

## 第4回、第5回実験技術を行いました

- ◆第4回 10月 3日(月) 沢村先生
- ◆第5回 10月17日(月) 沢村先生、柏木先生

第4回は高速液体クロマトグラフィー(HPLC)による食品に含まれるビタミンCの分析を行いました。

第5回はガス・クロマトグラフィー(GC)について学びました。昨年度と同様、農学部生物資源利用化学研究室をお借りして、定性分析や焼酎のアルコール分析を行いました。

また、バナナの熟度の違いによる臭いの強さを測定しました。



HPLCについて講義を受けます



実際にHPLCを使ってみます



分析終了後、データの整理をします



マイクロシリンジの扱いは慎重に！



分析結果について説明を受けます



バナナの臭いを測定します