

砂糖の標本

精製度高
純粋な砂糖

精製度低

白双糖 グラニュー糖

ブドウ糖 砂糖はブドウ糖と果糖の化合物で体内でブドウ糖に分解され、栄養となる。 果糖

てんさい糖 黒砂糖 無着色 無添加

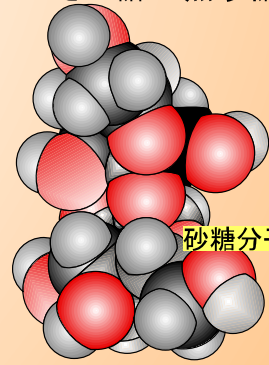


角砂糖

氷砂糖

顆粒状糖

上白糖



着色 添加物

中双糖



コーヒーシュガー

粉糖

三温糖

おもて

砂糖の標本

精製度高
純粋な砂糖

精製度低

白双糖 グラニュー糖

ブドウ糖 砂糖はブドウ糖と果糖の化合物で体内でブドウ糖に分解され、栄養となる。 果糖

てんさい糖 黒砂糖 無着色 無添加

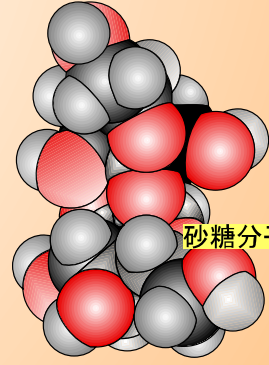


角砂糖

氷砂糖

顆粒状糖

上白糖



着色 添加物

中双糖



コーヒーシュガー

粉糖

三温糖

砂糖の標本

精製度高
純粋な砂糖

精製度低

白双糖 グラニュー糖

ブドウ糖 砂糖はブドウ糖と果糖の化合物で体内でブドウ糖に分解され、栄養となる。 果糖

てんさい糖 黒砂糖 無着色 無添加

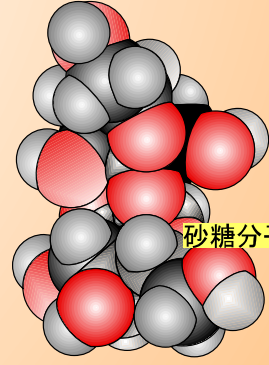


角砂糖

氷砂糖

顆粒状糖

上白糖



着色 添加物

中双糖



コーヒーシュガー

粉糖

三温糖

うら



ライトスコープで見てください。
どれが結晶でしょうか。

製作者()

2002.6

"Satou no Hyouhon 3E" (C)Maruama Shuichi 2002
Send E-mail to kasetsu.maruyama@nifty.com for informations.
Thanks to Hirano Takanori for the picture of a sugar molecule.



ライトスコープで見てください。
どれが結晶でしょうか。

製作者()

2002.6

"Satou no Hyouhon 3E" (C)Maruama Shuichi 2002
Send E-mail to kasetsu.maruyama@nifty.com for informations.
Thanks to Hirano Takanori for the picture of a sugar molecule.



ライトスコープで見てください。
どれが結晶でしょうか。

製作者()

2002.6

"Satou no Hyouhon 3E" (C)Maruama Shuichi 2002
Send E-mail to kasetsu.maruyama@nifty.com for informations.
Thanks to Hirano Takanori for the picture of a sugar molecule.