

畜産科学科3年「食品製造」の授業でプリンの製造実習と発表会を行いました。

今回の製造実習では、ただプリンを製造するだけではなく、班ごとに分かれて実験を行いながら製造しました。実験の内容は生徒たちが班員と相談して決定し、使用する砂糖を黒糖、グラニュー糖、きび砂糖などに変更したり、量を通常の半分にしたりと自分たちで考え、製造しました。そして後日、味・におい・硬さ・口当たりなどの結果を班ごとにまとめ、発表会を行いました。生徒は「卵の熱凝固性を利用した今回の製造方法では、砂糖の量が多くなったため成型がうまくいかなかった」「砂糖の種類によって卵の風味が際立つことがわかった」など、考察しながら発表を行っていました。

