

【水産食品科 3年】

科目「課題研究」にてニジマスの缶詰作成中！

現在、水産食品科では、企業と協力して、三浦サーモンの缶詰製作を行っています。
今後、商品化に成功し、皆様の手にとって貰えるように頑張ります。



水煮缶は各鱈を切り、缶胴の高さに合わせたニジマス塩水を浸けて、缶詰に詰めます。そして、調味料を加えて巻き締めます。滅菌して完成です。



サーモンチャウダー缶詰は、クリームソースを作り、具材をいれ、最後にソースを入れます。



フレンジ(缶詰の縁)に材料が付着していると缶詰がきちんと締まらなくなってしまうので、ふき取ります。



この状態から巻締機を使って巻き締めます。