

3E アイスクリームの製造実習です！！！！

食品科学科 3年

3年選択・食品製造の授業で、乳製品の加工を学ぶためにアイスクリームを作りました。「アイスクリーマー」という立派な機械を使って、抹茶アイスとイチゴアイスを作りました。

工程作業は少なく単純ではありますが、元の容量よりも空気を含んで多くなる「オーバーラン」などの専門用語を学び、美味しくいただきました！



イチゴのアイス
を作ります！



牛乳の温度管理
80℃を守ります！

アイスクリーマーに
入れて、
スイッチ ON



アイスが固まるのを心待ちに見守ります！



カップに詰めてアイスらしくなってきました！



冷凍庫に入れて、完成です！！



自分達で作ったアイスは格別ですね！