

食品製造の授業でジャムの実験を行いました。

生活科学科 3年

生活科学科は、農業科学科・動物科学科・食品科学科で実習の授業があり農業の分野を幅広く学んでいます。今回は、食品製造の授業で「ジャムの簡易製造実験」を行いました。

普段の生活科学科の授業とは違った、「実験を行って体験し実際の製造について理解する」という学習に取り組むことができました。



オレンジジュースで条件を揃えることでゲル化（ゼリー化）できるかを確認しました。



ゲル化の3要素の砂糖、有機酸、ペクチンを加え加熱します。
加熱によって沸騰こぼれがないようにガスバーナーを調整しながら仕上げていきました。



コップ法でジャムの固さを確認して実験終了です。実験終了後はどんな味になったかを全員で確認しました。