

## ハローサイエンス

チョコレート  
サイエンス

美味しいチョコとマズいチョコの違いってナニ？  
最近の研究で、チョコの口どけや食感の違いが分子レベルの構造によって変わることが分かってきました。チョコレート・サイエンスでは、「美味しさ」を物理的に検証し、構造の異なるチョコを作り分けます。  
分子レベルで作分けするクッキング、あなたも参加してみませんか？



**講師：山田 悟史**  
(J-PARC センター 中性子利用セクション)

今回は実習付きのイベントです。  
実習には事前の申し込みが必要です(抽選 20 名)。  
お名前(親子可・複数名可)・年齢・連絡先をご記入の上、  
メールにて下記アドレスにご応募ください。

[web-staff@j-parc.jp](mailto:web-staff@j-parc.jp)

募集期間：2016.12.20(火)～2017.1.12(木)  
聴講のみの参加も可能です。その場合はお申し込みは不要です。

対象：  
小学校 6 年生以上

日時

1 月 21 日(土)

15:30～17:30

会場

イオン東海店 1階 フードコート