



岐阜県立郡上高等学校

GUJO HIGH SCHOOL

2022年9月21日 投稿者: P49941

【食品2・3年】総合実習 ～微生物の実験～ ～（9月上旬）

【食品2年】酒類やパンの製造に欠かせない酵母は、糖類を発酵してアルコールと二酸化炭素を作ることができます。今回は、ブドウ糖・デンプンなど数種類の糖類を準備して、酵母がどの糖類を発酵できるのか調べてみました。酵母にも好みの糖があり、発酵できる糖とできない糖類があることを学びました。



【食品3年】納豆菌は、稲わらにたくさん分布しています。今回の実験では、蒸煮した大豆に、稲わらを加えて一晚培養し、納豆菌の分離に挑戦します。大豆の表面に白い膜（納豆菌）が形成していることを確認できました。納豆臭が漂いますが、この納豆は食べません。残念。。



 **総合農業学科群、食品科学科**