

3E 課題研究を進めています！

3年食品科学科

3年生の課題研究が進んでいます。前回失敗した班は反省を生かして改良をしてみました。納豆班は前回発酵させるために寝かせた黒豆を今回開けてみると、「発酵」ではなく「腐敗」した豆になってしまったようでした。8班それぞれまだまだ頑張りましょう！



米粉を使ったパウンドケーキを様々な条件で作っています。試食して食味検査も行います。



バウムクーヘン班は前回から大進歩です！！バウムクーヘンらしく焼き上げるコツを掴んだようです！しっかりと記録に残しておきましょう！



課題目標は、「納豆嫌いな人も美味しく食べられる納豆パンケーキの開発」です。納豆の研究は道のりが険しそうです！頑張り7班！

異臭を放つ腐った豆となつてしまった黒豆です。

