

おうちで楽しく
理科実験にチャレンジ!

▶ 今回の実験

色が変わる不思議なホットケーキ?!

～ 酸性とアルカリ性による色素変化～

ホットケーキミックスにブルーベリージャムを混ぜて焼いてみます。おいしいホットケーキができるだけでなく色が変化していく?!そんな不思議な変化をするホットケーキを作って楽しいサイエンスクッキングに挑戦だ!

サイエンス 広場

vol. 6

材
料

ブルーベリージャム、市販のホットケーキミックス、水、レモン汁、ボウル、計量カップ、計量スプーン、泡立て器、ホットプレート

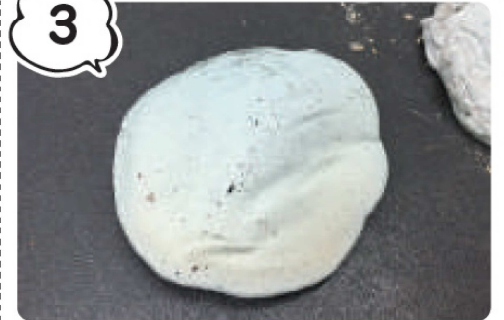
実験方法



1 ホットケーキミックス150gと水100mlを混ぜ、ブルーベリージャム大さじ2を加える。



2 よく混ぜると、青みがかった紫色の生地になる。



3 ホットプレートで焼くと青色に変化する。



4 焼き上がったホットケーキに、レモン汁をかける。



青色からピンク色に変わる。

色が変化した不思議なホットケーキを食べてみましょう!!



どんな味がするのかな?

まとめ

ブルーベリーやナスの皮などに含まれる、**アントシアン**という紫の色素は、酸性や**アルカリ性**の液体に反応して色を変えます。市販のホットケーキミックスには、生地を膨らませる働きをする**重曹**(炭酸水素ナトリウム)が入っており、温めると、**炭酸水素ナトリウム**が熱分解されて**炭酸ナトリウム**になります。これは強い**アルカリ性**のため、ホットケーキは青色に変化し、**酸性**のレモン汁をかけると、ピンク色に変化します。

次回の
実験は...

モコモコ結晶ツリー?!

～ 尿素結晶～

動物の尿に含まれている物質である尿素。実は、保湿クリームや肥料にも使われていて、水やお湯に溶けやすい物質です。この尿素を使って、きれいなモコモコ結晶ツリーを作ってみましょう! 尿素は、薬局やホームセンターなどで購入できますよ!



エデュパーク館長
武田 浩司 先生