

『カルメラ焼き』を作ってみよう

株式会社トクヤマ

1. どのような実験？

むかしの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、よくまぜます。『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。

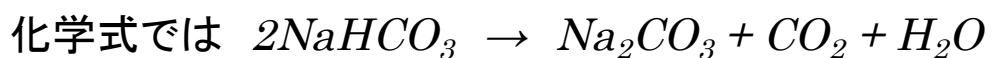
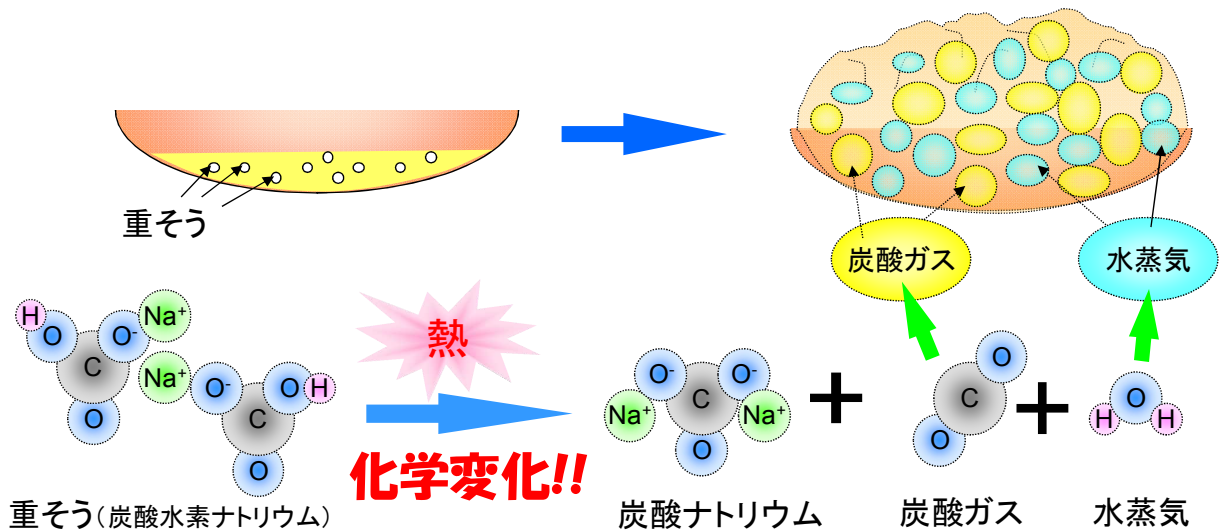
3. 実験の注意

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。これらの『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『ふくらし粉』や『入浴剤』、『胃薬』、『洗剤』などに使われています。