

7 【理 科】 実けんをしたい!

【講座名】 食べ物の色を分離（ぶんり）してみよう

【大学名】 とうきょうやっかだいがく
東京薬科大学

【講師名】 くまた ひでとし
熊田 英峰 先生

【内 容】 食べ物のおいしさには、味や香りのほかに「色どり」が大切です。食べ物の色どりを良くするために、色々な色素が使われています。この実験では、身近なお菓子に使われている色素を化学者が使うのと同じ方法で分離して調べてみます。実験中はこちらが準備した白衣、保護メガネ、手袋を着用して安全に実験します。

【成果物】 ー

(持ち帰りができるもの)

【講座番号】 【7-AM】 7/21 (土) 10:30~12:00
(開講日時) 【7-PM】 7/21 (土) 13:30~15:00

【持ち物】 ノート、筆記用具

【費用】 500円 (参加費のみ)

【会場】 A会場 学園都市センター 12階 第3・4セミナー室