

3E マーマレードのピールやペクチンの 下処理を行いました！

食品科学科 3 年

前回の実習で分別した、アルバド、三日月ピール、1mmピール、果肉をそれぞれマーマレードに使用するための下処理を行いました。様々な作業内容があり、3 年生はそれぞれ自分の仕事を責任持って全うすることが出来ました。



アルバドを塩酸処理する女子と、果実をパルパーでジュースに絞る男子と、1mmピールをゆがく女子です。





アルベドを圧搾機で絞ってペクチンを抽出します。ジャム作りにペクチンは必須です！
大きな機械の操作にも女子が積極的に取り組んでいました！



三日月ピールと甘夏の輪切り
は砂糖で煮詰めて、洋菓子作り
のときに利用します。



**3年生はたくさんの作業を、全員がそれぞれ
しっかりとこなしてくれました。
今回抽出したペクチンと、1mmピール、果汁を
いよいよ濃縮してマーマレードにします！！**