



# 1E ミカンジュースの製造実習です！

食品科学科 1 年

3年間で 1 度だけの「ミカンジュース」の製造をしました。諫早農業寺峰農場産のみかんを頂き、ジュースに加工する実習です。販売不向きのみかんを加工することで、販売できるようにすることは農業でも大事な分野です。それぞれ自分の仕事を責任もって取り組んでいました！



職人のようにスピーディーに果実を処理しています！



危険なパルパーに真剣に取り組む頼もしい男子です！



大事な果汁は一滴も漏らしません！



大量の果汁を 70℃まで上げて加熱処理します！



瓶詰めです！異物混入に気を付けて取り組みます！



打栓します。王冠打栓機を使いこなす機械系女子です！



熱湯消毒で完成です！割らないように慎重丁寧です！