



アイスクリームはどうしてとけるの

アイスクリームは氷のなかま

お天気のいい日に、遊園地などでアイスクリームを買って食べると、初めのうちは固くなっていますが、食べ始めるとどんどんやわらかくなり、しまいにはとけてしまいますね。

アイスクリームは、冷やして作るものですから、とけないようにしておくためには、いつも冷やしておかなければなりません。アイスクリームは、氷のなかまと考えてもらえばいいのです。

ですから、冷とう庫の中ならば、ちょうどいい低い温度なのですが、温度が高いところに出されてしまうと、まわりの空気ですこあたたそとがわ、少しずつ温まり、外側のほうから、だんだんと、あわのようにやわらかくなってしまいます。

ドライアイスを入れて、とけないくふうを

お店でアイスクリームを買って、遠くのおうちまでもち帰るときに、ドライアイスが入った箱に入れてくれますね。ドライアイスはマイナス80^{どスィー}までになり、アイスクリームがとけるのを防ぐことができます。でも、ドライアイスに、直接さわらないようにしましょう。皮ふが、けが(凍傷という)をすることがあります。(監修・青木 国夫)

