



びせいぶつ

役に立つ微生物たち

はっこうふはい

発酵と腐敗

食べ物は、微生物によっておいしくもなるし、食べられなくもなります。
おいしくなるほうは「発酵」といって、微生物のはたらきでヒトがおいしく食べられる物をつくり、食べ物の栄養価を高めたりもしてくれます。
食べられなくなるほうは「腐敗」といって、微生物が食べ物を分解して、腐っている状態をいいます。



微生物のはたらきで、
食べ物のおいしさを生み出すのが

はっこう

発酵



微生物のはたらきで、
食べ物を食べられなくするのが

ふはい

腐敗

びせいぶつつくしよくひん

微生物が作る食品にはどんなものがあるの？

微生物のはたらきで、おいしくなった食べ物（発酵食品）としては、
パン・ヨーグルト・チーズ・みそ・しょうゆ・つけもの・納豆・かつおぶしなど、
世界中にいろいろなものがあります。

こむぎ

小麦



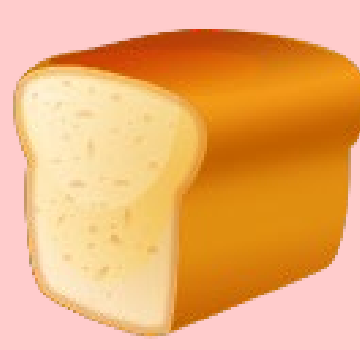
+

こうぼ

酵母

=

パン



小麦粉・食塩・水をこねてまぜた生地をパン酵母で発酵させてふくらませ、焼いて作ります。



ぎゅうにゅう

牛乳



+

にゅうさんきん

乳酸菌

=

ヨーグルト



乳を乳酸菌で発酵させて作ります。



だいず

大豆



+

なっとうきん

納豆菌

=

納豆



大豆を納豆菌で発酵させて作ります。

