

研究タイトル	栄養豊富なねるねるねるねを作ろう ～既存の菓子における発泡構造の再現研究～
要旨	<p>中学1年生の頃から取り組み、今年で5年目となる本研究は、「化学反応で発泡する知育菓子」として知られる「ねるねるねるね」に栄養素を付加し、その性質を再現することを目標としてきた。商品に記載されている原材料を参考に、これまで様々な試行錯誤を重ねてきたものの、完全な再現には至っていない。そこで今年度は、発泡によって生じる独特のふわふわした食感に着目し、デジタルマイクロスコープを用いて発泡の様子を詳細に観察した。観察結果をもとに、再現が難しかった原因を明らかにするとともに、再現可能なレシピの考案を目指した。さらに、気泡の大きさを測定し統計的に解析することで、これまで試作品の再現における課題となる材料が片栗粉であったことが明らかになった。</p>