

3Eピールを有効利用しています！

食品科学科3年

マーマレードに使用する、1mmピールと果汁、アルbedo以外の甘夏の皮を砂糖漬けにしてオレンジピールを作りました。そうすることで、甘夏からほとんど不要なものが出ないエコな実習となります。

農業では、作物を作るだけでなく、販売不向きのを加工して商品にしたり、可能な限り無駄なものを出さない製造法を考えて、地球環境保全に取り組むことも農業の学習の一つです！



甘夏の下処理でできた皮を、砂糖で煮詰めて一晩おいたピールです！



袋に500gずつ測り分けていきます。



真空包装機で保存性を高めます！



こんな風に真空パックってできるんだね！

おー！絞んでいく！



真空包装機というすごい機械があることに感動しました！このように保存して、焼菓子に使用します！！