

# 夏期講習のイベント

# チーズ作ったよ!

レモンを絞る<sup>しぼ</sup>

牛乳+レモン



コーヒーフィルターで濾しとったよ、出来上がり!

パンに塗って食べました。



タンパク質には、熱変性、圧力変性、pH 変性などがある。

牛乳+レモンは pH 変性

生クリームを振るとバターが出来るのは圧力変性

生卵がゆでると個体になるのは、熱変性