



牛乳はくさると、どうして水と白い部分にわかれるの

牛乳をくさらせるのは微生物（びせいぶつ）

食物を何日もほうっておくと、いやなにおいができて、くさっているのを見つけることがありますね。食物にはもともと、かなりの微生物がついていて、雑菌とか腐敗細菌とよばれています。

たとえば、ハムやソーセージには、1グラム中に1万～10万個の細菌がついていますが、このくらいの数なら食べても人間の体にはとくに害は与えません。ところが、そのまま20度C以上の部屋におきっぱなしにしておくと、1グラム中に1000万をこえる細菌の数にふえるのです。こうなると、いやなにおいがして、とても食べられたものではありません。

酵素（こうそ）が食品の成分を分解する

微生物がふえると、酵素が作りだされ、これが食品の成分を分解して、もとの風味をなくしてしまいます。つまり、食品が「くさる」ということですね。

牛乳もくさると、酵素が牛乳の成分を分解して、水と白っぽいやわらかいかたまりに分けるのです。これは、牛乳には、ある酵素がはたらくと、白くかたまる性質があるからです。（監修 青木国夫）

