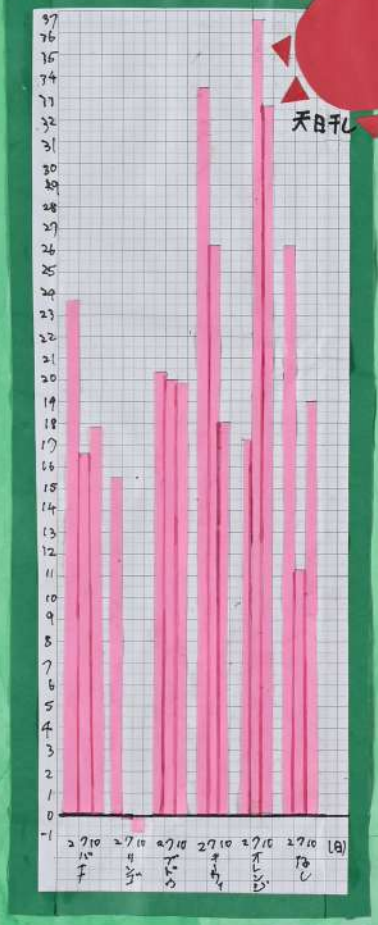
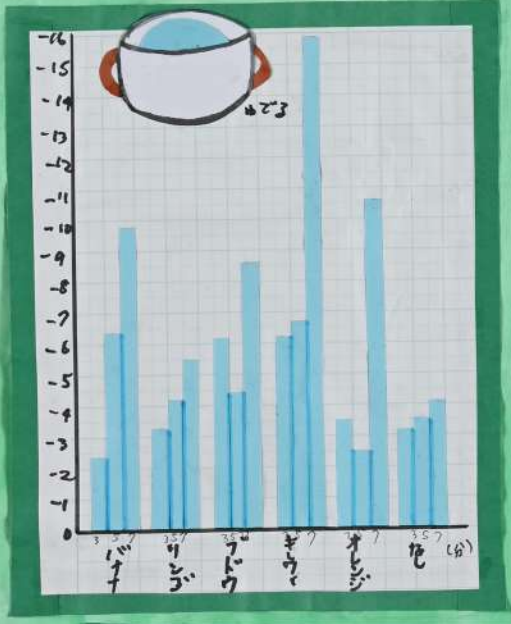
くだものあまさしらべ

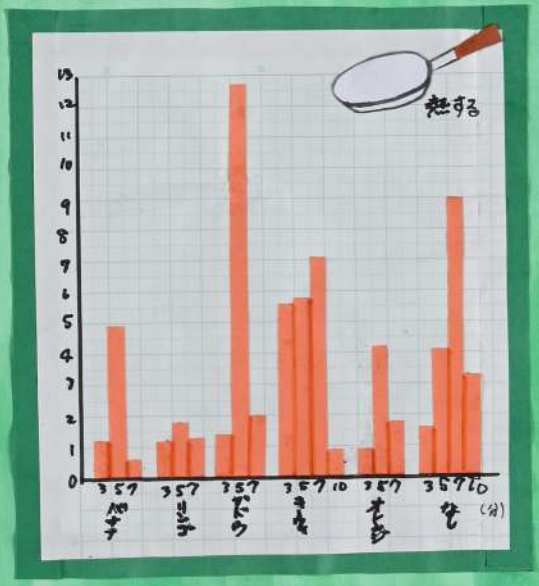
きっかけ

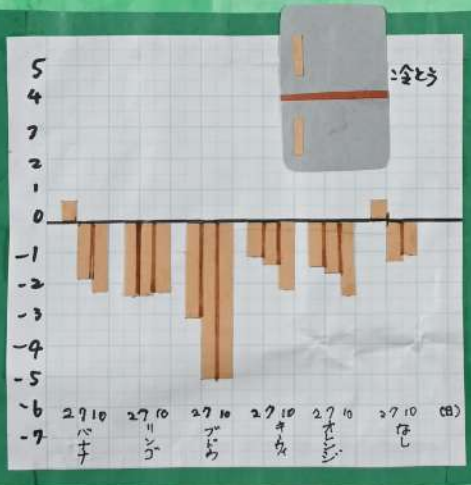
甘い果物が大女子きなのでよく食べる果物の糖度を調べてみようと思いました自分で果物の糖度をあげてより甘い果物にすることができるのかどうかチャレンジしようと思いました。











まとめ

バナナ・リンゴ・オレンジ・なし(木になる果物)は果実の下の部分に、ブドウ・キーウィ(つるになる果物)は果実のまん中の部分が糖度が高かったです。果実をフライパンで熱するとバナナ・リンゴ・ブドウ・オレンジは5分、キーウィとなしは7分で一番糖度が高かったです。熱する時間が長くなるとこげてしまうので糖度はさがってしまいました。ゆでると糖度は時間とともにさがってしまいました。フライパンで熱するよりも糖度があがったのが天日干しでした。バナナ・リンゴ・ブドウ・キーウィ・なしは2日目、オレンジは7日目が一番糖度が高かったです。逆に冷とうすると糖度はさがって甘くなくなることがわかりました。

甘い果物を食べたい時は天日干しするのが1番、フライパンで熱するのが2番そのままで果物を食べるが3番の順でした。