

학번	10125	실험날짜	2017.8.19
실험이름	카제인 단백질 추출 실험		
실험목표	우유에서 카제인 단백질을 추출해보자.		
준비물	우유, 식초, 식용색소, 베이킹소다, 거즈, 유리막대, 장갑, 핫플레이트, 중탕냄비,		
실험순서	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 중탕냄비에서 우유 500ml와 식용색소를 넣고 섞은 뒤 핫플레이트로 가열한다.</li> <li>2. 우유가 끓기 전 김이 날 때 식초 25ml를 넣고 한 방향으로 젓는다.</li> <li>3. 우유를 식히고 거즈에 옮긴 뒤 장갑을 끼고 수분을 제거한다.</li> </ol>		
실험결과	<p>가열된 우유에 식초를 넣고 한 방향으로 젓자 카제인 단백질이 추출되었다. 우유를 거즈에 붓고 수분을 제거한 카제인 단백질을 뭉쳐서 틀에 찍어 상온에 보관하였다.</p>		
느낀 점, 알게된 점	<p>만들어진 카제인 단백질을 상온에 보관하면 거의 플라스틱과 같이 단단하게 변한다는 사실을 알게 되었다. 식초의 산도에 따라 실험결과가 크게 바뀔 수 있다는 사실도 자각하게 되었다.</p>		

