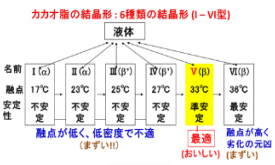
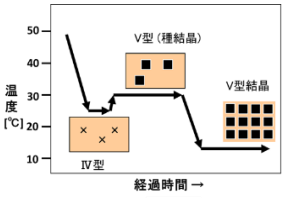
チョコレートのおいしさを科学する　－実験して確かめるテンパリング－

講　座　概　要

チョコレートはカカオバターの結晶です。結晶とは分子が規則正しく並んだ状態ですが、カカオバターの結晶には6種類の結晶があり、そのうち美味しい結晶は1種類しかありません。チョコレート職人はチョコレートを美味しくするために「テンパリング」という作業をします。溶かしたチョコレートの温度を下げて、上げて、また下げるという複雑な工程を行うと美味しい結晶のチョコレートになります。この実験ではカカオバターの結晶の性質を理解し、テンパリングを行いチョコレートのおいしさを科学的に理解することを目指します。

※対象が小学4年生～中学生、受講料は無料に変更になりました。

実施責任者：理工学府 分子科学部門教授 奥津哲夫

日程	講義内容	講師
7月23日（火） 午前の部 10：00～11：00 午後の部 13：30～14：30	【チョコレートのおいしさを科学する　－実験して確かめるテンパリング－】 チョコレートはカカオバターの結晶で6種類の結晶が存在する。このうち食べると美味しいのはⅤ型の結晶であり、この結晶を選択的に作り分ける。そのためには右図のように温度変化させてつくる。  図 2  図 3	理工学府 分子科学部門 教授・奥津哲夫