

【実験・体験 No. 4】

(担当部名 食品薬品部)

テーマ名	化学分析を体験しよう！
対 象	小学生(5年生)～中学生
最大受講者数	16名
所要時間	60分
学習のねらい	化学分析の基本的な抽出・分離の原理を理解し、実験を体験することで、化学分析に興味を持つ。 食品表示の見方を学習し、食品を選ぶ際の一助とする。
内 容	<ol style="list-style-type: none"> 1 ジュースの中の色素成分を取り出そう <ul style="list-style-type: none"> ・食品表示の記載と色素成分について 食品表示の見方等を知る。 (原材料名、添加物、アレルギー、栄養成分表示等) ・有機溶媒による色素の抽出実験 抽出の原理を学習し、油溶性色素を抽出する。 ・水溶性色素の分離(精製)実験 器具(カラム)を使用して、色素を分離・観察する。 2 実験で体験した手法の応用例の紹介 広く学問的な研究等に用いられている応用例について知る。 (例:ペーパークロマト等)
出前講座の可否○× (注意事項)	○(実験器具の設営・撤収のため、実施前後の時間が必要。)
必要な感染対策	受付時に検温と手指消毒を行う。 原則マスクを着用する。 実験前後、休憩前後に手指消毒を行う。