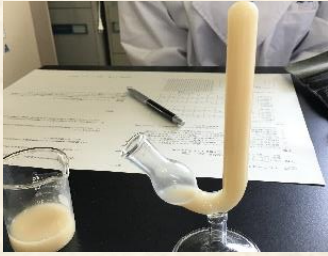


「アルコール発酵」

実習日 5月31日(火)



↑ 実験開始時の状態



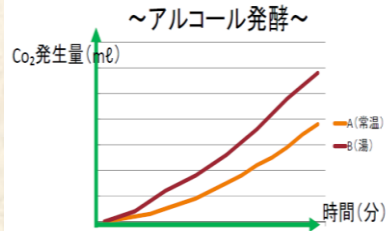
↑ 実験中



↑ 実験終了時の状態 (湯)



↑ 実験終了時の状態



↑ 実験結果

ミツカンミュージアム見学の事前学習として、アルコール発酵の実験をしました。まずキューネ発酵管と呼ばれる器具に酵母菌とグルコース溶液を入れ、発酵をさせました。そして発酵をするときに発生する二酸化炭素の量を調べると、上の「実験結果」のようになりました。この結果からアルコール発酵は常温の時よりもお湯の中（最適温度）の時のほうがより早く進むということが確認できました。

コスモサイエンスコースでは個人の白衣を購入していて、それを初めて着用した実験となりました。今回の実験では、与えられた疑問に対してそれを証明するための実験を考えましたが、将来的に、疑問に対し自分で仮説を立てて実験を行い、適切な結論を導くことができれば大きな成長だと思います。