



1 研究のきっかけ

?

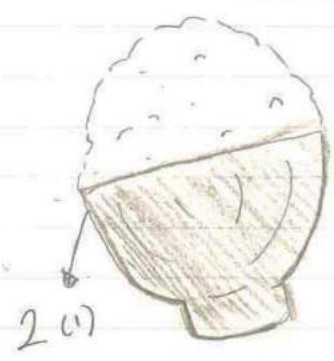
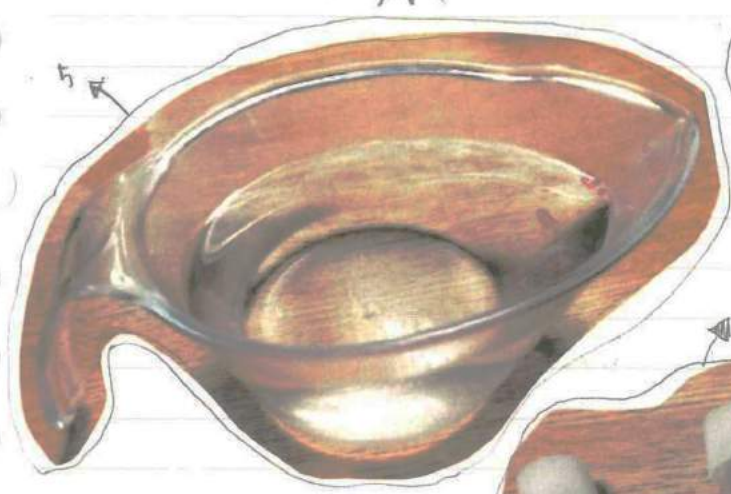
教科書にのっているのを見ながら消化薬がどんな働きをするのか気になったので調べました。

2 準備したものの

?

- 1 消化薬 2/3
- 2 米粒 (白米、⁽¹⁾ 切りめし) 各10粒
- 3 かんおふし ひとまね
- 4 スティック 二本
- 5 水 200cc

薬のむどきに必要分量



消化薬に入っているもの

1 セオギイスターゼ

… アミノ酸 分解

2 プロザイム

… アミノ酸 分解

3 リパーゼ

… 脂肪 分解

など

予想

- ・ かつお節はアミノ酸が豊富に含まれているから分解されると思う。
- ・ 米はアミノ酸やアミノ酸が豊富に含まれているから分解されると思う。

かつお節



約80%は
アミノ酸!

米



水分、アミノ酸
など

約70%は
アミノ酸!

消化の研究の手法

- 1 水と消化薬を混ぜる。
- 2 とりめしと白米を先水先水
入れる。

長手は示す材料



3 3時間後の様子を観る

食べた物が胃の中に
いるのを2~3時間前から

入る水の材料

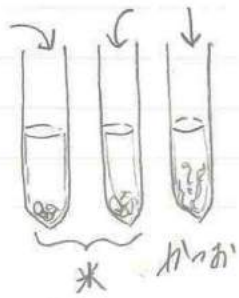


1



2

又その中に入れて



3

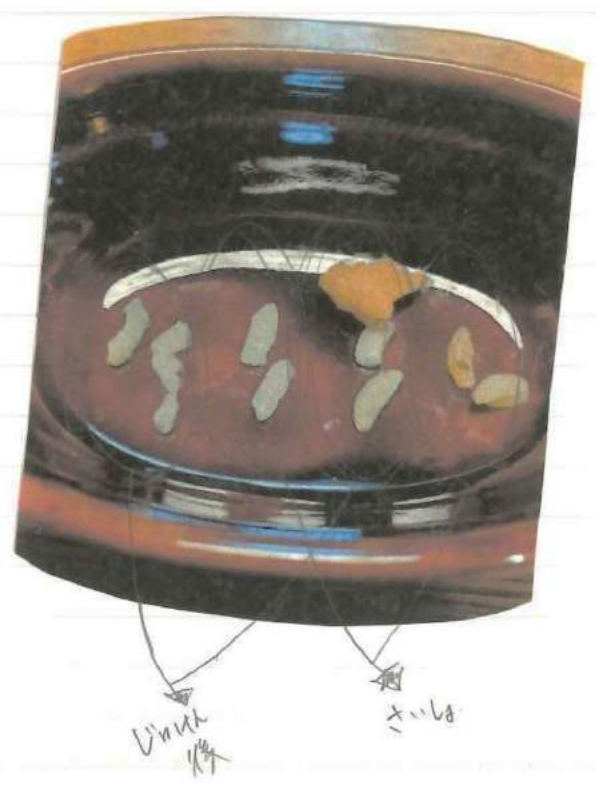


片結果

最初	白米	とりめし	かのおふし
見た目	白	お茶色の茶色	濃
ふたをひくとき or 水をとく	お茶色の粒	お茶色の粒	お茶色の粒 <small>→ 茶色</small>



実験後	白米	とりめし	かのおふし
見た目	お茶色の粒	お茶色の茶色	お茶色の粒
ふたをひくとき	お茶色の粒 お茶色の粒	お茶色の粒 お茶色の粒	お茶色の粒



6. 考察

最初、消化薬は米やお粥のお節はよく溶けると思いましたが、あまり溶けずかた。
このことから消化薬自体は消化、すなわち分解、
その手助けをしてくれるのだと考える。

7. 感想、反省

私自身、消化の実験・レポートの反省点で
消化薬は水に溶けず米やお粥を別のものに
水を加えて比較してみよう。比較すれば
どんな違いがあるか分かり、消化薬はどんな性質
があるか、と知ることはできると思ったから
です。そのため今までのレポートで消化薬は
水に少ししか溶けずと知ることができたのです。