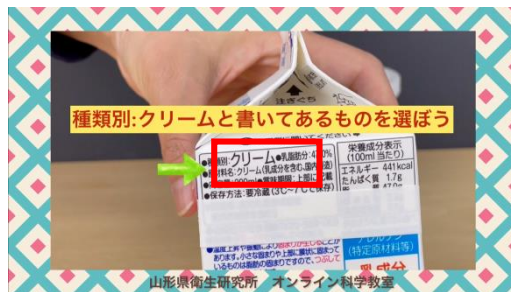


# 生クリームからバターを作ってみよう！

## 【用意する物】

- ・動物性生クリーム  
(種類別:クリームと書いてあるもの)
- ・ふたつき容器  
(ペットボトルでもよい)



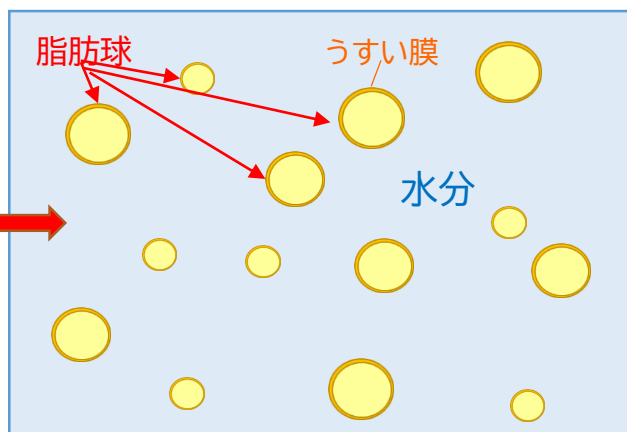
## 【バターができる仕組み】

バターは、牛乳にふくまれる脂肪球を固めて作ります。

バターづくりに使うクリームには、牛乳よりもたくさん脂肪球が含まれています

脂肪球は水分のなかに散らばって浮かんでいて、脂肪球同士がくっついてしまわ

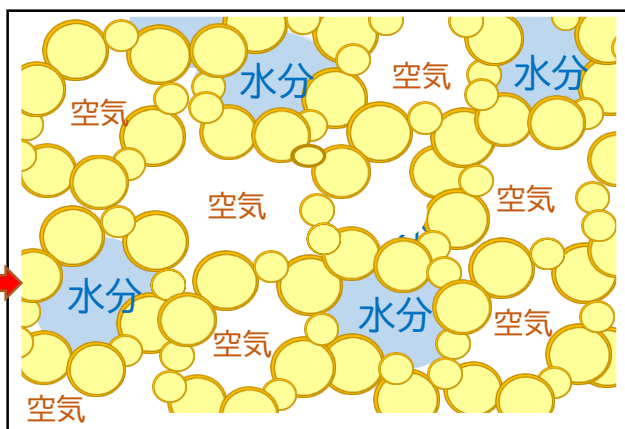
ないように薄い膜に包まれています。



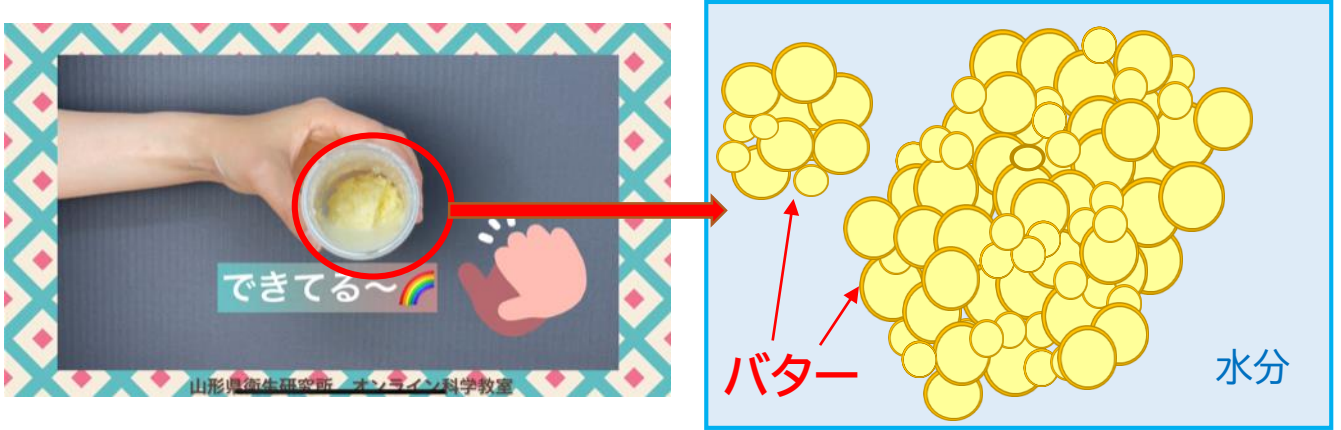
クリームを振ると、脂肪球の膜がこわれ、壊れたところで他の脂肪球とくっつきます。

最初は網目のようにくっついて、そのなかに空気や水分が包まれます。これがホイップク

リムの状態です。

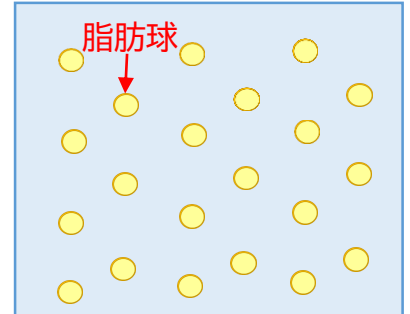


そのまま振り続けると、ますます膜がこわれ、脂肪球同士がギュッとくっついて塊になり、水分や空気は追い出されます。この時できた脂肪球の塊がバターなのです。



## 牛乳からバターはできる？

一般に売られている牛乳は、安定した品質で販売するために、「ホモジナイズ」という処理をされています。ホモジナイズという処理をすると、脂肪球が細かく、粒の大きさがそろった状態になります。



↑牛乳のイメージ

こうなると脂肪球のかたまりができなくなりますので、牛乳をいくら振ってもホイップクリームにもバターにもなりません。稀に、「ノンホモ牛乳」というホモジナイズされていない牛乳も売られていますが、牛乳は脂肪球が少ししか含まれていないので、バターも少量しかできません。

また、動物性生クリームでも、安定化剤の入っているものは脂肪球が塊になりにくくなっていますので、バターにするのにものすごく長い時間がかかります。成分表示をよく見て、「クリーム」と書かれているものを選びましょう。