



食品加工科だより

第3号
2022. 5. 12
発行：南部農林高校
食品加工科

2・3年生「総合実習」では、農産加工・畜産加工・食品化学・発酵醸造の各分野をA～D班に分かれて、4週間かけて学習しています。



発酵醸造分野では、主に原料の物理的、化学的变化による加工法や発酵による加工法を学習しています。(写真は実験器具の取扱いについて)



農産加工分野では、原料の加工法を理解し、その技術を習得することを目標に学習しています。(写真はマドレーヌ製造の様子)



食品化学分野では、食品分析における使用試薬や器具の取扱い方法を修得することを目標に学習しています。(ビタミンの定性実験の様子)



畜産加工分野では、物理的变化、化学的变化による原料の変化を実際に体験し、その加工方法などを学習しています。(写真はマヨネーズとアイスクリーム製造の様子)

