

② 実験1. 実験2の結果から考察した女として適切なものを、次のア～エから1つ選んでその符号を書きなさい。

- ア. だ液には肉を消化するはたらきがあると考えられる。
- イ. 生のダイコンと生のパイナップルには、米の消化を助けるはたらきはないと考えられる。
- ウ. 生のダイコンには、肉の消化を助けるはたらきはないと考えられる。
- エ. 生のパイナップルが入ったゼラチンのゼリーをつくるのは難しいと考えられる。

(エ) 実験1では、デンプンをだ液が分解し、ブドウ糖がいくつもつながったものを生じること、
実験2では、だ液はゼラチンには作用せず、ダイコンやパイナップルのしぼり汁はゼラチン(タンパク質)を溶かすはたらきがあることがわかる。

パイナップルを食べると舌がヒリヒリするのは、人間の舌のタンパク質を分解してしまうからだそう。

アコをゆでる時にダイコンを入れたり、
豚肉にパイナップルを入れておくと、
お肉をやわらかくするためだもんね。

- ア... だ液には肉を消化するはたらきはない。デンプンのみ!
- イ... 生のダイコンと生のパイナップルにも、米(炭水化物)の消化を助けるはたらきがあるよ。
- ウ... 生のダイコンには肉の消化を助けるはたらきがあるよ。
- エ... 生のパイナップルが入ったゼラチンのゼリーをつくるのは難しい。
生のパイナップルはタンパク質を分解する酵素を含むため、ゼラチンを分解して固まらないことが多い。
ゼラチンは、動物の骨や皮などのコラーゲンからできており、動物性タンパク質が主成分です。