

自然科学探究II 科学特別講義 第3回を行いました

日時 令和2年3月2日(月)

参加者 サイエンス・サーベイ・コース(SSC)2年生〔34回生〕

内容

SSC2年生〔34回生〕が、自然科学探究II「科学特別講義(第三回)」を行いました。テーマは「食品のおいしさとは?」兵庫県立大学 環境人間学部 助教の島田 良子先生にご講演いただきました。おいしさを感じるメカニズムについて学ぶことができました。



食品のおいしさとは?

食品のおいしさについて、科学的に様々な観点から教えていただきました。



講義を受けるSSC2年生

34回生は今回が最後の特別講義となります。普段聞けない内容の話なので楽しみです。



食品の機能

食本の機能は3つあり、そのすべてを兼ね備えた食品の開発が進められています。



五感とおいしさ

嗅覚や味覚だけでなく、五感すべてがおいしさに関わっていると知って驚きました。



分子調理

調理を分子レベルで「化学」として考える技術です。今日は分子キャビアをつくります。



分子キャビアをつくる①

カルシウムと反応してゲル化するアルギン酸ナトリウムをスポイトで滴下します。



分子キャビアをつくる②

おたまを使って、特大サイズのゲルをつくるのに挑戦しました。なかなか難しかったです。



完成!!

分子キャビアの完成です! いくらのような触感で触ると気持ちよかったです。



生徒代表謝辞

生徒代表から謝辞を述べました。島田先生、ありがとうございました!