

「第5回東北農研市民講座」のご案内

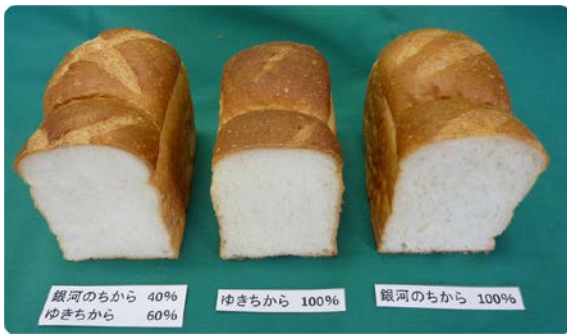
テーマ：**外国産にひけをとらない国産小麦**

たにぐち よしのり

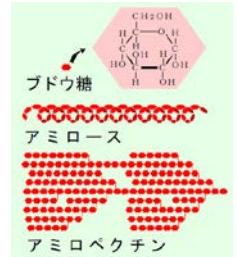
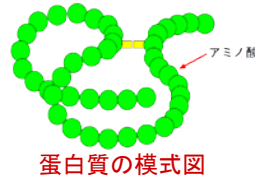
話し手：谷口 義則（東北農業研究センター 上席研究員）

内容

小麦粉からはパンや麺類、菓子など様々な製品が作られていますが、製品によって小麦粉に求められる品質が異なります。今回は小麦粉の品質について、でん粉や蛋白質などの分子レベルまで掘り下げてわかりやすく解説します。また、国産小麦で様々な製品を作るためにどのような改良を行ったのかについて、東北農研で育成した新品種などを例にとりながらお話しします。このほか、世界に先駆けて開発したもち小麦を使った介護食等への適用事例もご紹介します。



小麦粉製品の
品質を左右する
蛋白質やでん粉の構造



でん粉の構造(イメージ図)

日時 平成27年11月14日(土) 9:30~10:30

場所 農研機構東北農業研究センター 北辰興農閣研修室

定員 50名、どなたでも参加できます(小学生は保護者同伴)。
ただし希望者多数の場合は、先着順とさせていただきます。

参加申込み・お問合せ

農研機構東北農業研究センター 企画管理部情報広報課

メール: www-tohoku@naro.affrc.go.jp 電話: 019-643-3573 FAX: 019-643-3588

11月12日(木)までに

住所、氏名(ふりがな)、電話番号をお知らせ下さい(できればメールで)。
電話、FAXの場合は平日9時~17時にお願ひします。



参加費無料

お茶やコーヒーをご用意します。気楽にご参加下さい。