

① 知語彙

「動物性」と「植物性」

乳酸菌は、生息する場所のちがいで、「動物性」「植物性」と分けて呼ばれています。動物の乳に生息し、乳糖だけをエサにして増えるのが動物性、あらゆる植物に生息し、ブドウ糖やシヨ糖などさまざまな糖類をエサにするのが植物性です。

ちなみにヤクルトの乳酸菌は、人間の腸内にいるものを培養したものなのだそうです。

牛乳と相性がいいのは、やはり「動物性」か



ヤクルト

生きて腸内に到達する乳酸菌が1本に200億個入っているらしい



ラブレ

「植物性」が売りの乳酸菌飲料。動物性である牛乳を発酵させられるか？

種菌になりそうなものを集めてみた



ゴーダチーズ

乳酸菌が生きている、ナチュラルチーズ。乳製品同士のつながりに期待



又カ漬

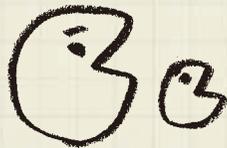
又カ床で発酵する乳酸菌が、おいしさの秘密。スーパーで購入



生マッコリ

お米でつくる韓国のお酒。乳酸菌と酵母がいっぱい

乳酸菌っていろいろあるな



チーズは細かく切ってみた



牛乳に仕込む



発泡スチロールに45℃のお湯を入れ、36時間放置する。12時間おきに、お湯を入れ替える



雑菌はヨーグルトの大敵。空けた口はテープでしっかりとめておく



200mLの牛乳の口を少しあけ、乳酸菌食品たちを小さじ1くらい入れる

加藤まさゆき

茨城の高校で理科をおしえています。専門は生物学、とくに系統分類学です。



ひみつの実験日記 Vol.1 ヨーグルト

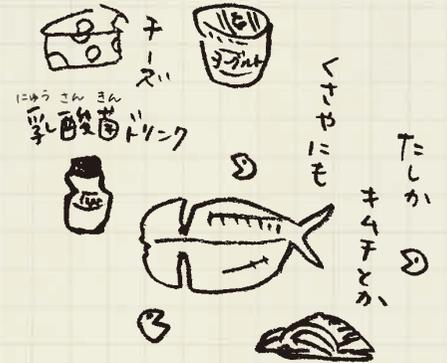
新連載

0月×日 晴れ

最近、朝ごはんにフルーツ入りヨーグルトを食べるのがマイブームだ。買って来るのもいいが、自分でつくるのもっと楽しい。牛乳に市販のヨーグルトを入れて40℃くらいで1~2日のあいだ保温しておくで発酵してヨーグルトができる。しかし、ぼくは思ったのだ。乳酸菌入りの食品はヨーグルトだけじゃない。とすると……



乳酸菌の入った食品を種菌にして、ヨーグルトはつくれるのか!?



ヨーグルトができるまで

