

～畜産科学科トピックス～

【Z2 食品製造「ヨーグルト作り」】

科目「食品製造」内の乳加工の実習2回目として「ヨーグルト作り」を行いました。ヨーグルトは発酵乳の一種で乳酸菌や酵母で発酵させたものになります。実習では校内で飼育する乳牛から搾乳した生乳を殺菌し、スターター添加として市販ヨーグルトを入れ、かき混ぜました。容器に入れた各班で製造したオリジナルヨーグルトは恒温器で翌日まで発酵させました。

生徒たちは原材料となる砂糖の計量、製造中の温度管理など発酵に影響することから慎重に進める姿が見られました。翌日の試食会では、ヨーグルトが凝固しているのか、甘さや食感を確かめる生徒たちの姿が見られました。



