デンプン
2. タンパク質（改変による食品製造）

IV. 米粉パンの品質評価

V. 各種の米粉製品、その他情報

<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。

<お申込要項>

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

申込講座	2025/4/14 米粉の基礎とパン・米粉加工品へのアプリケーション		
会社名※			
所在地※ <small>（請求書等の送付先）</small>	〒		
参加者①	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
参加者②	氏名※		TEL※
	所属※		FAX
			役職
	Email※		@
会員登録	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 登録しない <small>（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）</small>		
支払方法※	<input type="checkbox"/> 銀行振込（紙請求書） <input type="checkbox"/> 銀行振込（PDF請求書） <input type="checkbox"/> カード支払い <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
支払予定日※	<input type="checkbox"/> [] 月 [] 日ごろを予定している <input type="checkbox"/> 未定のため後日連絡する		
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	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先： entry@tech-d.jp メール本文に<①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】>をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします

③ 請求書等をお送りいたします

<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いたします

お支払について

<期日>

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

※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

<方法>

① 銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）

② クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） 0 9 7 3 5 2 2
名義	株式会社テックデザイン

主催 申込・問合せ先	名称	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	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）		