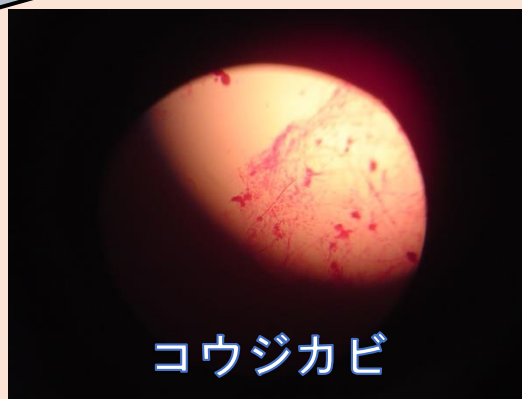


食品化学専攻 実験の様子 1

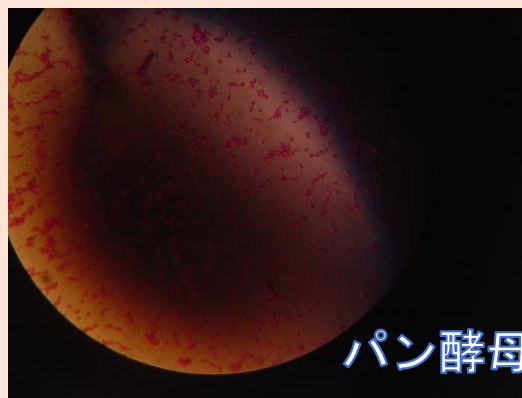
食品化学専攻では本格的な食品化学実験を行う前に、顕微鏡の操作方法やガラス器具の使い方を学びました。

微生物の検鏡

何が見えるかな？



コウジカビ



パン酵母

コウジカビやパン酵母はとても身近な微生物です。

「カビ」や「細菌」は一般的に食中毒を引き起こす 有害 なイメージを思い浮かべますが・・・

食品製造には欠かせない 有益 な微生物も多いです。

標準試薬の調整



慣れない実験器具の操作に四苦八苦していました。

臨時休業の影響で2ヶ月遅れの実験開始となりましたが、
急がず 慌てず 確実に 実験技術を身につけます。