

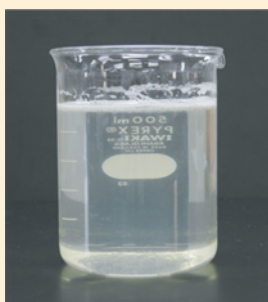
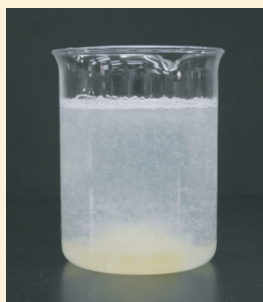
Color Gallery

実験の広場

ビギナーのための実験マニュアル

タンパク質の性質

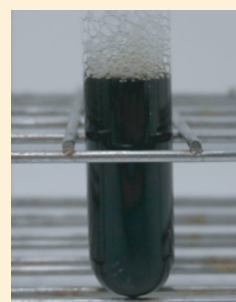
久保田港



■ 卵白溶液塩化ナトリウムを加える前(左)と塩化ナトリウムを加えた後(右)(P260, 写真 1)



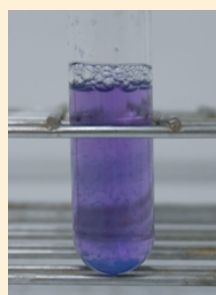
■ 窒素の検出 白煙の発生 (P260, 写真 2)



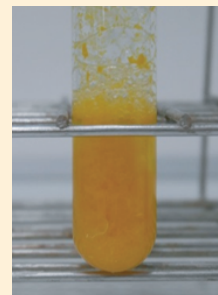
■ 硫黄の検出 黒色沈殿が生じる。(P260, 写真 3)



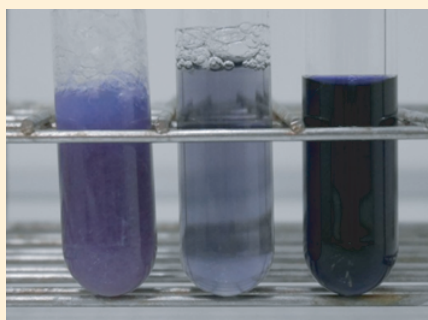
■ 卵白溶液に含まれるタンパク質の変性 (P261, 写真 4)



■ ビウレット反応 (P261, 写真 5)



■ キサントプロテイン反応 (P261, 写真 6)



■ 卵白溶液にニンヒドリン水溶液を加えて加熱 (左), 卵白溶液に水酸化ナトリウム水溶液を加えて加熱した後にニンヒドリン水溶液を加える (中), グリシン水溶液にニンヒドリン水溶液を加えて加熱 (右) (P261, 写真 7)

Color Gallery

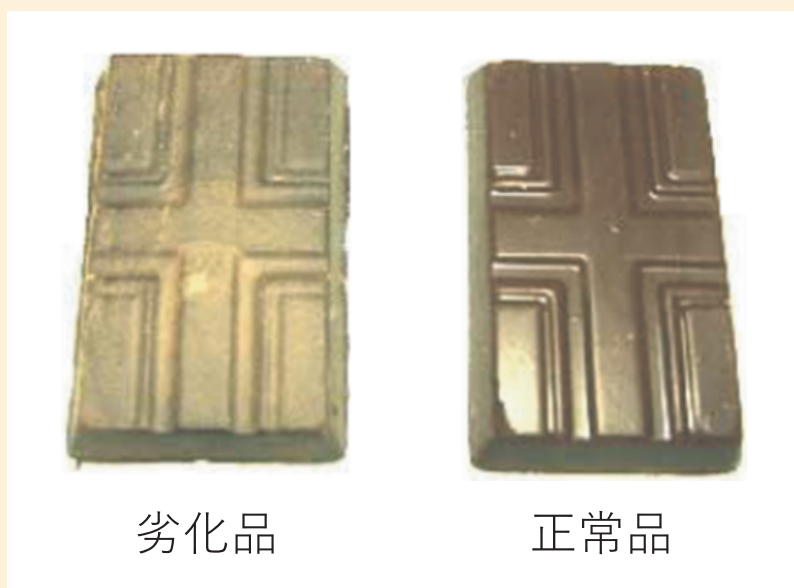
シリーズ

ものづくりと学問—スイーツと化学—

チョコレートのおいしさとサイエンス

上野 聡

チョコレートのおいしさを醸し出すものには、甘味・苦味・酸味などの味覚が主として思い起こされる。しかし、チョコレートのおいしさを語る際には味覚だけでなく、口中でのとろけ感（口どけの良さ）や歯ごたえの良さなどのテクスチャーや、融点や硬さなどの物理的な性質（物性）が挙げられる。この物性には、チョコレートの主要成分であるカカオ脂（ココアバター）の結晶が密接に関わっている。本稿では、ココアバターの結晶とおいしさとの関わりについて簡潔に解説する。P268-269



■チョコレートの正常品と劣化品（ブルーム現象）（図3）