

紫キャベツの七変化

<めあて>

わたしたちが食べる野菜は、赤色、黄色、緑色、青色、紫色などのとてもきれいな色をしています。その色のもとになるものを『色素』といいます。『色素』は、とても簡単に色を変えることができます。

きょうは、紫キャベツに含まれる『色素』を使って、調べる液の性質（酸性、中性、アルカリ性）によって、どんな色になるか確かめてみましょう。

<調べるもの>

サンポール サイダー 塩水 水道水 ベーキングパウダー 卵白
レモン 酢 ミネラルウォーター にがり水 セッケン水 漂白剤

<用意するもの>

紫キャベツ 試験管 試験管立て 蒸留水 ビーカー スポイト

<やりかた>

1. 調べる液を試験管に入れます（約5ml）。
2. スポイトを使って、紫キャベツから作った色素液を、一本の試験管に3回入れます（約3ml）。
3. 試験管の中の液を混ぜます。



^{むらさき}紫^{しきそ}キャベツの色素の名前は『アントシアニン』で、
 ナスビ、ブドウ、ブルーベリー、^{あか}赤シソなどにも^{ふく}含まれています。

^{あか}赤⇒①^{さんせい}酸性 ^{むらさき}紫⇒②^{ちゅうせい}中性 ^{あお}青、^{みどり}緑、^き黄⇒③^{せい}アルカリ性

調べたもの	色	判定(番号を書きましょう)
サンポール		
サイダー		
^{しおみず} 塩水		
^{すいどうすい} 水道水		
ベーキングパウダー		
^{らんぱく} 卵白		
レモン		
^す 酢		
ミネラルウォーター		
にがり水 ^{みず}		
セッケン水 ^{すい}		
^{ひょうはくざい} 漂白剤		

*****メモ*****