

今月の内容

- トピックス
- 技術解説「食品の変質について」

トピックス

● 親子科学教室『甘酒づくり&麴パワーで絵を描こう!』を開催しました。

愛知県では毎年8月1日を「愛知の発明の日」に定めています。それにちなんで食品工業技術センターでは、7月25日（木）に親子科学教室を開催しました。



写真1 甘酒づくり体験（講義、実習）



写真2 麴と酵素の働きを解説



写真3 お絵描き体験

はじめに麴を原料とした甘酒の作り方について学び、実際に甘酒をつくってみて甘くなることを確認しました（写真1）。さらになぜ甘酒が甘くなるのか？麴がどのような役割を果たすのか解説（写真2）しました。麴液を使ったお絵描き体験では、ヨウ素デンプン反応を使い、麴液によってデンプンが分解された部分はヨウ素液で染まらないことを実験しました（写真3）。麴菌の顕微鏡観察では麴カビの寒天培地上での生育の様子及び光学顕微鏡下での観察を行い、さらに酵母と電子顕微鏡写真を配布しました。

● スーパーサイエンスハイスクール事業「食品に関する講義と実習」を行いました。

夏休み期間中の7月26日（金）、豊田西高等学校の生徒のみなさん16名が当センターに来訪されました。同校は文部科学省が支援するスーパーサイエンスハイスクール事業*の指定校で、当日



写真4 ATP 拭き取り検査についての講義

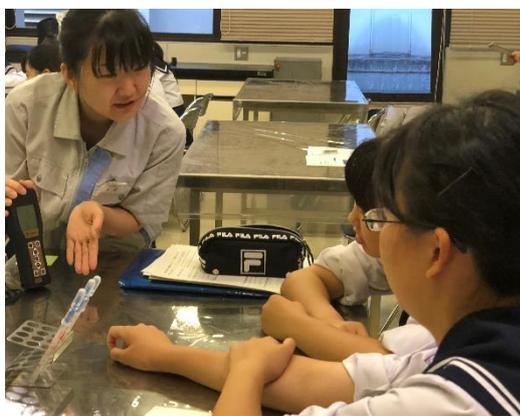


写真5 検査装置の説明、実習

はその事業の一環として、食品衛生に関する講義と実習（食品衛生学、ATP 法による食品製造現場の環境汚染度把握）を行い、施設内を見学いただきました。

※将来の国際的な科学技術関係人材を育成するため、先進的な理数教育を実施するもの

