

食品科学科ニュース

● 3 年生 食品微生物

3 年生の「食品微生物」では、2 年生の今年 1 月に食品製造の授業で仕込んだみその天地返しの実習を行いました。天地返しとは、樽に入っている味噌の上下を混合する作業で、麴、酵母や乳酸菌を空気に触れさせて発酵を促し、全体の発酵ムラをなくし、カビを防ぎ、品質を均一にすることを目的としています。あと 2 ヶ月ほどでみそのパック詰めし、11 月の文化祭から販売をします。昨年度より、国産大豆に変更し 2 度目の相陵みそになります。

販売をお楽しみに！

