

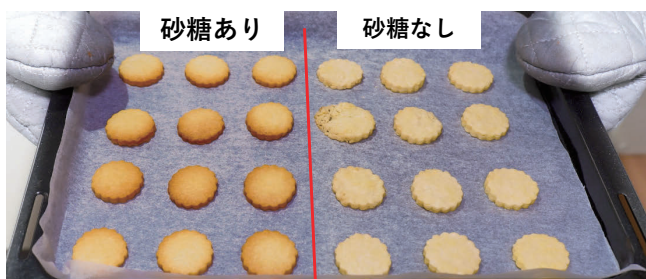
# お砂糖のヒミツ動画の紹介について-2-

特産調整部

alicと学ぶ！砂糖に関する動画を公開しています！

独立行政法人農畜産業振興機構（alic）では、動画コンテンツを制作しYouTubeにより配信しています。

今回ご紹介する動画は、「[alicと学ぶ！甘いだけじゃない？お砂糖のチカラ](#)」です。YouTubeの[alic channel](#)で、ご覧いただけます。



香ばしい焼き色もお砂糖のチカラです



動画はこちらからご覧いただけます

**動画を見ると分かります！ぜひご覧ください。**

- 砂糖と塩、どっちがお湯に溶ける？
- メイラード反応ってなに？
- お砂糖の甘いだけじゃないチカラとは？



お砂糖のチカラをレシピで再発見！！

- ①発酵促進力 “ミニトマトピクルス”
- ②しっとり、おいしく保つ力 “梅シロップ”
- ③気泡を取り込み、ふわふわ力 “アボカドアイス”
- ④防腐効果力 “パンチェッタ”
- ⑤やわらか力UP “豚の角煮”

YouTubeの[alic channel](#)のご登録もぜひお願いします。

