|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 高校名 |  | 氏名 |  |

**◎ｐart１　この動画を見ての課題**

１．① 速やかに-40℃で冷凍保存した『まぐろ』　② 2日間4℃で冷蔵保存した『まぐろ』

③ まぐろ漬けにして2日間4℃で冷蔵保存したもの

④ 速やかに-40℃で冷凍保存した『かつお』　⑤ 2日間4℃で冷蔵保存した『かつお』

⑥ かつお漬けにして2日間4℃で冷蔵保存したもの　これら６種類について、

（1）新鮮なものとの鮮度やK値の違い　（2）①～⑥の中での鮮度やK値の順位

　を予想して、そう考える　理由と一緒にまとめてください。

|  |
| --- |
| （1）新鮮なものとの鮮度やK値の違い  （2）①～⑥の中での鮮度やK値の順位 |

**◎part2,3　面談後課題**

２．先の①～⑥の　『まぐろ』と『かつお』についてＫ値測定、および水分活性測定（希望者のみ）のデータ（Mellyで送付）を確認してください。そのうえで、（1）各種貯蔵により、（2）『まぐろ漬け』『かつお漬け』処理により、どのような変化が起きていたのか、自分の考えをまとめてください。

|  |
| --- |
|  |

３．鮮度の落ちた魚の利用方法や、肉や魚を無駄にしない方法にはどういう方法が考えられるか、自分なりの考えをまとめてください。

|  |
| --- |
|  |