



たまご 卵はどうしてゆでるとかた 固くなるの

たんぱく質が熱で固まる性質をもつから

食べ物は、卵にかぎらず、肉や魚をにたり焼いたりすると、固くなります。動物質の食べ物は、すべて熱を加えると、固くなる性質をもっています。

これは、動物の体の中にある、たんぱく質という成分が、熱で固まる性質をもっているからです。

動物は、どんな動物でも、必ず体の中にたんぱく質をもっていますので、熱を加えると固くなってしまいます。特に卵は、たんぱく質がたくさん入っている食べ物ですから、固くなるというわけです。

熱を加えると固まる性質をもつ卵

ニワトリの卵は、熱を加えると、水をふくんだまま固まる性質をもっています。卵を使った料理は、この性質を利用したものがたくさんあります。卵が固まる温度は、黄身が65℃、白身が70℃となっています。料理するときは、卵の固まりかげんがポイントなので、余熱も計算にいれて仕上げるようにします。（監修・青木 国夫）

