

食品学実験 ～人工イクラの試作～

2013年1月19日 オープンキャンパス

実験 アルギン酸の抽出

試料: 市販の素干しコンブ

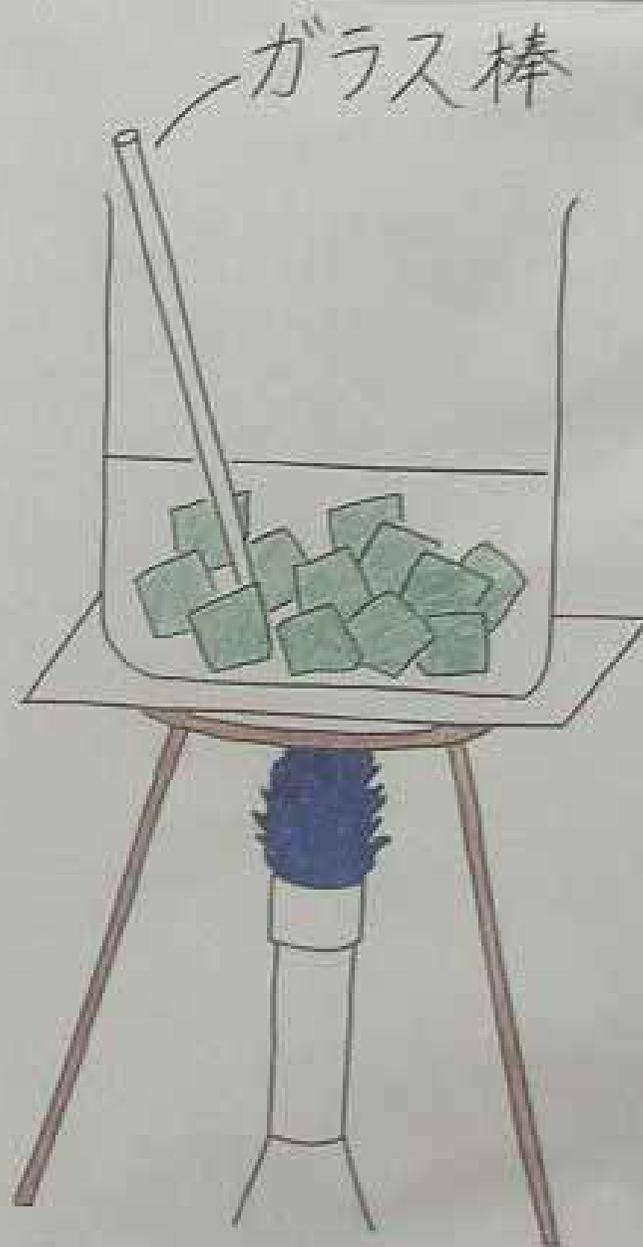
試薬: 5%炭酸ナトリウム溶液

6mol/l塩酸溶液



DW
(蒸留水)
300ml

試料 10g



ガラス棒

約20分煮沸

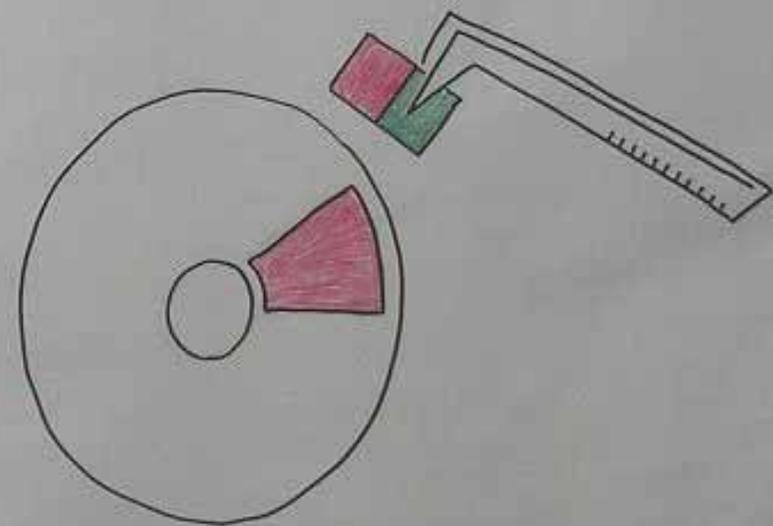
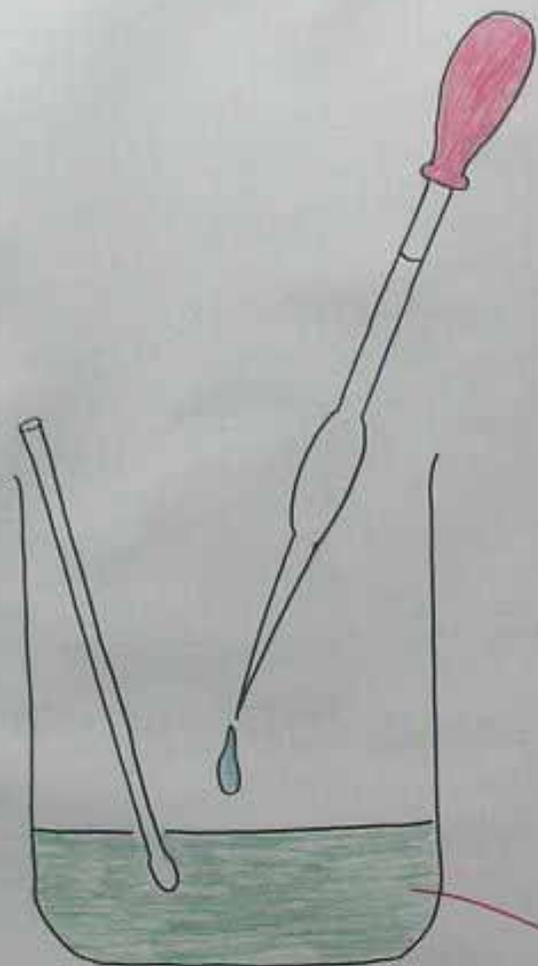


約20分煮沸

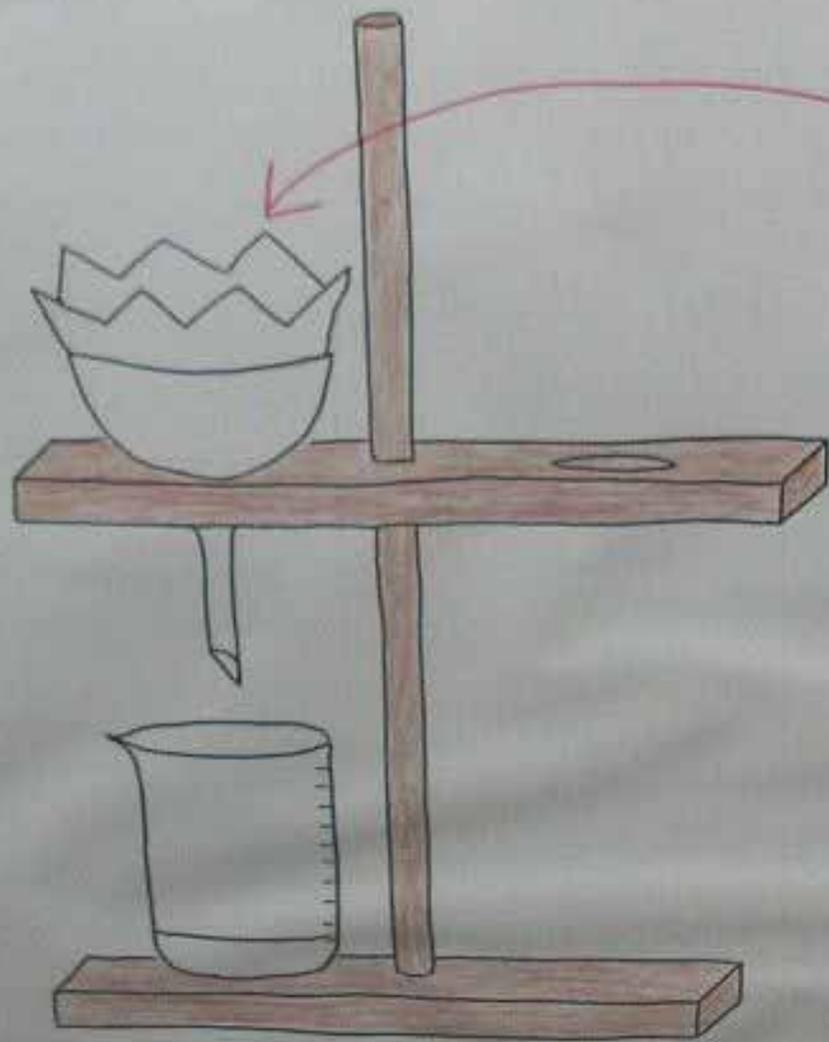
※固形物が出る前に止める。



6 mol/l 塩酸液



pH **1** まで

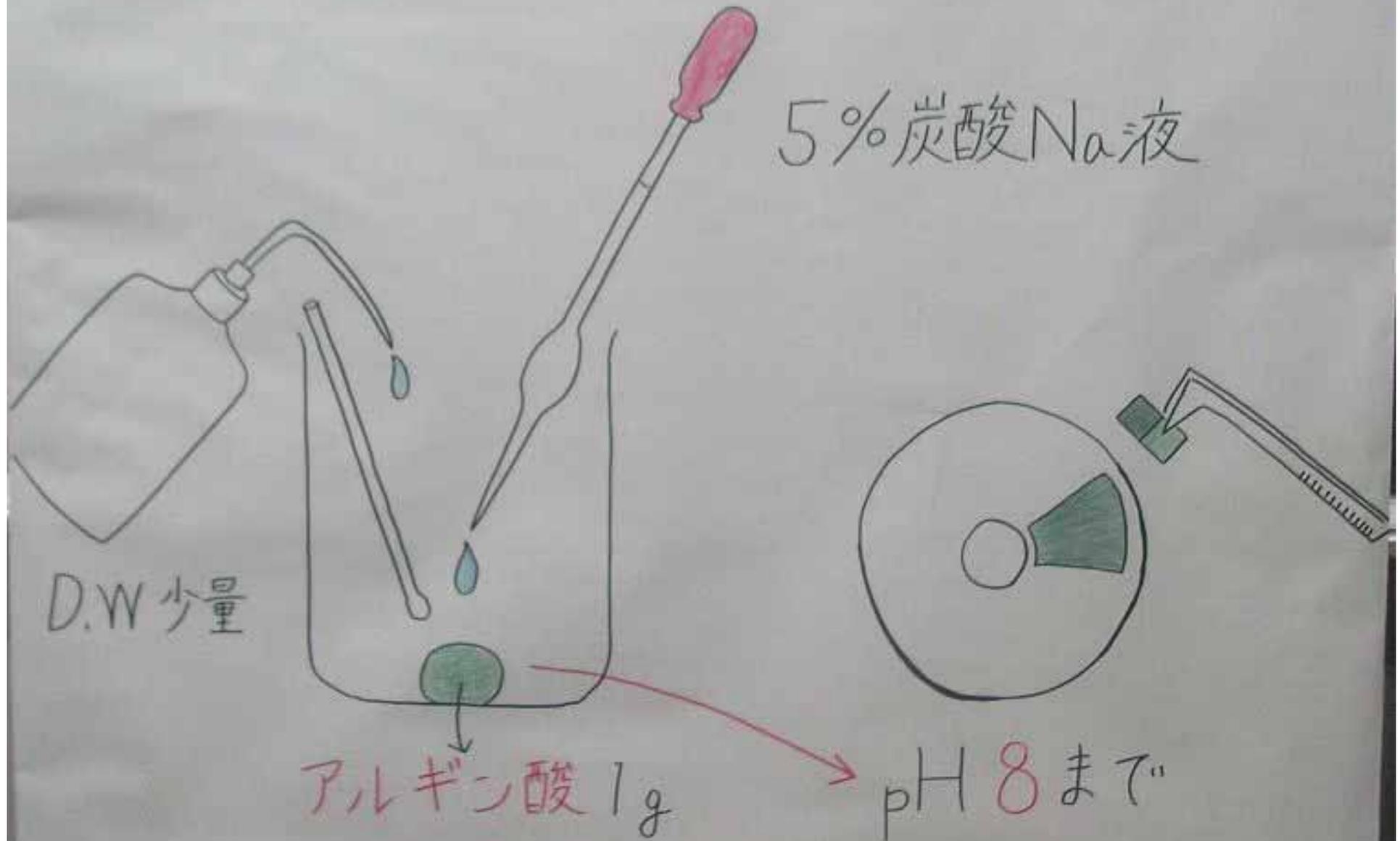


※ 中の固形物が
アルギン酸

実験 アルギン酸のゲル形成

試薬: 5%炭酸ナトリウム溶液
4%塩化カルシウム溶液

5%炭酸Na液



D.W 少量

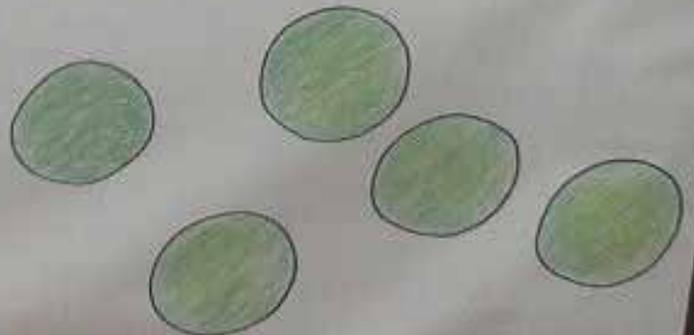
アルギン酸 1g

pH 8まで



①
の液を
滴下

冷水でよく洗う



4% 塩化Ca液 50ml