

水産食品科2年生 食品管理実験 タンパク質の定性実験

令和4年2月16日、3月9日水産食品科2年生、タンパク質の定性実験を行いました。

今回の実験は調整した卵白溶液に、それぞれの試薬を入れ色の変化が起こりタンパク質があるかどうか色で判断しました。それらの呈色反応(発色を伴う化学反応)を行い、ビウレット反応、キサントプロテイン反応、ニンヒドリン反応をしっかりと確認することができました。

皆で協力して取り組んだこの実験により、器具の使い方や効率のよい進め方を学ぶことが出来ました。

実験風景

