

とうふ 豆腐の

ぎょうこざい

凝固剤によるちがい

しらべたいことがわかるような
タイトルをつけよう。



きっかけ

どうしてしらべようと思ったのか、
きっかけになったことを書こう。

豆腐は煮大豆のしぼり汁(豆乳)を凝固剤で固めてつくるらしい。
凝固剤には「にがり」や「すまし粉」が使われることが多いようだ。
2つにどんなちがいがあるのか、たしかめたいと思った。

じっけん 実験のやり方

つかったものや、しらべるやり方
を書こう。絵やしゃしんもつかうと
わかりやすいぞ。

加熱して温めた無調整豆乳に「本にがり」と「すまし粉」を水で
といたものをそれぞれまぜてむし、水を切ってしばらくおく。
固まり方やできあがったもののちがいをくらべる。

よそう 予想

しらべる前に、けっかを予想して書く。
予想した理由も書こう。

同じように固まるけど、固さや味にちがいが出るのではないかな。

年組 なまえ ()

なまえをわすれずに書こう。

けっか 結果

じっけんのけっかだけを書く。
表やグラフ、しゃしんをつかうとわかりやすいぞ。

	かた 固まり方	見た目	した 舌ざわり・味
にがり	すぐに かた 固まった	 少しボソボソ している。	なめらかで濃厚。 大豆のあまみとにがりの 苦味の両方を感じる。
すまし粉	ゆっくり かた 固まった	 ヨーグルトの ようにどろっと している。	にがりの豆腐よりもっと なめらかでみずみずしい。 すっきりした味。

わかったこと

けっかからわかったこと、かんがえたことを書く。
予想とちがったときは、どうしてそうなったのか
かんがえてみよう。

どちらも豆腐ができた。
にがりはずっと固まるので、入れすぎたりまぜすぎるとボソボソになってしまう。
すまし粉はゆっくり固まり、水分をたもつので、初心者にもつくりやすいと思った。

まとめ

けっかとわかったことをまとめて、
つぎにしらべてみたいことを書こう。

豆乳にふくまれるタンパク質が凝固剤の成分と反応して固まるようだ。
今回使った「にがり(塩化マグネシウム)」「すまし粉(硫酸カルシウム)」はどちらも海水に
ふくまれる成分で、じっさいに海水で固める伝統的な作り方もあるらしい。
豆腐の凝固剤に使われる成分は他にもあるようなので、どんなちがいがあるのか調べてみたい。