

おいしく実験！料理の不思議

1 果物の不思議 ～固まらないのはどの果物のゼリー？～

<材料> ゼリー1つ分

- ・ゼラチン 5g
- ・お湯 50ml
- ・砂糖 大さじ1～2
- ・水または入れたい飲み物〔牛乳やジュースなど〕 200ml
- ・生の果物〔りんご、もも、キウイ（緑色）、ぶどう、パイナップルなど〕

<作り方>

1. 食べやすい大きさに、果物を切る。



切るのがむずかしい果物もあるよ。
おうちの人に手伝ってもらおう。

2. ゼラチンと砂糖をお湯で溶かす。



3. 水（牛乳、ジュースなど）を2に追加する。

4. 果物を容器に入れ、3を注ぐ。



5. 冷蔵庫で2時間以上冷やす。



固まらないのはどの果物のゼリー
だろう？

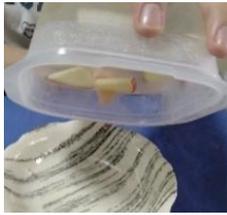


ゼリーづくりはうまくいきましたか。

ゼリーが固まらない果物、答えは **キウイ、パイナップル** です。

ゼリーを作るゼラチンには「動物性タンパク質」で、固まる性質があります。

キウイやパイナップルには「タンパク質分解酵素」が含まれていて、酵素がゼラチンを分解してしまうため、固まらないのです。



他にも料理の中には不思議がいっぱいあるよ。
見つけて調べてみるのもおもしろいね。



参考：駒沢女子大学・駒沢女子短期大学 健康栄養学科「健康と栄養にちょっといい話」

https://www.komajo.ac.jp/uni/window/healthy/he_column_17002.html

城西大学医療栄養学科 オンライン実験 <https://www.josai.ac.jp/archive/news/20200618-01.html>