

穴埋めワークシート

〈冷凍技術の進歩〉

(1) が食品中の諸成分を分解して発酵させると食品が腐敗していきます。そのため食品の安全を守るには (1) の増殖を抑えることが必要になります。食品を冷凍すると食品中の (2) が (3) 化し、(1) が (2) を得られなくなるため、増殖を防げます。

(4) 方式とは、冷気を送り込んで冷凍室内の温度を下げて冷凍する方法です。最も身近な冷凍方法ですが、旧式の緩慢冷凍型のものには長い時間をかけて冷凍するため味が落ちてしまう、栄養が少なくなるという欠点もあります。そこで、緩慢冷凍の欠点を解決するために (5) という技術が開発されました。冷凍にかける時間を短くすることで品質が落ちるもとである (3) が大きくなるのを防ぎます。また、その他の方法としてはブライン液を使い、液体が気体になるときに周りの温度を奪う仕組みを利用した (6) 式も取り入れられています。この方式は人体に影響を及ぼさず、品質も低下させないため非常に注目されています。

記述ワークシート

〈冷凍技術の進歩〉

1. 食品を冷凍する目的について {語句} を使って書いてみましょう。

語句 {微生物、水分、劣化}

2. 急速冷凍のメリットをまとめてみましょう。

穴埋めワークシート解答

1. 微生物
2. 水分
3. 氷結晶
4. エアーブラスト
5. 急速冷凍
6. ブライン