

食サス 品マク ー ル



静岡県立大学
食品生命科学科

2023
8/23(水)
開催



事前申込制
申込webフォーム



申込開始
6/8(土)10:00
※テーマごとの先着順です。

無料!

一緒に食の科学をのぞいてみませんか？

- 体験実験テーマ -

- 1) 食品中の**油脂**の様子を調べてみよう
- 2) 食品の**抗酸化力**を測ろう
- 3) **おいしさ**の不思議：
キャンディ・ラムネのフレーバー分析
- 4) ゼブラフィッシュの**摂食行動**の観察
- 5) 果物に含まれる**甘い香り**を合成してみよう
- 6) 食品に含まれる**着色料**の正体をあばけ!
- 7) 食品の製造にかかわる**微生物**

詳しくは裏面へ➡



実験テーマ 体験したいテーマを1つ選択してください

1. 食品中の**油脂**の様子を調べてみよう

チョコレートや牛乳など油脂を含む食品は身近に多く見られます。油脂の状態が、食品の硬さや滑らかさにどのように影響するのか、油脂と食品物性の関係を調べてみよう。



〈定員4名〉

2. 食品の**抗酸化力**を測ろう

酸化障害は様々な疾病の原因となります。しかし、食品の中には酸化障害を防いでくれるものがあります。今回、茶や果物などの食品の抗酸化作用を調べ、その食品の抗酸化力を判定します。



〈定員12名〉

3. **おいしさ**の不思議：

キャンディ・ラムネのフレーバー分析

普段何気なく食べている食品にはどんな成分が入っているのでしょうか？ お菓子に含まれる様々な味や香りの成分を分析、実際に体験し、おいしさを感じる仕組みを考えてみましょう。〈定員20名〉



4. ゼブラフィッシュの**摂食行動**の観察

本実験では、モデル生物であるゼブラフィッシュの摂食行動を観察し、生き物がどのようにして食べ物を感じているのかについて学びます。〈定員6名〉



5. 果物に含まれる**甘い香り**を合成してみよう

パイナップルやバナナなどの果物が持つ甘い香りの成分を、エステル化により合成します。香りの違いは何によるものか実験を通して調べてみましょう。



〈定員6名〉

6. 食品に含まれる**着色料**の正体をあばけ！

お菓子や漬物など、身近な食品に添加されている「着色料」を取り出し、薄層クロマトグラフィーという方法で調べてみよう。食品添加物の安全性についても学べます。



〈定員12名〉

7. 食品の製造にかかわる**微生物**

ワインや納豆の発酵食品の製造には微生物が用いられます。これらを単離、培養してみましょう。光学顕微鏡で観察するとその姿・形を見ることができます。



〈定員12名〉



当日(8/23)のスケジュール

10:00	大学に集合、全体説明
11:00	各テーマに分かれて体験実験 ※ 終了時間はテーマによって多少前後します。
15:00	大学・研究室見学(希望者)
16:00	

対象：高校1～3年生

参加費：**無料**

募集人数：実験テーマごと(**先着順**)

申し込み待ってます！

楽しく実験！



実施場所： 静岡県立大学 食品栄養科学部 (静岡県静岡市駿河区谷田52-1)

アクセス： JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)から徒歩15分
または静岡鉄道「県立美術館前駅」、同「草薙駅」から徒歩15分

JR「草薙駅」南口(県大・美術館口)バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩5分

※大学の駐車場は利用できません。公共の交通機関をご利用ください。

お問い合わせ： 食品生命科学科 食品工学研究室 下山田真
(E-mail: shimoyam@u-shizuoka-ken.ac.jp)

