

～ 畜産科学科トピックス ～

【食品製造「バター作り」】

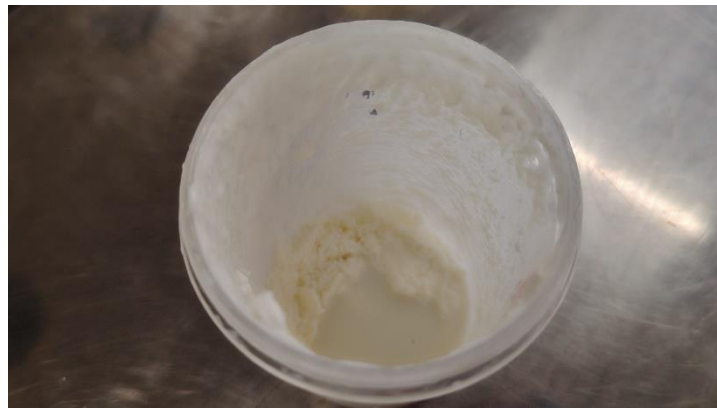
科目「食品製造」では、畜産加工についての製造原理や方法、品質の向上などを実習や実験を通じて学びます。

乳加工では、1回目の実習として「バター作り」を行いました。学校の生乳を使い、脱脂乳と生クリームに分離させ、生クリームを生徒たちが用意された容器で攪拌することでバターの完成です。生徒たちは容器の中を観察しながら攪拌を進めていましたが時間の違いで、食感に差が出ている様子でした。最後に食塩を加えるなどして比較し、美味しいバターをいただきました。

食品製造では今後も実習の様子を紹介していきたいと思います。



(生クリームの攪拌)



(バターの完成)



(各班で味の食べ比べをしました)