

生命の源・食を科学する

食品関連産業で活躍できるスペシャリストの育成を目標としています。食品製造実習を通し、食品の加工技術を学びます。また、色々な実験をすることにより、食品の成分や食品製造に使われる微生物を調べ、科学的な知識を身につけます。

- 1年次は普通科目の学習と専門基礎学習（食品化学・食品製造・農業と環境・農業情報処理）
- 2年次は専門の中核学習（食品化学・食品微生物・食品製造）
- 3年次は専門科目を中心に課題研究（食品科学・食品微生物・食品製造・課題研究・食品開発実践）



実習の様子

食品製造A（農産物加工）、食品製造B（畜産加工）、食品化学、食品微生物に分かれ様々な実習・実験を行っています。



イチゴジャム



製麴作業



ソーセージ



蕎麦



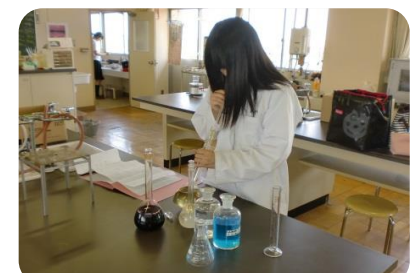
パン



酸乳飲料（ミルクール）



食品微生物実験



食品化学実験

食品開発

大泉町の商工会やJA太田などと協力して、地域の特産品や特徴を生かした商品の開発に取り組んでいます。



JA太田とのコラボイチゴソース



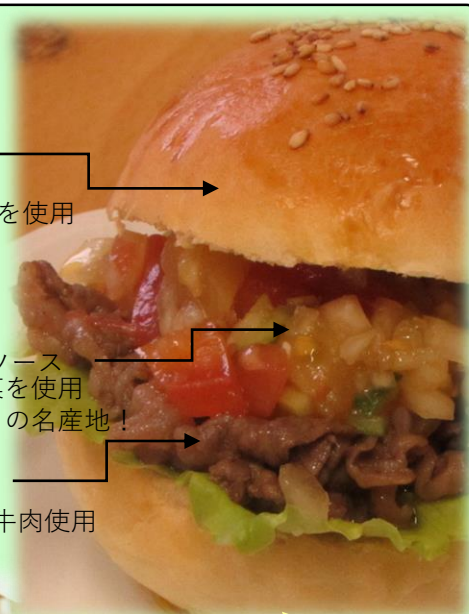
ブラジル珈琲を使った珈琲プリン・珈琲まんじゅう



バンズ
群馬県の地粉「さとのそら」を使用

パイナップルソース
群馬県産の野菜を使用
群馬はきゅうりの名産地！

牛肉
群馬県産の牛肉使用



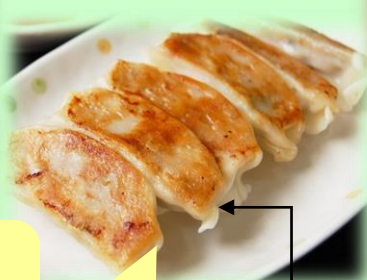
うまいもん甲子園
関東甲信越出場
シュラスコさん



群馬県産小麦（W8）を使った食パン



群馬県産小麦（W8）を使ったスランパンラスク
（左）ブロッコリー葉の粉末入り



すき焼き餃子

ハクサイ、ネギ、豚肉、蒟蒻など群馬県使用