

● 3 年生 食品微生物

3年生の食品微生物の授業で、みそのパック詰めを行いました。この味噌は2年生の1月に麦麴を製造しみそを仕込み天地返しなどの管理をし熟成してきたものです。衛生面や実習の安全面を意識し、充填機、金属探知機を使用します。味噌をパックに入れた後、丁寧に表面を整えパック詰めをします。自分たちで加工したものを製品にするという、一連の流れを学習することができました。

パック詰めされた味噌は、文化祭や直売所での販売会などで販売されます。

