

# 2E マーマレードの瓶詰めをしました！

食品科学科 2 年

下処理、濃縮を2, 3年生で協力して行ったマーマレードを瓶詰めにする実習を行いました。2年生は初めての瓶詰め作業です。流れ作業なので、全員で息を合わせて分担して作業をすることができました。これからも、ブルーベリー、イチゴなどの瓶詰め実習はたくさんあるのでしっかりと覚えておいてくださいね！



煮沸消毒した瓶を取り出し、破損のチェックをしてジャムを注入します。  
ライン作業での自分の担当の仕事を、それぞれが責任をもって取り組んでいます！



異物と勘違いされるようなピールが無いが常にチェックをしています！



相撲部の力持ち2人が力作業の時には大活躍します！いつも増してかっこ良く見えますね！！

2週間かけて、僕たちが作った今年のマーマレードをぜひ食べてみてください！！



温度管理85度をキープします！！

