

The background of the slide features a series of overlapping, wavy, ribbon-like shapes in shades of blue and teal. These shapes flow from the left side towards the right, creating a sense of movement and depth. The colors transition from a deep blue on the left to a lighter, more vibrant teal on the right. The overall effect is a modern, fluid, and organic design.

自宅にあるものでポンと解決


夏場の生ごみのおいどうにかならない？

1.目的

2.実験前提

3.野菜のミックス 

4.トマト 

5.にんじん 

6.これから

目的

夏場特に困ってしまう不快なごみの臭いを、わざわざ市販の薬品を買ってくることなく家庭内のもので消したい！そんな思いがきっかけです

実験前提

1. 生ごみを保存しておく三角コーナーと同じ状態を作り出すため野菜をミキサーで砕き、一週間放置させ腐敗させる
2. ろ過し腐敗させたにの元が入った液を取り出す
※対照実験をしたいのであらかじめ腐敗させていない野菜ペーストもろ過し液を取り出しておく
3. pHを測る
4. 硫化水素が含まれているかどうか調べる
5. アンモニアが含まれているかどうか調べる

野菜のミックス

1. にんじん・もやし・キャベツ・トマトを混ぜミキサーに
2. ろ過して液を取り出す
3. pHは腐敗させずミキサーにかけた液(これからA液とする)は6.8に、常温で1週間放置し腐敗させた液(これからB液とする)は4.2になった
4. A.Bどちらも反応なし
5. A.Bどちらも反応なし

野菜のミックスの考察


はじめ三角コーナーのようすに近づけようとするあまり何種類もの野菜を混ぜて腐敗させてしまったため、それぞれの反応が互いを打ち消しあい、その結果発生量が少ないばかりに反応が薄かったため確認できなかったと推測される

トマト

1. トマト6個をミキサーに
2. ろ過して液を取りだす
3. pHは腐敗させずミキサーにかけた液は4.0、常温で一週間放置させた液は4.4、0℃で一週間放置させた液は4.0、60℃で一週間放置させた液は5.0になった
4. パス
5. パス

トマトの考察

トマトはもともと酸性であったため腐敗させた後のpHの値が分かりずらくなっていたため失敗だった

にんじん 

1. にんじん1.5個をミキサーに
2. ろ過して液を取り出す

※今回は条件を増やし、試験管内(空気に触れる面積が狭い)で
腐敗させる液orビーカー内で分け、さらに常温 0℃ 60℃
で分けた

3. これから
4. これから
5. これから

これから

液内のpHを調べ、臭いの原因となる発生気体を突き止める
その発生気体の濃度や消し方などを探る
濃度を調べるために臭気指数を測れる機械を使いたい