

ヨーグルトと甘酒の製造

～食品製造シリーズ⑱～

1月21日（木）、2年生「食品製造」において、発酵食品の単元で、ヨーグルトと甘酒を製造しました。

ヨーグルトは、牛乳に市販のプレーンヨーグルトをスターターとして添加し、食品乾燥機（プチマレンギ）にて40℃8時間で発酵させ、その後、冷蔵庫で冷却しました。

甘酒は米麴を使用し、水を加えて電気炊飯器（保温設定）で製造しました。

どちらも素晴らしい微生物のはたらきで、健康に良い発酵食品が出来上がりました。

