

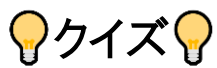
食品科学科(食の農学科群)

牛乳の性質を学び、チーズとバターを
作りました！ 🐄

牛乳は**熱**や**酸**で凝固する性質があります。今回の製造実習では
実際に牛乳が固まる様子を見て牛乳の変化を観察しました。

【チーズ】

鍋に牛乳、塩、レモン果汁を入れて加熱
するとだんだん牛乳が分離してきます。



分離した液体をなんというで
しょうか？

答えは最後に！



ザルで越したら
カッテージチーズの完成です。



生徒による感想

豆腐のような食感で少しだけレモンの風味があっておいしい

味の薄いチーズケーキみたい

【バター】

バターを作る工程を学びました。
乳脂肪分が47%のクリームを容器に入れて振ると次第に固まってきます。

クリームの中には薄い膜につつまれた脂肪が入っています。
クリームを振ることで膜が破れて脂肪同士がつながります。



クラッカーに付けて試食しました。

生徒による感想

いつも食べているバターより風味がない

油っぽい感じ

実際に牛乳が凝固する様子を確認することで理解を深めることができました！
次回は、豆腐が固まる仕組みを学習します。