

目 的

身のまわりの発酵食品が, どのような材料から, また, どのような微生物による発酵でつくられているかを調べよう。

準 備

〔材料〕身のまわりの発酵食品(パン,みそ,しょうゆ,食酢,漬け物,納豆,ヨーグルト,チーズ,日本酒,ワイン,ビール,ウィスキーなど)

方 法

- (1) 発酵食品の包装や容器に記載してある成分表示をもとにして,発酵食品がどのような材料からつくられているかを調査する。その中で主原材料をで囲む。材料が明確でないときは,図書館等を利用したり,コンピュータ等の情報通信ネットワークを利用したりして調べる。
- (2) 同じ材料からできているものがあれば,それぞれまとめてグループにわける。
- (3) それぞれの食品が、どのような種類の微生物によってつくられているかを調べる。このとき、コンピュータ等の情報通信ネットワークを利用して確認する。

結 果

(1) 食品と材料

食品	材料
例)コープブレッド(パン)	(内麦粉), イースト, イーストフード, 粉乳, バイタルグルテン, 砂糖, 食塩, マーガリン, 水

(2)	1 =	原材	大米才	٠لم	食品
1 ~		1/1/1/	コイバコ	$\overline{}$	ᅐᄔ

主原材料	食 品		
(3) 食品と微生物			
食品	微生物	食品	微生物

食品	微生物	食品

食品	微生物

, 52 A
 ~

(1) 原材料と微生物と食品の間には,どのような関係があるのか考えよう。
(2) 利用した文献名やインターネットの URL を書こう。

感想・疑問

月日	共同	自己評価 大変 やや 中立 やや 大変
() 限	実験者	興味関心のある 実験であった 実験でなかった
年 組	番 氏名	実験の方法は よく理解できた