



牛乳をかためて
チーズを作ってみよう！



じっけんの目的

タンパク質の性質を調べよう。

よいするもの

- 牛乳
- レモン汁、水、お酢、ジュース など
- キッチンペーパー
- コーヒーフィルター
- 小さめのなべ
- とうめいなコップ
- 計量カップ
- 計量スプーン
- 木べら

ちゅういすること



- 必ず大人の人と一緒に作りましょう。
- 火をつかうときは、しっかり集中し、やけどしないように気をつけましょう。
- 食品をつかうので、実験の前には、せっけんでしっかりと手を洗いましょう。

じっけんするまえに

牛乳からチーズを作るには？

- 「タンパク質」と「酸（さん）」の関係がとても重要です。
- 牛乳には、「タンパクしつ」という、えいようがたくさん入っています。特に、「カゼイン」という種類のタンパクしつが入っています。
- 「カゼイン」は、「酸」を入れるとくっつきあう性質があります。
- カゼインがくっついて、固まりになることで、チーズのもとが作られます。

じっけんするまえに

「酸(さん)」は、どんなものに入っているかな？

カゼイン同士をくっつける「酸」はどんなものに多く入っているかな？
実験でいろいろ試してみよう。

じっけんしてみよう！

動画を見ながら実際にやってみよう。