

## 研修生が乳製品加工実習を行いました

当センターでは、畜産経営の担い手を確保・育成するための畜産人材育成研修制度を実施しています。

今回、研修生が生乳の加工方法を学ぶため、府内の生乳加工施設で座学と実習を行いました。

加工実習ではチーズの製造を行い、座学で習った手順どおりに行うと同じ材料からモッツァレラとストリングの2種類のチーズができることを学びました。

今後も研修内容を充実させ、府内畜産業の担い手となる人材を育成します。



ストリングチーズの製造実習