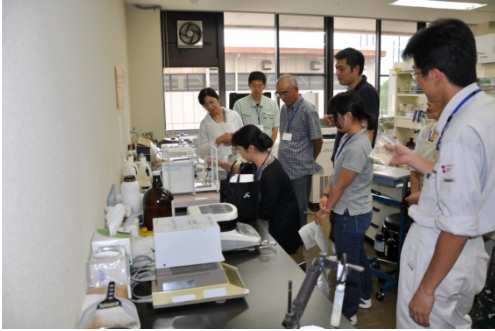


9月1日に現場実践学（一般成分分析・微生物検査）を行いました。

☆アーモンドの一般成分分析（水分・タンパク質・脂質・灰分・炭水化物）



秤量



抽出操作

☆サラダの微生物検査



試料調製



細菌のカウントと
データまとめ