

第3回講座を実施しました

7月4日（月）13：30～15：30 会場：名古屋文理大学理化学実験室

生徒実験＜濃度測定の手法を知る＞「ペットボトル緑茶の渋み～官能評価と化学的評価～」

講師：名古屋文理大学健康生活学部 フードビジネス学科准教授 成田 裕一 先生、助教 宮島 彩 先生

濃度の測定方法は1年の化学基礎「中和滴定」で、酸や塩基の水溶液の濃度を測定する方法を学びました。今回は緑茶に含まれている渋みの成分「タンニン」の濃度を「官能評価」と「化学的評価」の二つの方法で調べました。官能評価とは、人が口に含んで味を見ると言う方法です。とても苦いと渋い顔をしていた生徒もいました。化学的評価は、タンニンに着色して、吸光度を測定するという方法で実施しました。高校にはない実験器具をたくさん使用し、よい体験になりました。



官能評価



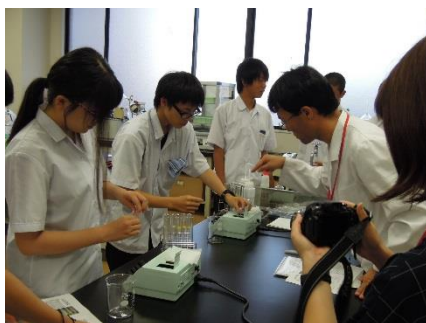
マイクロピペットの使い方をマスター



ホールピペットに安全ピペットを付けて使用

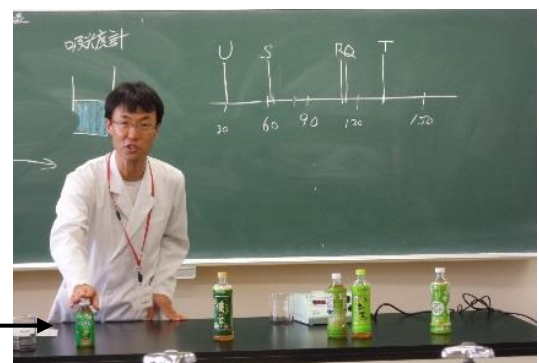


試験官ミキサーで溶液を攪拌



吸光度計で吸光度を測定

本日使用した
緑茶はこの5種



第3回の食事調査・筋量等測定をします

8月下旬（各部活動ごとに日時を調整）

女子ハンドボール部、陸上部、レスリング部、サッカー部マネージャー、男子ハンドボール部マネージャー、理科部、2年6組のみなさんに、3回目の食事記録をしてもらいます。

これまでと同様に骨密度の測定とInBodyによる筋量等の測定をします。11月の第4回測定が最終です。4回分のデータから、様々なテーマで検証します。

今後の予定 名古屋文理大学研究室の活動体験（8月8～10日）、2年6組講座（8月18日）
名古屋市科学館見学、第4回食事記録、筋量等測定（11月）、データ分析、発表準備、科学三昧参加（12月）