

1E グルテンの抽出実験をしました！

食品科学科 1 年

薄力粉と強力粉の違いを確かめる「グルテン抽出実験」をしました。



前の時間の計量の練習をいかして、小麦粉 2 種と水 10ml を正確に測ります！



薄力粉・強力粉を捏ねてグルテンを形成します。水の中でもみ洗いしてグルテンのみにします！



グルテンの重さをそれぞれ比べます。



全班のデータを出して平均を出します。自分たちの実験の精度も確認でき、小麦粉それぞれの特徴について学ぶことができました！