



20 食品 25

サマースクール

8/22 金

10:00 ~ 15:00

静岡県立大学 草薙キャンパス

体験実験テーマ

- ① サカナが食いつくエサの開発にチャレンジ！
- ② チョコレートの物理学
- ③ 果物に含まれる甘い香りを合成してみよう
- ④ 食べ物で学ぶ酵素の世界
- ⑤ 食感を数値化してみよう
- ⑥ 発酵にかかわる微生物を見てみよう
- ⑦ 食品の色の正体に迫る：
食品から着色料を取り出してみよう
- ⑧ おいしさの不思議：
キャンデー・ラムネのフレーバー分析



お申し込みはGoogleフォームから

※6/8(日)10時より応募受付開始（先着順）

主催：静岡県立大学 食品栄養科学部 食品生命科学科

後援：国立研究開発法人科学技術振興機構（JST） スタートアップ・エコシステム形成支援（EDGE-PRIME Initiative）



2025 食品サマースクール

選べる **8個** の実験テーマ(先着順)

1 サカナが食いつく **エサの開発** にチャレンジ!



人間だけでなく魚にも食べ物の好みがあります。この実験では、さまざまな原料を配合してオリジナルの飼料を試作し、その飼料を小型養殖魚に与えて摂食行動を観察します。

(人類遺伝学研究室)

定員6名

5 食感を **数値化** してみよう



食品の食感はクリープメーターという装置で数値化することができます。いくつかの多糖類でゼリーのような「ゲル」を実際に作って、食感の違いを比較してみましょう。

(食品工学研究室)

定員10名

2 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。

(食品物理学研究室)

定員8名

6 発酵にかかわる **微生物** を見てみよう



ワインや納豆の製造には微生物が用いられています。これらの微生物を培養してみましょう。顕微鏡で観察すると、その姿や形を見ることができます。

(ケミカルバイオロジー研究室)

定員10名

3 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がもつ甘い香りは、エステルとよばれる成分に由来します。この実験では、エステルを合成し、香りの違いが何によって生まれるのかを探ります。

(食品有機化学研究室)

定員8名

7 食品の **色** の正体に迫る：食品から着色料を取り出してみよう



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。

(食品衛生学研究室)

定員14名

4 食べ物で学ぶ **酵素** の世界

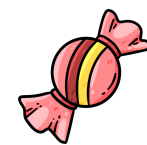


身近な食品（レバー、パイナップル、謎の食品）を使って、酵素の働きを調べます。この実験を通じて、酵素の働きや重要性を楽しく学ぶことができます。

(食品蛋白質工学研究室)

定員8名

8 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。

(食品化学研究室)

定員14名

Schedule

- 09:30 受付開始
- 10:00 大学に集合、全体説明
- 10:30 体験実験開始
- 15:00 体験実験終了（テーマで前後します）

※希望者のみ大学・研究室見学

☒ **対象** : 高校1~3年生

☒ **参加費** : **無料**

お問い合わせ：食品分析化学研究室

熊澤茂則 (E-mail: kumazawa@u-shizuoka-ken.ac.jp)

Access



静岡県立大学 草薙キャンパス 食品栄養科学部棟
(静岡県静岡市駿河区谷田52-1)



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