

「たのしい理科実験」酵母観察

3年次生「たのしい理科実験」で「酵母」について学習しています。はじめに、インスタントドライイーストと天然酵母について調べました。この二つの酵母を光学顕微鏡で観察し、その相違点を探しました。パン、みそ、しょうゆなど、私たちの食事に多く関わる酵母は、とても小さくかわいらしい存在でした。

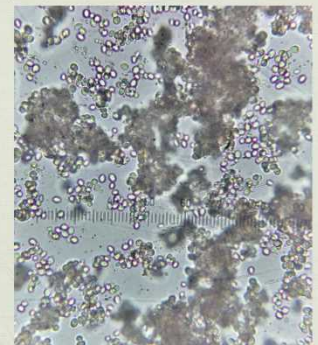
インスタントドライイーストの製造方法

- ◆ 工場で作られている
- ◆ 微生物を培養
- ◆ 遠心分離（脱水）
- ◆ 生イーストを低音乾燥させる

天然酵母（600倍）

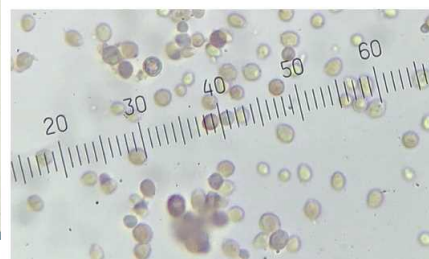


ドライイースト（600倍）



天然酵母とは

- ◆ 自然の栄養分で培養
- ◆ フルーツ・小麦・米などの周りに付着している酵母菌を採取
- ◆ 自然発酵させた酵母
- ◆ 乳酸菌や酢酸菌が含まれる
- ◆ 独特の旨味、風味、食感が生まれる
- ◆ 原料、環境、技術などの影響を受けやすい



◀天然酵母

- ▶ 核の有無 小過ぎて見えなかった
- ▶ 細胞の大きさ 600倍3目盛 7.5μm
- ▶ 細胞の形 ○マルでした！！
- ▶ 観察されたこと たまに変な形の細胞がいた

出芽mike👁

出芽

天然酵母に出芽MIKKE👁

探すのが難しい🔍

