



「水溶液の性質を調べよう」 ～ウコンで真っ赤な焼きそば～

さて、ウコンに含まれるクルクミンが、焼きそばに含まれるアルカリ性のかんすいに反応して赤くなることから「ウコンで真っ赤な焼きそば」実験をしてみました。

焼きそばを少しの水で蒸し焼きにして、柔らかくなったところへ、ウコンの粉をかけると、みるみるうちに真っ赤なめんになります。最後に味付けとして、焼きそばソースをかけると、また酸性に傾くので元の色に戻ります。



少量の水で焼きそばを少し煮る ウコンの粉を振りかける かき混ぜると真っ赤に！

ウコンに含まれるクルクミンはアルカリの指示薬として有効なようです。



ソースをかけて 酸性になったところから変化 もとの焼きそばの色に！

(文責：玉村かおり)