

機構から

でん粉の動画を公開しました！
でん粉のふしぎ～「とろみ」のヒミツを探る～

特産調整部

でん粉の動画を
公開しました



動画リンクはこちら

でん粉のふしぎ ～「とろみ」のヒミツを探る～



でん粉と水を加えて加熱すると「とろみ」がでます



自由研究に
オススメ

それぞれのでん粉が持つ特性を生かしながら
お料理に使ってみてはいかがでしょうか。

さまざまな料理にでん粉が使われています



種類によって、「とろみ」や
プルプル感に差が出ます！



でん粉の不思議

●「とろみ」のヒミツを探る●

ナレーター・佐藤利奈



独立行政法人農畜産業振興機構 (alic) では、でん粉以外にもお砂糖に関する動画コンテンツを制作し、YouTubeにより配信しています。

今後もさまざまなコンテンツをアップしていきますので、[alicのYouTubeチャンネル \(alic channel\)](#) も、ぜひご登録ください。

