



2023年5月24日 投稿者: P49941

【食品2・3年】微生物実験～目で見えない微生物の姿や働きに驚き！！～

【食品2年】自分の手指に付いている微生物や学校内の空気中に浮遊している微生物を、肉眼で見えるまで培養しました。初めて見る微生物の姿に驚きを隠せませんでした（笑）最後に、光学顕微鏡で微生物の形態観察も行います！



【食品3年】栄養価値が高い牛乳は、ヨーグルト製造に欠かせない乳酸菌だけでなく、多くの微生物にとっても栄養源となるため、非常に腐りやすいです。今回は、「煮沸法」・「アルコール法」・「酸度測定」で牛乳の鮮度を調べてみました！



