

夏休み自由研究に最適!

すっぱ! すっぱいもの食べると、なんでこうなるんだろう?
 そもそも「すっぱい」ってなんだろう?
 なにからできて、いつからあって、どんな力があるの??
 「すっぱい」のひみつにせまります!



すっぱいのひみつ

お酢と発酵を科学する

お酢博士が解き明かす、すっぱい＝酢と発酵のパワー。「すっぱい」の正体であるさまざまな酸と、その働き、そしてそれらの酸を作り出す発酵のメカニズムを、長年ミツカンでお酢の研究開発に取り組んできた著者が解き明かします。紀元前5000年頃から人間にとって重要な働きをしてきた「すっぱい」を科学する一冊。スケルトンたまごや一瞬で色が変わるお酢を使った実験も掲載しています。

- もくじ**
- 第1章 すっぱいマジック
お酢とたまごで!? / カッテージチーズを作ろう! / レモンで色が変わる!?
 - 第2章 すっぱいもの大集合
 - 第3章 すっぱいの正体
お酢づくりと発酵 / 乳酸発酵いろいろ
 - 第4章 世界に広がる「すっぱい」と料理



赤野裕文 著 / 会田博美 絵
 判型(サイズ) 21×19cm
 ソフトカバー 80ページ
 ISBN978-4-323-07480-1

金の星社 受注専用 **FAX 048-989-1297** TEL 048-989-1291 ※おかけまちがいに
 ご注意ください。

金の星社	貴店印	164	ご注文数	書名	搬入時期
	P	(企画)	7480	定価(本体1,400円+税) ISBN978-4-323-07480-1 すっぱいのひみつ お酢と発酵を科学する	即搬入