

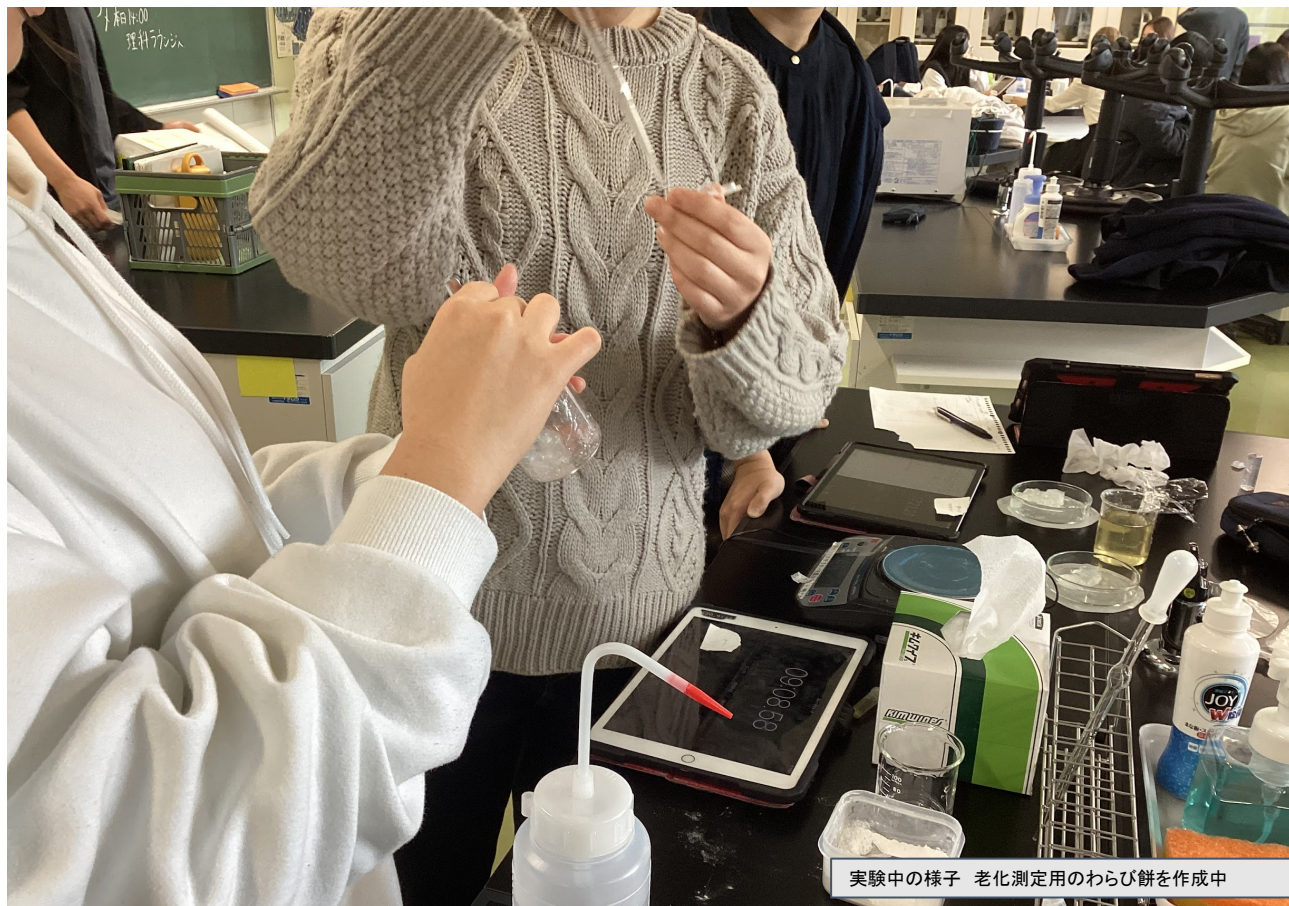


市立札幌開成中等教育学校

コズモサイエンス 20班

札幌市東区北22条東21丁目1-1

βアミラーゼによる澱粉の老化防止 ～長持ちする餅でフードロス削減！～



実験中の様子 老化測定用のわらび餅を作成中

私たちはβアミラーゼで澱粉の老化を防止し、食品ロスを減らす研究を年間しています。βアミラーゼを大根、わさび、さつまいもから抽出し、それを切り餅に混ぜ込んで老化のスピードを測定し、各素材の老化防止能力について探求しています。そして現在北大農学部の教授にご指導いただきながらβアミラーゼの抽出の改善、測定の工夫を行っています。

私たちは調理後に食べ残しとして捨てられることの多い主食類を、調理後でも長期間味を維持することができるようにすることが食品ロス解決の糸口になり、この研究はSDGsの「つくる責任つかう責任」や「気候変動に具体的な対策を」という社会的な問題の解決にも繋がると考えています。