

* 紫キャベツ色素の抽出 *

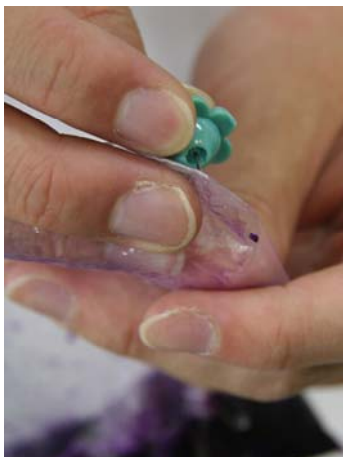
1. 用意する材料は、紫キャベツ、砂糖、そしてビニール袋です。紫キャベツは手でちぎっておきます。



**2. 紫キャベツをビニール袋に入れ、砂糖少々を加えてやさしく揉みます。
(右の写真は 15 分程度揉んだ後のもの)**



**3. ビニール袋から紫キャベツから抽出した色素を容器に取り出します。
(写真のようにビニール袋の端に画鋏で穴を開けて取り出すとよい)**



* 紫キャベツ汁のpH による色変化 *

紫キャベツの色素は溶液のpH によって色が赤から黄色まで変化します。



紫キャベツ色素を用いてカラフルイクラを作ると、pH の違いを、色の変化で調べることができます。(左から酸性、中性、アルカリ性)



* pH とは

pH と書き、ピーエイチ、と読みます。 pH の別名を「水素イオン濃度」といいます。つまり水素イオンがどれだけ含まれているかを表す単位のことです。