

食品システム科近況報告 vol.9

食品システム科3年生の課題研究では、食品に関する様々な実験や実習を行っています。
今回は11月18日（金）の魚肉ソーセージ作りの様子をご紹介します。



原料はスケトウダラのすり身です。



食塩、調味料、香辛料、ラード、
デンプン等を入れ、すり混ぜます。
最後に着色料で色をつけます。



ケーシングフィルムに充てんします。
空気が入らないように気を付けながら
行います。充てんしたら、端を金具で
留めます。



加熱殺菌して、**完成**です♪