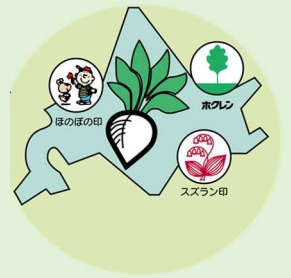




# お砂糖の不思議な力

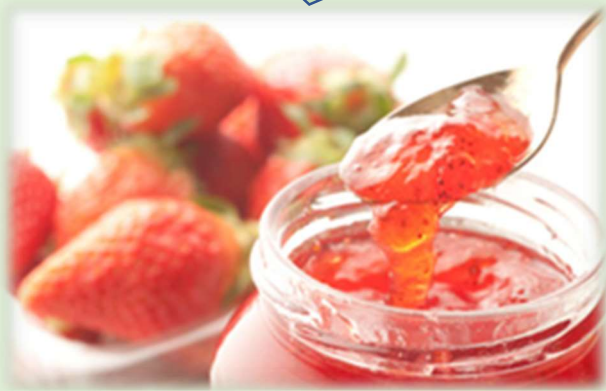
< part 1 >



## 腐敗を防ぐ

砂糖をたっぷり使ったジャムやお菓子、砂糖漬が腐りにくいのは、細菌やカビなどが繁殖に必要な水分が無くなってしまうためです。

ただし、砂糖の量が少ないと効果はありません。



## 乾燥を防ぐ

砂糖が入っている寿司飯やカステラ、スポンジケーキ、餅菓子などは、これらに含まれる水分を砂糖が吸い取り離さないためなかなか固くなりません。

## 脂肪の酸化を防ぐ

クッキーなどに代表される、油を使った食品に砂糖を加えると、油の中の水分を砂糖が吸収して油が酸化しにくくなります。

これによって食品の風味が落ちにくくなります。



## パンが膨らむ

パンが膨らむのは、イースト菌によって糖が分解され、炭酸ガスが発生するからです。

小麦粉は糖分が少ないので砂糖を加えてイースト菌の活動を活発化させると、炭酸ガスを多く発生するのでパンがふっくらと膨らみ、味が良くなります