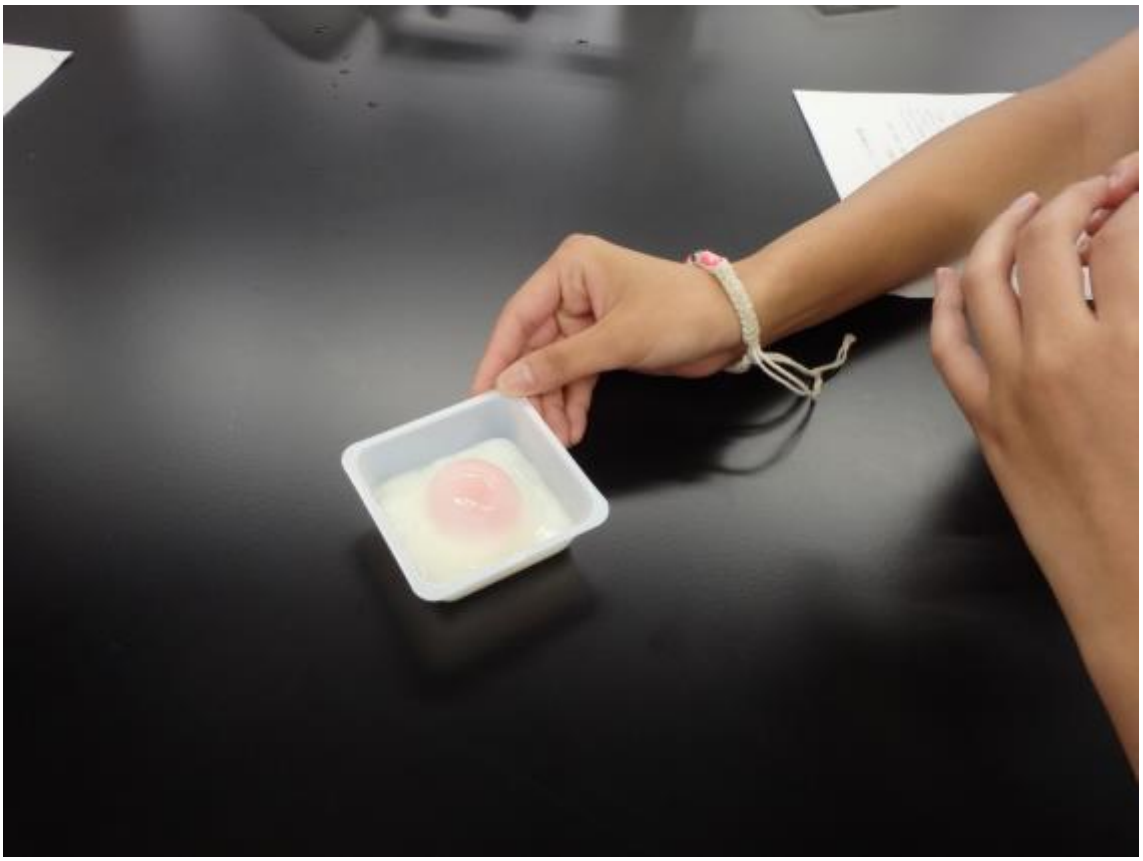
理数コース大学実験体験講座

８月４日（月）英語理数科の理数コースを対象に新潟薬科大学で実験講座を行いました。生食から加熱加工することでヒトの栄養摂取は大きく改善しました。しかし、熱による調理は物質の変性を伴うため、加熱によってに臭いがきつくなるものやビタミン類の加工には向いていない調理法でした。超高圧加圧による食品加工は熱による変性が起こらないため香りや風味を変えずに栄養の吸収を改善することができる第二の加工法として注目されています。今回は、大手ファーストフードのアボガドペーストや、フレッシュジュースの加工で使われているこの加工法を新潟薬科大学の重松先生の指導で体験しました。科学をする楽しさとそれを社会に還元する重要さの講義のあと、生卵に 400M パスカルと 600M パスカルの超高圧加工を行いました。予定時間を超過したため、この技術をどのように社会に還元していくかというテーマについて話し合う時間がなくなり各生徒への宿題となりましたが、第二の加工技術を間近に感じる貴重な体験をすることができました。

※６００Mパスカルは、大気圧の６０００倍に相当する圧力です。