

食品作りの重み実感

八工大生がチーズ実習

八 戸

八戸市の八戸工業大学生命環境科学科は4日、食品作りに必要な技術や知識を総合的に学ぶチーズ製造実習を行った。同科の2年生30人が参加、地元の酪農家が搾った牛乳約150リットルを使って、約5kgのゴーダチーズ3個を作り上げた。身近な食品が作られる過程を通して、工学や生物学、化学などが融合した専門知識と技術の必要性を学んでもらおうと、同学科前身の

バイオ環境工学科時代から取り組んでいる。学生たちは学内の食品加工工場にあるチーズ生産設備を使い、



生乳を固め、ホエイと分離したカードをボウルなどで取り出す学生たち

1日ばかりでチーズが形になるまで作業を行った。

乳酸菌や酵素を加え加熱した牛乳は、徐々に透明な液体状のホエイ(乳清)とチーズの元となる白色のカードに分離。学生たちは手や機械でホエイを丁寧に搾

り出し、カードがチーズに近づいていく様子を興味深げに観察していた。

作業に取り組んだ齊藤大悟さんは「食品を家庭で作るのと異なり、工業的な製造過程では機器の使い方など注意点多い」。名久井彩花さんは「いろいろな人に食べてもらうことを考えると、衛生には特に気を使う必要がある」と、実習を通して学んだことを話した。

出来上がったチーズは10日ほどの熟成で食べられるようになる。同学科ではさらに1年熟成させ、3年生で行うビール製造実習に合わせて学生に試食してもらうという。(若松清巳)

※「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」