22.7.5

加工食品シリーズ　**ジャンクフード　アイスクリーム**

アイスクリームは　➡　おいしい

どんな時に食べたいですか？　お風呂あがり？

それはやっぱり冷たさでしょうか？

ではおいしさの正体は何でしょうか？

糖分と脂肪です

このおいしさは赤ちゃんの時と同じ乳のおいしさ、アイスも乳製品だからです

アイスの成分は

糖分	20%	脂肪	10%	水分	60%

水分が多いので凍ります

異性化糖

植物油脂（パーム油）

視床下部の変調をおこす

安く作るために加えるものです

これは

大きな工場で**工業的**に作られるものです

※シャーベットの成分は

糖分	30%	水分	70%