



食品加工学実習

～小麦粉の加工～



強力粉・かん水・食塩・水を
合わせて混ぜて、練って
いきます。



よく練ったら
しばらく寝かせます。



製麺機で切り出して
麺の形にしていきます！



麺棒で均等な
厚さに伸ばします。



完成！



食品加工学実習は、管理栄養士として食品の素材を活かした加工方法や保存方法を身につける実習です。

今回は、中華麺の作成を通して グルテンの形成や、かん水の作用について学びました。

力の必要な作業も班で協力しながら一生懸命に集中して実習を行っていました。

普段食べている中華麺がどのようにして出来ているのかを知る貴重な機会になったと思います！

この授業を通して、食品加工に興味を持ち、食品の加工技術に精通した管理栄養士を目指してほしいと思います。