

3年 化学 実験「にょいの化学 ～香料の合成～」

11月5日(火)2限 3年国際理学科 理数化学 および

11月5日(火)5限 3年普通科 化学 の授業で、にょいの化学をテーマに、香料の合成実験を行いました。

香料の成分の一つとしてエステルがあり、分子内に $-COO-$ の構造をもちます。

今回は、実際に使用される4種類の化合物を合成し、主に果物のにょいがすることを確認しました。

ちなみに、今回合成した物質のうち、酪酸エチルは、バナナやパイナップルのにょいを持ち、食品や飲料、化粧品の香料に利用されます。また、酢酸イソアミルは、日本酒に含まれるフルーティーな香り成分として有名です。

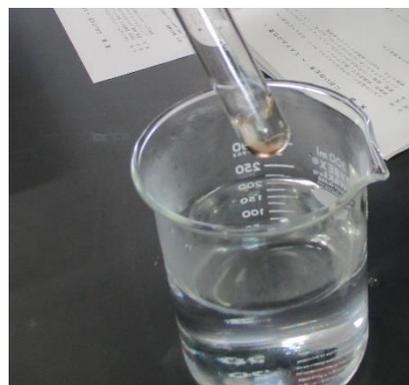
実験室は、いろいろなにょいで充満しましたが、香料も、適切な濃度でないと不快に感じることもしかりました。



今回使用した化学薬品です。試薬瓶のラベルには、教科書で学ぶ物質名と異なるものが2種類あり、同じ物質でも複数の呼び名があることがかりました。



お湯で温めながら反応させています。



黄色の油状物質が合成できました。