



# 実験教室



～チョコレートのおいしさのサイエンス～

- 日 時： 平成29年7月23日（日） 10時40分～12時00分
- 集合場所： 群馬大学桐生キャンパス（群馬県桐生市天神町1-5-1）  
8号館1階ロビー
- 対象者： 女子高校生とその保護者
- 定 員： 10名（先着順）
- 持ち物： エプロン（チョコがとぶ可能性があります。必ずお持ちください。）
- 服 装： 汚れても良い服装
- 参加費： 無料
- 申込方法： 件名を「7/23 実験教室申込み」として、本文に、①申込者の氏名（ふりがな）、②学校名・学科・学年、③生年月日、④質問（あれば） を書いて、下記お問合せ先までeメールでお申込みください。  
※保護者の方も参加される場合には、①・③は保護者の分もご記入ください。
- そ の 他： 当日は、群馬大学理工学部オープンキャンパスを開催しています。現役女子学生・本学部女子卒業生による講演会や相談会も開催していますので、ぜひそちらもご参加ください。  
また、テレビや新聞の取材撮影が行われる予定です。あらかじめご了承ください。

※申込締切 7月12日（水）17時※



バレンタインのチョコを手作りしたことがありますか。溶かしたチョコレートを自然に放置しても、なかなか固まりません。冷蔵庫で冷やして固めてみるとボソボソの舌触りになってしまい、おいしくありません。チョコレートのおいしさはカカオバターの結晶の形で決まります。おいしい結晶を作る作業は「テンパリング」と呼ばれています。この実験教室では自分でテンパリングを行い、おいしいチョコレートを作りながら結晶成長の物理化学を学びます。

【申込み・問い合わせ先】

群馬大学理工学部庶務係 鈴木 千草

e-mail: c-suzuki@jimu.gunma-u.ac.jp