参加者大募集！

静岡県立大学　食品生命科学科

食品サマースクール

無料

2024

8.22(木)

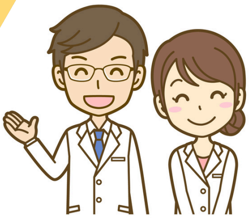
10:00-15:00

科学の目で

”食”を覗いてみよう！

事前申込制
申込Webフォーム

申込開始
6月8日(土)10時
実験テーマごと（先着）



体験実験テーマ

1　食品の**抗酸化力**を測ろう

2　魚の**摂食行動**の観察

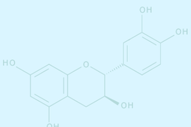
3　**食感**を数値化してみよう！

4　食品の色の正体は？
食品に含まれる**着色料**の分析

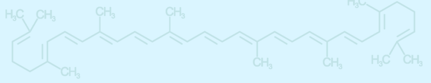
5　**チョコレート**の物理学

6　**おいしさ**の不思議：
キャンデー・ラムネのフレーバー分析

7　果物に含まれる
甘い香りを合成してみよう

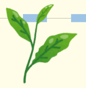


詳しくは裏面をチェック！⇒



静岡県立大学　食品栄養科学部　食品生命科学科
食品サマースクール　2024

~実験テーマ~　体験したいテーマを一つ選択してください。



1. 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人

2. 魚の**摂食行動**の観察

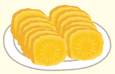
魚はヒトと同様に食べ物の好みがあり、好みのエサに対しては活発な摂食行動を示します。小型魚類の摂食行動を観察し、生き物がどのようにして食べ物を感知しているのかについて学びます。

定員8人

3. **食感**を数値化してみよう！

食品の食感はどのように測定されるかご存じですか？実際に絹ごし豆腐と木綿豆腐を作って食感を数値化することで、豆腐の製造方法の違いが食感に与える影響を調べます。

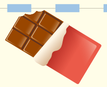
定員6人



4. 食品の色の正体は？
食品に含まれる**着色料**の分析

お菓子や漬物など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ましょう。なぜ着色料は使われるのか、また、その安全性についても学べます。

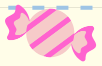
定員14人



5. **チョコレート**の物理学

チョコレートの口溶けは、ココアバター結晶の物理的性質によって決まります。チョコレートを混ぜて、固めて、融かして、潰して、物理的性質を調べてみましょう。

定員10人



6. **おいしさ**の不思議：
キャンデー・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25人

7. 果物に含まれる
甘い香りを合成してみよう

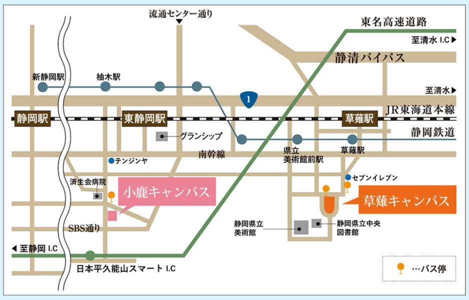
パイナップルやバナナなどの果物が放つ甘い香り成分を、エステル化により合成します。香りの違いは何によるものか、実験を通して調べてみましょう。

定員8人

当日8/22のスケジュール

10:00
大学に集合・全体説明会
10:30
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：高校生
参加費：無料
募集人数：実験テーマごと（先着）


流通センター通り
東名高速道路
至清水 I.C
静清バイパス
新静岡駅
柚木駅
至清水
1
JR東海道本線
静岡駅
東静岡駅
草薙駅
グランシップ
静岡鉄道
南幹線
県立美術館前駅
草薙駅
テンジンヤ
セブンイレブン
済生会病院
小鹿キャンパス
草薙キャンパス
SBS通り
静岡県立美術館
静岡県立中央図書館
至静岡 I.C
日本平久能山スマート I.C
…バス停

実施場所：静岡県立大学　草薙キャンパス　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
静岡鉄道「県立美術館前駅」「草薙駅」から 徒歩15分
JR「草薙駅」（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
お問い合わせ：食品生命科学科　食品有機化学研究室　江木 正浩
（E-mail：egi@u-shizuoka-ken.ac.jp）