

食品製造「メロンパン製造実習」

食品科学科3年

6月12日（金）、本校2棟1階製パン室にてメロンパン製造実習を行いました。メロンパンは、原料を混合し、こね上げた後に発酵させます。発酵の進み具合は、その日の気温や生地温度等の影響をうけるため、慎重に生地の状態観察しながら行います。生地の発酵状態を見極め、分割、まるめ、ねかし、整形等の作業を行い、ようやく焼きあげ作業をなります。

180~200℃に設定されたオーブンの前は、立っているだけで暑いのですが、ちゃんと膨らんでくれるのか？焼き具合はどうだろうか？味は美味しいかな？と心配になり、何度もオーブンの小さな窓から中の様子を確認してしまいます。焼けるまでの作業工程が長い分、焼き上がった時の感動は大きいです。

衛生管理や作業工程をしっかりと守り、これからも安心して安全な食品製造実習を続けていきます。



オーブンの前で、焼き上がりをしっかり確認中！