

カルメラ焼きを作ってみよう

株式会社トクヤマ

1. どんな実験？

かつて縁日の屋台でおなじみだったカルメラ焼きを作ります。

2. 実験のやり方

重そうと卵白、砂糖で『重そう卵』を作ります。次に砂糖水を熱し、泡に粘りが出るまで温度を上げます。その後『重そう卵』を入れ強くまぜます。『ぼそぼそな感じ』でまぜるのをやめると、ぷっくりとふくらみます。

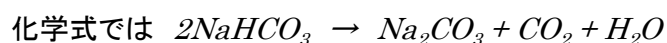
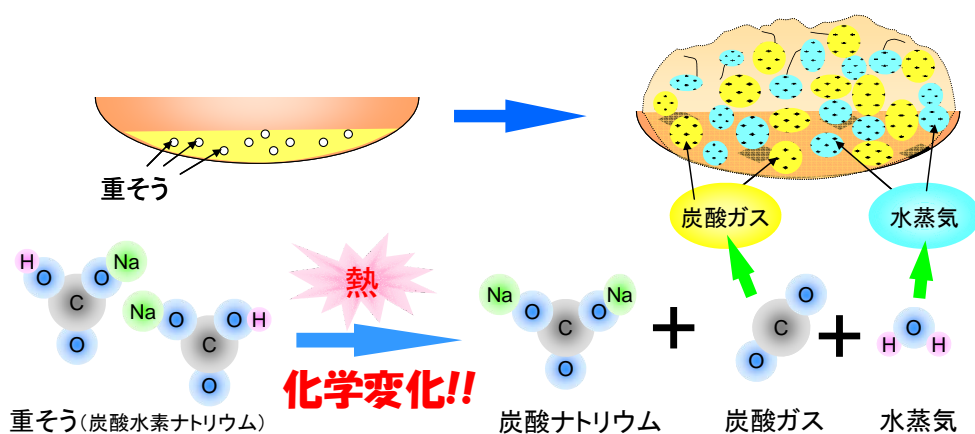
3. 実験の注意

器具や砂糖水が熱く、手につくとやけどをします。器具にさわらないこと。

卵アレルギーのある方は重そうだけで行ってください。

4. なぜそうなるの？

重そう(炭酸水素ナトリウム)が熱で化学変化を起こし、炭酸ガスと水蒸気ができます。このガスが『カルメラ焼き』をぷっくりとふくらませます。



重そうは炭酸ガスを出したり、水に溶かすと弱いアルカリ性になります。これらの性質を利用して食用の『ふくらし粉』や『入浴剤』、『胃薬』、『洗剤』などに使われています。