

2025. 5. 16(金)

名前

まなびの教室 おもしろ理科実験

～「砂糖のあめ化」を利用して、べっこうあめを作ろう!～

中1の理科「身のまわりの物質」では、砂糖は有機物(炭素を含む物質)のために、加熱すると姿が変わることを学びます。

※食塩は無機物(炭素を含まない物質)のため、加熱しても変化しない

砂糖のあめ化

砂糖は水を加え、煮溶かすと温度によってさまざまに変化します。

砂糖のあめ化	砂糖のあめ化	砂糖のあめ化	砂糖のあめ化
			
60～70℃くらいで泡が立ち始め、100℃前後で全体が煮立ってきます。105℃くらいで煮詰めるとシロップになります。	110～120℃になると、細かい泡で全体が白っぽくなります。これを煮詰めて急に冷やすとフォンダン(白い衣)になります。	150～160℃くらいになると、全体が黄金色から茶色に色づいてきます。これを急に冷やすとべっこうあめができます。	180～195℃になると焦げて、濃い茶色になります。苦味と香りが出て、プリンにけるカラメルソースなどに利用されます。

小学館
「生活探検大図鑑」
より一部抜粋

これを目指そう!

☆今日の約束☆

- ・仲間がやっているものを一緒に観察してよいです
- ・お互いに教えあってよいです
- ・時間内であれば、何度挑戦してもかまいません
- ・やけどには気を付けましょう

○感想○

--

☆グループタイム☆

「おもしろ理科実験」活動の様子

