

GmJ
ゼラチン
自由
研究



タイトル

ゼラチンが入ったおかしをと
かしてもまたかたまるか？

研究者

山崎 友陽

学年

3年生

サポートメンバー

お母さん
妹

研究のきっかけ

グミとかマシュマロとかゼリーをとかして好きな形に固めたいと思ったから。

結果の予想

ゼリーとグミはとけてかたまると思ったけど、マシュマロはとけると思うけどかたまると思わない。

GmJ ゼラチン 自由 研究



用意したもの

◆ 文章を書こう

グミ、マシュマロ、
ゼラチンで作ったゼリー

実験の手順

1



グミをとかす

グミを小皿にいれて弱火でとけるまでゆせんする。

2



マシュマロをとかす

ましゅマシュマロを小皿にいれて弱火でとけるまでゆせんする。

3



型に入れてれいぞうこでひやす

グミとマシュマロが熱いうちに型にながしこむ。

れいぞうこで5時間ひやす。

4



型からとりだす

グミとマシュマロが固まったのを確認して、つめたいうちに型からとりだす。

5



ゼリーをとかす

ゼリーを小皿にいれて、電子レンジで40秒あたためとくす。

6



ゼリーをひやして固まるかしらべる

ゼリーをれいぞうこで5時間やした後、ゼリーが固まったか確認する。

GmJ ゼラチン 自由 研究



それぞれの違い

マシュマロ



マシュマロはとかした後もベトベトとして、型に入れるのがむずかしかった。

とかして型に入れて冷やしたけど、きれいに固まらず、型から取り出せなかった。

とかす前がふわふわしていたけど、とかした後はベトベトとした食感だった。

味はとかす前と変わらなかった。

ゼリー



ゼラチンで作ったゼリーを一度とかしても冷やすとまた固まった。

とかす前ととかした後のゼリーの食感と味は変わらなかった。

グミ



グミはとかした後少しだけねばねばしていたけど型にきれいに入れることができた。

とかして型に入れて冷やした後、グミが型にくっついてとれにくかった。

とかした後のグミの食感は、とかす前より少しベトベトとしていたが、同じような食感だった。

味はとかす前と変わらなかった。

GmJ ゼラチン 自由 研究



研究のまとめ

わかったこと

ゼラチンが入ったお菓子をとかしても、冷やすとまた固まることがわかった。

マシュマロとグミは一度とかしてかためると、食感が少し変わるかがわかった。

マシュマロやグミは、チョコレートみたいにとかした後好きな形に固めるのがむずかしいことがわかった。

感想

グミやマシュマロはとかした後好きな形に固めるのはむずかしいけど、冷やすと固まるという特長をいかしたお菓子を作りたいと思った。

ゼラチンが入った食べ物をほかにも色々さがしてみても、実験しようと思った。

グミ、マシュマロ、ゼリーをとかして混ぜたらどうなるかも実験してみたい。

参考に したもの

自分で買ったグミを車の中に置いていたら、とけて固まっていたことがあったので、グミはとけてもまた固まることがわかった。

Youtubeも参考にした。