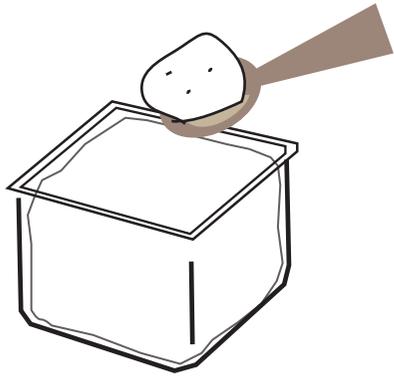
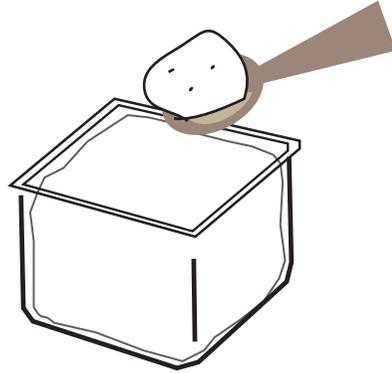


# 白い粉末の区別

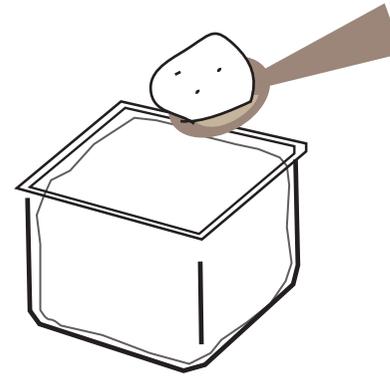
白砂糖



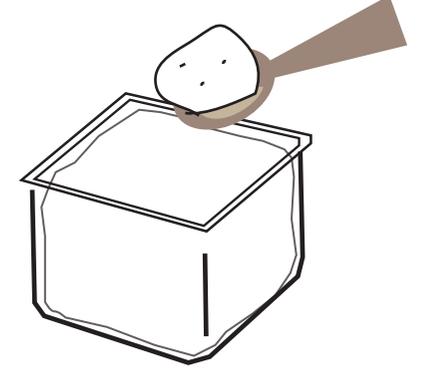
グラニュー糖



食塩



デンプン



- 水にとける
- 熱すると液体になってこげる
- 粒は小さくしっかりとした手触り

- 水にとける
- 熱すると液体になってこげる
- 白砂糖にくらべて粒は大きくサラサラしている

- 水にとける
- 熱してもかわらない
- 粒は立方体のような形

- 水にとけずに白くにごる
- 熱するとこげる