

トマトケチャップの製造実験を行いました。

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、食品製造の実習で「トマトケチャップ」実習を行いました。

トマトケチャップは普段はよく使いますが実際に作るのは初めてでした。濃縮するのは熱さと格闘しながら無事に終わることができました。次回は、このケチャップでホットドッグの実習です。



濃縮は熱い中、交代しながら水分をとばしていききました。



今回は、ミニトマトを使用しました。4つ割にしてヘタを取り除きます。タマネギをみじん切りにします。



ミニトマトのケチャップは通常のトマトを使うより甘み、コクが強くうまみも多かったです。次回は、このケチャップを使って、ホットドッグとメロンパンを製造する予定です。