2022年9月1日(木) 山陽新聞 [倉敷・総社圏版]

キウイの酵素すごい

川崎医福大公開セミナー

小中生 タンパク質分解実験

倉敷市松島の川崎医療福祉大で8月18日、臨床栄養学科の公開セミナーが開かれ、小中学生約40人が実験や調理を体験しながら食への理解を深めた。

子どもたちは、キウイに含まれる酵素がタンパク質を分解することを確かめる実験を行った。ゼラチンにキウイ、レモン、パイナップルを入れてそれぞれの固まり方を比較。キウイをスライスチーズの上に置き、少しずつ溶けていく様子も観察した。

実験に挑戦する子どもたち

一般的な寒天ではなく、海藻を主原料とする凝固剤「アガー」を使ったフルーツゼリーの調理も体験した。藤沢早美准教授が「寒天に比べ、透明度が高く口当たりがゼラチンに近い」と特徴を説明した。

福田中2年三宅真愛さん(13)は「キウイがチーズを溶かすのは初めて知り驚いた。ゼリー作りも楽しかった」と話した。

食や管理栄養士の仕事への関心を高めてもらう狙いで企画。担当した宮田富弘教授は「実験の面白さや、身近なものがどうなっているか興味を持つきっかけになればうれしい」と話した。

(藤本梨那)