

分析化学×食



参加者募集
特別企画



食のモンスターを分析化学で探してみよう！

美味しさって何？食品の味？香り？
色の不思議？分析化学で迫ります！

突然ですが、卵かけご飯が美味しいのはなぜだかご存知ですか？醤油に含まれる〇〇という成分と、卵に含まれる〇〇という成分が合わさると、相乗的に旨味が増すためなのです。この〇〇の物質を特定するのが、分析化学です。

今回は、そんな食品と分析化学の不思議を化学実験を通して、アナタ自身の手で食のモンスター探しを体験することができます！

平成28年

8月19日(金)

13:00~15:30

[会場] 日本分析化学専門学校

スケジュール



13:00 人間の感覚に挑戦！

食にまつわる体験実験

[味][香][色]に関する実験を多数ご用意！
在校生も一緒に実験を行います。

14:00 学校・学科・コース紹介

本校の特色についてご説明します。

14:55 個別質問コーナー(希望者のみ)

ご希望の方には、在校生も同席して説明を行います。

体験実験おしながき

◎味を楽しむ体験実験

- ・味覚の限界に挑戦！
- ・うま味成分を体験せよ

◎香を楽しむ体験実験

- ・香りからホンモノを探そう
- ・どこまで分かる？官能試験に挑戦

◎色を楽しむ体験実験

- ・着色料の正体とは？
- ・カメレオン焼きそばを作ろう



【参加申込】 日本分析化学専門学校「夏休み特別企画」係

〒530-0043 大阪市北区天満2-1-1 Tel: 06(6353)0347 Mail: info@bunseki.ac.jp

参加無料