

大学の研究室で科学の不思議を発見!

食品中に混入してゐる

ヒ素

を分析してみよう

—調理の工夫によるヒ素の低減方法の紹介—



身近に潜む
ヒ素を解明!

実は無毒!?

毒のイメージがあるヒ素ですが、
その性質は化合物によって様々。
私と一緒にヒ素の不思議を
解き明かしましょう!

2025. 8/8 (金) 昼食・おやつ付き
9:00-17:30

筆記用具以外、
手ぶらでOK!



薬学部教授 角 大悟

世界には飲料水がヒ素に汚染されている地域が多くあり、それによって慢性ヒ素中毒が発生しています。私はこのヒ素化合物による生体への影響について興味を持ち、慢性的なヒ素への曝露による様々な病気の発症機序を明らかにして、現地の方々への発症予防の一旦を担いたいと考え研究を進めています。

実験のために
動きやすい
服装・靴で

体験スケジュール

9:00 受付

9:30 開講式
(学部長挨拶、スケジュールの説明と科研費の説明)

9:50 講義「食品中のヒ素化合物について」
講師：角大悟（質疑応答10分）

10:50 実験① サンプルの灰化

12:00 昼食、休憩

13:10 実験② サンプルのICP-MSへの導入

14:40 クッキータイム、休憩

15:00 実験③ 結果の解析、
ディスカッション、アンケートの記入

16:40 修了式「未来博士号」授与、記念撮影

17:00 終了、解散

実験①

マイクロ波装置で
加熱して灰化(かい化)!
有機物を除去しよう



先生や大学生と
交流を深めよう!

実験③

結果をもとに条件ごとの
ヒ素濃度の変化を考察!

参加費 無料

定員 20名(先着順)

対象 高校生

集合時間 9:00~9:30

集合場所 徳島文理大学
薬学部棟21号館1階
薬学部事務室前

持ち物 筆記用具

申込締切日 2025年7月23日(水)

※当プログラムは先着順にて受付を行います。

参加ご希望の方は、
徳島文理大学ホームページ
からお申し込みください。
<https://www.bunri-u.ac.jp/faculty/pharmacy/events/hirameki/event03.html>

参加予約は
こちらから



徳島文理大学

本プログラムは、JSPS科研費25HT0144の助成を受けたものです。