

平成26年度

## 探究活動「コハク酸脱水素酵素の性質とはたらき」発表会

36回生 2年 理系生物選択者

日 時 平成27年 3月10日（火） 2・3時間目

場 所 B棟3階 理科講義室

2学期中間考査後から準備に入り、共通実験、各班のテーマ設定、実験手順の作成、準備、予備実験、と進めて、2学期末の12月15日に探究実験を行いました。班によっては再実験や追加実験を経て、個人レポート作成しました。3学期には、班毎にディスカッション、スライド原案作成、発表原稿作成、と、内容を深めてきました。一生懸命に取り組んだ成果です。

- 1 酵母以外の生物の酵素 ～酵素液の違いによる反応の違いとその理由
- 2 温度による反応速度の違い
- 3 温度による反応速度の違い
- 4 酵母・基質の煮沸と凍結による活性の変化
- 5 鶏肉の酵素液を使った実験 基質濃度と反応速度
- 6 発酵食品を材料に用いた酵素液による反応

～ 休 憩 ～

- 7 マロン酸の濃度変化による反応速度の違い
- 8 阻害剤の濃度による反応速度の違い
- 9 身近なものを使って変化させたpHによる反応速度の違い
- 10 pHによる反応速度の違い