

小豆島記者クラブへも同時に
資料提供しています。

令和7年1月16日(木)
産業政策課 技術振興・販路開拓グループ
担当：二川・大島(TEL 087-832-3351)
産業技術センター発酵食品研究所
担当：石井 (TEL 0879-82-0034)

《香川県産業技術センター発酵食品研究所》 製 麵 技 術 講 習 会 を 開 催 し ま す

香川県産業技術センター発酵食品研究所では、めん類製造業の皆様を対象に、下記の通り「製
麵技術講習会」を開催します。今回は、麵製造における主原料である「小麦粉」と、小豆島の
特産品である「手延べ麵」をテーマに取り上げます。

日 時 令和7年2月7日(金) 13時30分～15時30分
場 所 小豆島産業会館（小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4）
1階 大会議室
演 題 「小麦粉入門・・・よく延びる小麦粉の条件」
講 師 木下製粉株式会社 代表取締役社長 木下 敬三 氏
対 象 香川県内のめん類製造業経営者、技術者等
定 員 30名
参 加 費 無料

講演内容

小麦粉には80種類以上のたんぱく質が含まれていますが、とりわけ弾性を有するグルテニンと粘性を有するグリアジンは重要です。その理由は、この両者が小麦粉生地中で粘弾性を有するグルテンとなり、このグルテンが生地中で立体網目構造を形成することで、生地はバラバラにならずに自由に成形することが可能だからです。

手延べ麵の作業適性には、このグルテンの性質が大きく影響しています。今回、グルテンに焦点を当てながら、小麦粉に関する基本的な内容も併せてご講演いただきます。

申込締切 1月31日(金)

< 参加申込・問合せ先 >

香川県産業技術センター発酵食品研究所（〒761-4421 小豆郡小豆島町苗羽甲 1351-1）

TEL:0879-82-0034 FAX:0879-82-5998 担当：石井 (E-Mail: tb6392@pref.kagawa.lg.jp)