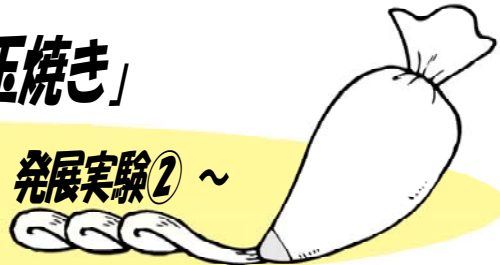


「白身の青い目玉焼き」

～「水溶液の性質」発展実験②～



さて、次はハーブティーの一種、「マローブルー」を使ったおもしろ実験です。

「マローブルー」は、ハイビスカスの仲間の花びらのハーブティーで、専門店で見えます。

他のハーブとブレンドされていない「マローブルー」のみを水に入れて（お湯に入れると早く退色してしまうので）青い色素を抽出します。

生卵を割って、お皿に出し、先ほどの抽出液をかけてしばらく待つと・・・。

白身の部分が青く変色してきました。

マローブルーの青い色素は、先に紹介したベニイモと同じ、アントシアン系の色素で、酸性の性質を示すもの（酢やレモン汁など）には「赤」、中性の性質を示すもの（水道水など）には「緑」、アルカリ性の性質を示すもの（重曹・ベーキングパウダーなど）には「青」に変化します。

実験で使うリトマス紙のように指示薬として使えるのです。

ちなみに、これで目玉焼きを焼くと青い目玉焼きになります。でもちっとも美味しそうじゃない（味は変わらないけど・・・色の持つ印象が問題）。やっぱり食べ物が美味しそうなのは暖色系なのですね。



（文責：玉村かおり）