



ぎゅうにゅう あたた まく は
牛乳を温めるとどうして膜が張るの

しぼう とたんぱくしつ がくっついてできる
脂肪とたんぱく質がくっついてできる

ぎゅうにゅう あたた まく ができますが、この膜の正体は、ぎゅうにゅう なか はい しぼう
牛乳を温めると、膜ができますが、この膜の正体は、牛乳の中に入っている脂肪で
す。ふつう、ぎゅうにゅう なか しぼう こま じょうたい ぎゅうにゅう なか はい
す。ふつう、牛乳の中の脂肪は、細かいつぶの状態です。牛乳の中に入っています。これ
をあた ねつ する と、そのつぶがおたがいにくっついて大きくなるのです。こうしてできたしぼう
を温めると、そのつぶがおたがいにくっついて大きくなるのです。こうしてできた脂肪は、
みず よりも軽い ため、表面にうきあがってきます。すると、うきあがったしぼうは、ぎゅうにゅう
中のたんぱくしつ とくっついて、うすい膜になるのです。

この膜ができるのは、おんどがおよそ60℃から65℃くらいのときです。

ぎゅうにゅう あたた
牛乳をあまり温めないほうがいい

ぎゅうにゅう あたた まく えいようき たい
牛乳を温めたためにできた膜は、栄養的には大してかわりないといわれています。し
かし、ぎゅうにゅう ねつ くわ えいようぶん どうじ
かし、牛乳に熱を加えることは、ビタミンなどの栄養分を同時にこわしてしまいますから、
ひつようじょう たか おんど あたた
必要以上に高い温度に温めることは、さげなければいけません。(監修・青木 国夫)

