

タンパク質の性質を知ろう
～牛乳からとり出したタンパク質で
チーズができる!?～

- 〈内容〉 タンパク質ってどんなもの？
タンパク質の性質を利用して、牛乳に酸を加えることで
簡単なチーズをつくってみよう！！
- 〈日時〉 平成25年 11月10日(日)
① 10:00 ～ 11:30
② 13:30 ～ 15:00
- 〈場所〉 高山サイエンスプラザ
4階大研修室
- 〈費用〉 無料
- 〈対象〉 小学生とその保護者



〈定員〉 各回24人 計48人

参加ご希望の方は、電子メール、FAXまたはハガキで、
●イベント名称 ●参加希望時間(第2希望まで)
●氏名(フリガナ) ●学校名、学年 ●住所(郵便番号)
●電子メール、FAX、電話
を明記の上、下記申込み先宛てに申込み下さい。
受付期間8月1日～8月21日(必着)
当選通知は、8月31日までに電子メール、FAX等
で行います。落選通知は行いません。

〈講師〉 奈良先端科学技術大学院大学
バイオサイエンス研究科 東口泰奈 先生

〈申込み先〉

〒630-0101 生駒市高山町8916-12 高山サイエンスプラザ内
(公財) 奈良先端科学技術大学院大学支援財団 企画事業部 新田
☎(0743) 72-5815 FAX(0743) 72-5819 E-Mail: kagaku@science-plaza.or.jp

