

静岡県立大学で食の科学を体験しよう！

# 食品サマースクール

静岡県立大学 食品生命科学科では、安全でおいしく健康に良い食品を開発するための「食と生命の科学」を教育・研究しています。最先端の研究を進めている先生や大学生の先輩たちに教わりながら、奥深い食の世界をのぞいてみませんか？

体験実験テーマ

2021

8.17

Tue 10:00AM

1. 食品の抗酸化力を測ろう

定員 6名

2. 食品に含まれる着色料の  
正体をあばけ！

定員 10名

3. 食品に利用される乳酸菌や  
ビフィズス菌を見てみよう

定員 4名

対象：高校1～3年生

参加費：無料

募集人数：実験テーマごと  
先着順

\*昼食は各自持参

4. おいしさを彩る“味と香り”の世界

定員 10名

5. 果物に含まれる香り成分を  
合成してみよう

定員 6名

6. 食品の製造に関わる微生物

定員 8名

事前申込制

申込webフォーム



<https://forms.gle/EpzVJZuiHYns8sYb9>

申込期限

7月28日(水)

実施場所

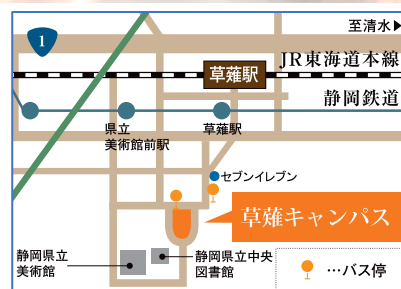
静岡県立大学食品栄養科学部 静岡市駿河区谷田52-1

大学の駐車場は利用できません。公共交通機関をご利用ください。

電車：JR「草薙駅」または静岡鉄道「県立美術館駅」,「草薙駅」から徒歩15分

バス：JR「草薙駅」南口バス停から草薙団地行き(三保草薙線)で「県立大学入口」下車、徒歩5分

\*平日の午前のみ「県立大学前」下車が可能(下車0分)



お問い合わせ 静岡県立大学 食品栄養科学部 食品生命科学科

人類遺伝学研究室 小林公子 <kobayasi@u-shizuoka-ken.ac.jp>



**参加費無料  
高校生対象**

## 体験実験テーマ

体験したいテーマを1つ選択してください

### 1. 食品の抗酸化力を測ろう (定員6名)

食品には疾病の原因となる酸化障害を防いでくれるものがあります。お茶や果物の抗酸化力を調べてみましょう。

### 2. 食品に含まれる着色料の正体をあばけ！ (定員10名)

身の周りの食品に添加されている「着色料」を調べてみましょう。食品添加物の安全性についても学べます。

### 3. 食品に利用される乳酸菌やビフィズス菌を見てみよう (定員4名)

有用な乳酸菌やビフィズス菌は、ヨーグルトなどに利用されています。これらの微生物を生きたままや染色して、光学顕微鏡で観察してみましょう。

### 4. おいしさを彩る“味と香り”の世界 (定員10名)

身近なお菓子に含まれる甘味成分を分析してみましょう。食品開発に使われる色々な香り素材も体験できます。

### 5. 果物に含まれる香りの成分を合成してみよう (定員6名)

果物が放つ様々な甘い香りをエステル化により合成します。香りの違いは何に由来するのか調べてみましょう。

### 6. 食品の製造に関わる微生物 (定員8名)

ワインや納豆の発酵食品の製造には微生物が用いられます。これらを単離、培養してみましょう。光学顕微鏡でその姿・形を観察することができます。

## 8月17日(水) 当日のスケジュール

- 10:00 大学に集合 全体説明
- 10:30 各テーマに分かれて体験実験開始
- 15:00 テーマごとに終了、解散
- \* 終了時間はテーマによって多少前後します

昼食は各自持参してください。大学の食堂は利用できない場合があります。

参加申込webフォーム

申込期限

**7月28日(水)**



<https://forms.gle/EpzVJZuiHYns8sYb9>



希望テーマごとに先着順の受付となります。また申込状況によっては早期に締め切る場合があります。新型コロナウイルス感染症の影響により中止や内容の変更が生じる場合があります。