

実験 油脂の乳化タイプ

実験のねらい	室温 ℃	材料・用具 油脂食品（マヨネーズ、ホイップクリーム、バター、マーガリン） 各2g 水 コップ4個 スプーン4本
	班のメンバー	

方法・手順

- ① コップに100mLの水を入れる。
- ② 油脂食品2gを入れてスプーンで軽くかき混ぜる。
- ③ 乳化タイプ(エマルション型)はA、Bどちらか判定。

A. 水の中へ広がっていく



B. 水面に固まっている



乳化とは、水と油のように互いに溶けあわない2つの液体の一方を微粒子として他方へ分散させること。この状態を**エマルション**という。マヨネーズ、ホイップクリームなどは油脂を含むが、水中油滴型エマルションなので油っぽさを感じさせない。乳化した油脂食品は消化吸収もよくなる。

結果・考察

反省・感想

教員記入欄