

# 보건·환경 체험교실 보고서

과 정 명 : 식품 교실

이름 : 이 은 정 학교 : 학년 :

체험 일시 : 2016 년 7 월 20 일

체험 장소 : ~~국립~~ (경남보건 환경연구원, 식품농산물팀)

전학 및 체험 내용 : 사과 염기 측정.  
타르색소 실험.

· 조코볼과 젤리 등 색소가 든 과자 속의 색소를 성분 검사를 했습  
니다. 우선 색소표지액을 준비하여 분리된 식용색소와 비교하는  
실험이었습니다.

· 사과 염기 측정에서는 사과 염기 용액을 중화시키고 산성화.  
염기성화시키는 실험과. 일상 생활에서 볼수 있는 산성식품.  
식초와 사이다. 그리고 세탁세제의 pH를 재 보는 실험을 하었  
습니다. 피펫 다루는 법과. 어려웠지만 여러번 해보니 익숙해  
졌습니다. 실험 결과는 식초는. 표준 pH와 같았지만. 음료수는  
산성도가 더 낮은 것으로 측정되었습니다.

느 낀 점 : 이론적으로만 알았던 산성과 염기성에 대해 알아보고.  
실제로 pH를 측정하는 실험이 매우 흥미있었고, 우리가 먹는.  
식품의 색소등 첨가물들을. 알 수 있어 유익했습니다.

# 보건·환경 체험교실 보고서

과정명 : 식품교실

이름 : 김우주      학교 : 죽림초등학교      학년 : 4학년

체험 일시 : 2016 년 7 월 20 일

체험 장소 : 보건 환경 연구원

전학 및 체험 내용 : 산과염기측정  
타르색소 실험

조코볼과 젤리등에 들어가는 색소성분 검사를했고,  
식초, 탄산음료, 세제에 들어가는 산과염기를  
측정했다. 산과염기의 중화실험도 배웠고, PH  
지시약(티문블루)에 대해서도  
배웠다.

느낀점 : 과학의 산과염기 중화실험을 해보니,  
마술을 부리는 것 같았고, 여러가지 과학기구를 접할수  
있는 좋은 기회였다.