

～ 農産加工実習(現場実践学)を行いました ～

平成23年7月26日(木) 高知県工業技術センター

講師:高知県工業技術センター 岡本 佳乃 主任研究員

農産加工実習を行いました。

今回もグループ毎に分かれて、レトルトシチューやポン酢を作りました。

ポン酢づくりでは、グループ内でレシピ配合を調整し、各グループそれぞれのポン酢が出来上がりました★

この実習を通じて、さまざまな殺菌方法について理解を深めました。



岡本先生による実習説明



シチュー作り



レトルトパック



シチュー(肉)の物性評価



五味(甘味, 塩味, 苦味, 酸味, 旨味)の官能評価



オリジナルポン酢の試作