

乳製品加工の試作に取り組む研修生

当所では、畜産人材育成研修4期生1名が京都府南丹市での酪農経営を目指して日々研修に励んでいます。

このほど、独立就農後に取り組むソフトクリーム加工のノウハウを学ぶため、乳製品加工メーカーの機器を用いて試作を行いました。

砂糖の種類や脱脂粉乳の割合が、ソフトクリームの甘さや風味、口どけの違いにつながることを学び、今後は将来の加工品づくりにつながるよう試作調製する予定です。



パスチャライザー※で加工



てんさい糖を使ったソフト

※パスチャライザーは、牛乳や乳製品を加熱殺菌することで、栄養分や体に良い菌を保ちながら、安全で健康的な乳製品に仕上げる装置