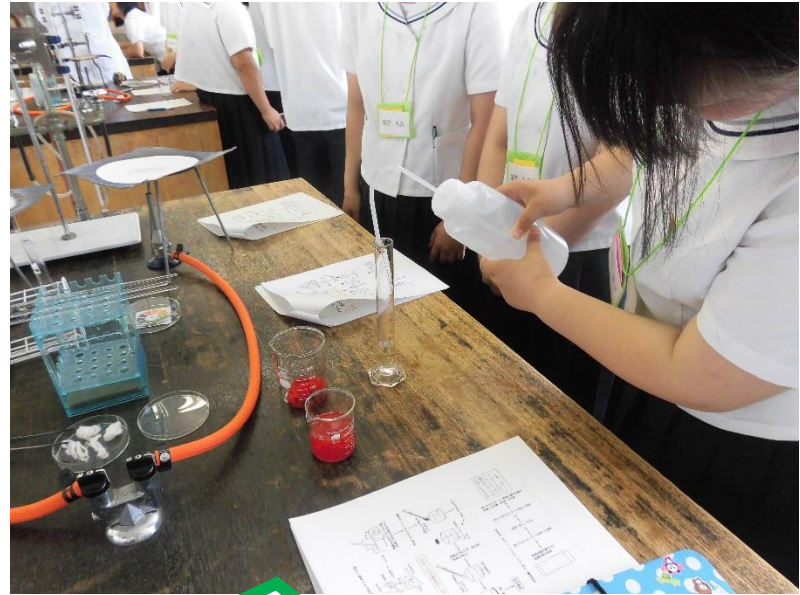


平成28年度 6月オープンキャンパス

おいしそうな漬物の色って着色料？
—漬物中の着色料を調べてみよう—

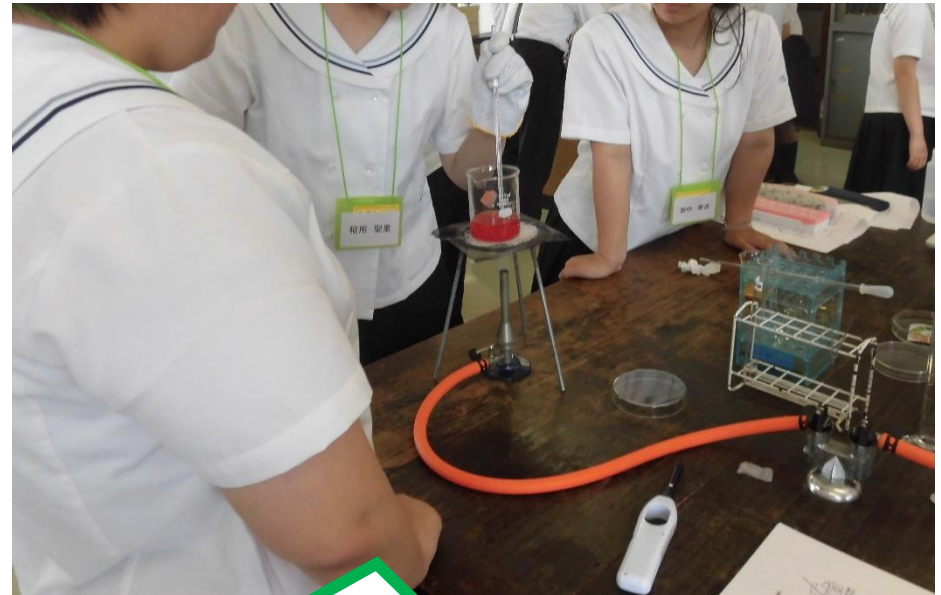


福神漬けとつぼ漬を秤量します。



漬物に純水と試薬を
入れてpHをチェック！

添加物や着色料って
なんだろう？



脱脂毛糸と一緒に加熱し
漬物の色を毛糸に染めます。

平成28年6月11日（土）

今回の体験授業では身近な食品である
漬物の着色料について実験を行いました。
まず添加物や着色料についての説明を聞きました。
漬物の色はそれぞれ固有の色に見えますが、実は何種類かの
着色料を混合してその色を出している事を学びました。
その後、脱脂毛糸に漬物の色素を吸着させる
ところまでを実験しました。