

# 3E マーマレード製造で大活躍しています！！

食品科学科 3年

およそ100kgの甘夏を処理しますが、新年度初めは中々実習時間が取れません。そんな限られた時間の中、3年生が猛スピードで下処理を頑張りました！無言で淡々と作業を進め、それと同時に、ピールを湯がいたり、果肉の重さを測ったりと様々な仕事に分かれて働く姿は、マーマレード職人のようでした。瓶詰めまでこの調子で頑張りましょう！！



下処理で取ったアルベドを塩酸に漬け、水にさらして茹でます。袋に入れて、圧搾機で絞ります！



圧搾機の使い方を先生から伝授してもらい、いざ圧搾機で絞ります！！袋を水洗いして、大量のペクチンを何度も絞ります。男子が大きな機械を使いこなして頑張りました！！



手際よく作業する姿はペクチン絞り職人のようです！！



50kg以上のペクチンが絞れました！このペクチンと果汁と砂糖、ピールを合わせて濃縮してマーマレードにしていきます！