

# H 植物・エネルギー



## 「デンプンのなせる業、その魅力」 — バイオシステムからの挑戦 —

デンプンはあまり目につきませんが、とろみを出すためにスープ類や中華料理に使われています。また、カマボコやチクワなどのねり製品などの中にも、デンプンが加工材料の一つとして使われていたり、天ぷらの衣や餃子の皮もデンプンです。



デンプンは植物の細胞内に水に不溶な微粒子として存在しています。これらからデンプンを取り出すためには、細胞膜を破壊した後、沈殿→ろ過→乾燥の処理が必要になります。



ジャガイモ



磨碎



ろ過



吸引ろ過

今回の実験では実際にジャガイモからデンプンを抽出し、生のデンプンを手で触れることで物性を肌で感じingことを目指します。

**デンプンを触ったことがない人は必見です！！  
実は身近にあるデンプンについて詳しくなろう！！**