

食品サイエンス科

3年生 課題研究「試作実験1回目」

4月23日(水)に、菓子類やパンの試作実験1回目を行いました。

課題研究の授業では、各班でテーマ設定を行い、原料の改良や製造工程の検討を行うことで、オリジナルの商品を開発していきます。食品サイエンス科の専門の授業で得た知識や加工技術、栄養成分に着目し、これから新商品の開発に向けて研究を進めていきます。



抹茶クッキーの焼成のようす



班のメンバーと協力しながら、オーブンの温度や焼成時間を確認します



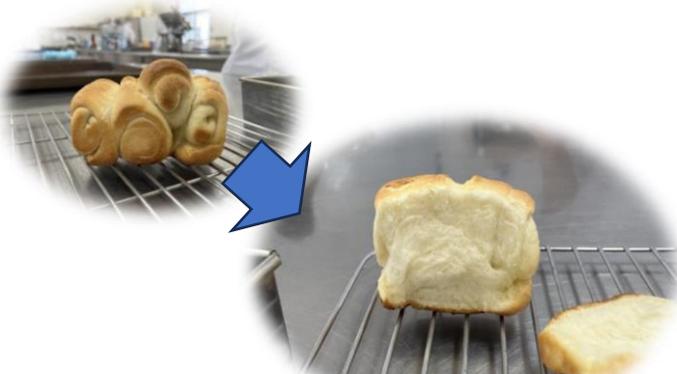
マフィンの焼成



マドレーヌ



パウンドケーキ



上手に焼成ができました!

今後の課題研究では、今回試作したレシピから、原料や工程を改良していきます。
各班テーマに沿った新商品が開発できるよう、協力してがんばります。