

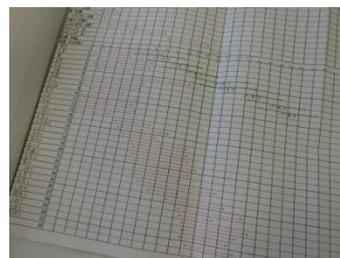
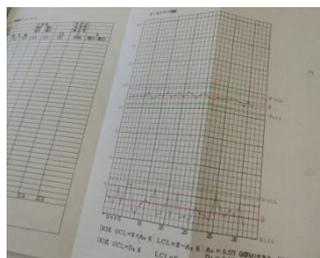
食品科学コース 令和元年度 4月の実習風景

ひとりひとりの「できる」を大切に

◎3年「総合実習」

※クッキーの時間分析・品質管理

生産管理と品質管理のために、クッキーを用いて計量から焼成までの時間の測定や、クッキー10個あたりの重さを測定（反復5回）しました。そのデータをもとにグラフ化して製造工程の改良や不良品の有無などを調べました。



※加工用イチゴのヘタ取り

本校人気商品イチゴジャム用のイチゴ（加工用イチゴ）を200kgヘタ取りしました。食品科学コースでは、イチゴの安い時期に大量に購入して冷凍保存し、年間を通してイチゴジャムを製造販売しています。生徒達は大量のイチゴにびっくり！



※筍の水煮

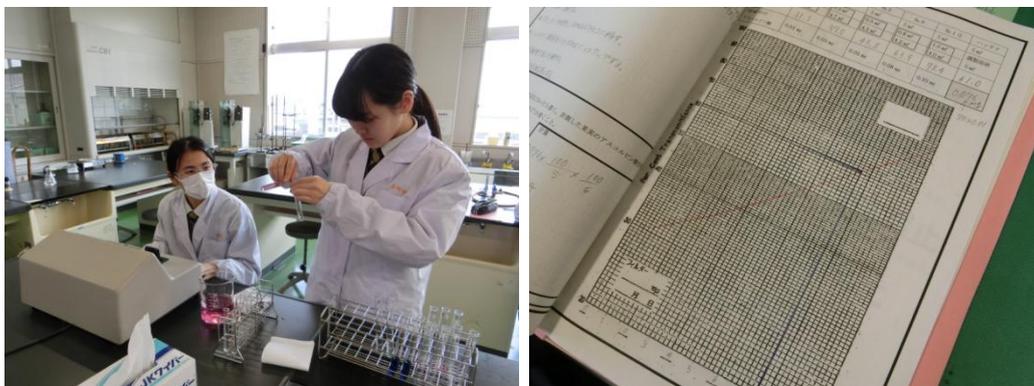
食品科学コースでは、毎年、加賀野菜でもある別所のタケノコ（金沢市）を仕入れています。今年は裏年ということであまり採れず、本日は50kgの仕入れとなりました。水煮にして後日タケノコご飯の素を製造します。大きなトンネルのような機械は、レトルト窯（高圧蒸気殺菌機）です！レトルト食品の加熱殺菌を行うことができます。



※アスコルビン酸（ビタミンC）の定量【光分析】

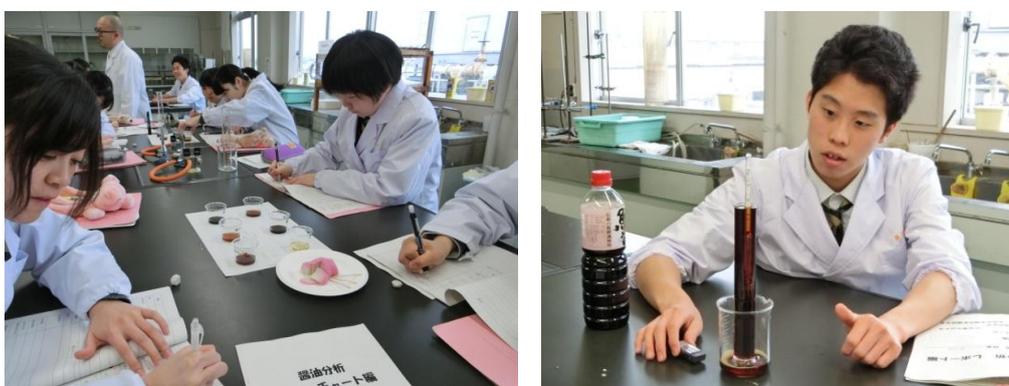
光電色比色計を用いて、ハッサクやオレンジのアスコルビン酸（ビタミンC）を定量しました。

標準アスコルビン酸を用いた検量線に当てはめて行います。ホールピペットやメスピペットの操作が重要なのですが、2年生冬に行われるピペット検定（分野内食品技能検定）に全員合格しているおかげで、全班が検量線の作成に成功していました。



※醤油分析（利き醤油、ボーメ比重計、pH、測色）

濃口醤油・淡口醤油・溜醤油・白醤油・再仕込み醤油・いしる の6つの味を確認し、色・香り・粘度・味について味覚・嗅覚・視覚を用いて比較しました。生徒達は、初めて味わう醤油もあり、ひとつひとつに興味深々でした。今後は、食塩濃度・酸量・粗タンパクなどを化学実験の手法を用いて数値化して醤油同士を比較していきます。



◎2年「総合実習」 手型クッキー製造、標準液の調整

◎1年「産業探究」 ロールパン・梅ジャムの酸度測定

◎2年「実践演習」 手型クッキー製造