

1E トマトジュースの製造実習です

食品科学科 1年

農業科が栽培したトマトを譲ってもらい、1年生がトマトジュースの製造を学びました！

「パルパーフィニッシャー」という機械を使って、160kgのトマトをジュースにしました。

たくさんの工程があり、それぞれが分担してしっかりと責任をもって動くことができていました！



農業科の瑞々しいトマトです！
ありがとうございます！



湯剥きをします。逞しい男子が大量のトマトを茹でました！
160kgのトマトをひたすらカットします！



パルパーフィニッシャーで絞ります！危ない機械なので、慎重に先生と取り組みます。



ジュースになったトマトは加熱して、全体の味を整えます。



瓶に破損や汚れが無いかしっかりとチェックしています！



「充填→調整→拭き上げ→打栓」のラインがしっかりとできています！トマトジュース工場の職人のようです！



最後に煮沸消毒します。
85℃をキープして管理します！