

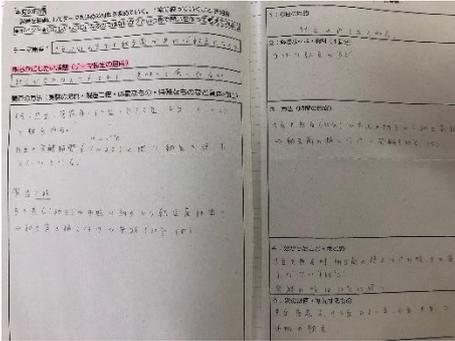


3E 課題研究に取り組んでいます！

食品科学科 3年

3年生では、自分たちで農産物を利用した新製品開発の授業の「課題研究」に取り組みます。8班に分かれて、それぞれアイデアを出し、3学期までの研究発表に向けて試行錯誤を繰り返して実験実習をしていきます。

前回、本やネットで情報収集をしてレシピを考案したものを、今回初めて作りました。初めて作るものは、想像通りにはいかないということが身に染みてわかった授業となったようでした。



事前学習はばっちりです。「たまねぎジャム」「野菜豆腐」「色んな豆の納豆」などアイデア製品を作ります！！



「野菜の色素を生かしたゼリー」「野菜を使ったパウムクーヘン」に挑戦です。発表に使用するために、写真を撮って、たくさんの記録を残しておくことが大切です！



「生ゴミを炭化して消臭剤に利用する」という壮大な研究に取り組む1班です。知識豊富な先生に炭の作り方を教えてもらっています。

全然パウムクーヘンじゃない…



かぼちゃを3日、7日、10日と条件を変えて乾燥させ、どれが一番適しているか比較実験します。さすが食品科学部員はハイレベルですね！！



まだまだ改良、研究を頑張ってください！

