

《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、めん類製造業等の皆様を対象に、下記の通り「製麵技術講習会」を開催します。今回は、小麦グルテンの基礎知識から具体的な活用法まで、幅広く取り上げます。

日 時 令和8年8月31日(月) 13時30分～15時00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 「小麦グルテンの特徴と麺への利用」
講 師 グリコ栄養食品株式会社 當麻 義人 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

小麦粉に水を加えて練ると、小麦粉中のタンパク質“グルテン”の働きで粘りがでて、次第に弾力を増し、ドウを形成します。小麦グルテンは、パンの膨らみや麺のコシに必要な不可欠な成分として知られ、結着性や伸展性による食品の製造適性の向上や、その粘弾性を活かした食感改良を可能とするタンパク質です。

本講習会では、小麦グルテンを構成する成分、製法の違いによって得られる特性、そしてその特性を活かした麺への活用事例についてご紹介します。

申込締切 令和8年8月24日(月)

< 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：岩本 (E-Mail: jx7133@pref.kagawa.lg.jp)