

静岡科学館る・く・る 2017年9月17日

## 商品開発をしよう

今回のサイエンスアドベンチャーは、皆さんがお菓子メーカーの商品開発を行う研究者になったつもりで、ラムネ菓子の新製品のレシピを考えます。

### 【研究1】 M社のお菓子を味見してみよう

味をたよりに、どんな材料がつかわれているか、考えてみよう。

気がついたこと

- ・
- ・
- ・
- ・

### 【研究2】 材料の性質を調べよう

㊸水に溶かしてみよう … ポリ袋に材料を入れ、水を少しずつ入れてみよう。

㊹水溶液の性質を調べよう… ㊸のポリ袋に紫色の色素をたらしてみよう。

㊺ほかに気がついたことはないですか？

結果	材料				
	実験	①	②	③	④
性質	水に溶ける？				
	水溶液の性質				
	気がついたこと				

考えてみよう それぞれの材料はどんなやくわりがあるのだろうか？

- ①
- ②
- ③
- ④

【研究3】 シュワシュワは、なぜ起こる？

ラムネ菓子のシュワシュワは、どの材料が原因なのだろう？

調べかたを考えよう

結果をまとめよう

結論をまとめよう

【研究4】 M社のレシピが手に入ったぞ！

【研究5】 アドベンチャー社の新商品を開発しよう

添加物：色やにおいをつけるもの → 今日使うもの：紫イモのこな

どんな物質なら添加物にできるかな？

材料を混ぜる順番を工夫して、新商品のレシピを開発しよう