

B 動物・エコフィード



「県産豚肉を加工する」

沖縄県は、日本で有数の畜産県であり、古くから豚肉を多く消費しています。また、ハム、ソーセージ、ベーコン等の豚肉加工品も大量に生産され、県外へも出荷されています。

オープンキャンパスにおいては、食肉加工に関わる腐敗防止、発色、食味向上などの作用機序の科学的理論を学びつつ、県産豚肉を原料としたソーセージの加工工程を体験します。

最後に、出来上がったソーセージの評価についても実習します。



①原料は沖縄県産豚肉です。



③原料に、調味料、香辛料、保存料や発色剤を加え、ケースに詰め込み、その後ボイルします。



②原料として適した部位を選別・配合し、ひき肉にします。



④最後に、出来上がり品の評価を行います。