

# 基礎化学

## ◆ 序

### 一はじめに 栄養学と化学の かかわり

8

■ はじめに	9
<b>1 これまでの勉強とこれからの勉強</b>	9
A これまでの勉強	9
B 発展も活躍も“違い”が重要	9
C “違い”的つくりかた	10
D 誰も正解がわからない問題へのチャレンジ	11
<b>2 栄養学とは、なにを追究していく学問？</b>	12
A “栄養”的定義	12
B 身近にある栄養学のヒント	13
C ヒントを学びにつなげる	13
D 身近にあるからこそ問題点	15
E “栄養”的さまざまなかたち	15
F 基本を大切にする	16
<b>3 栄養学に必要な化学</b>	17
A 栄養学は理系	18
B なぜ化学が重要なのか？	19
C 化学は職場の共通言語	20

### 第1章 水について 知る

22

<b>1 なぜ、“水”なのか？</b>	23
A 空気と水の違い	23
B からだにとって重要な水	24
<b>2 水の性質</b>	25
A 水の構造	25
B 電荷がつくる水の性質	26
C 溶けるということ	26
<b>3 水の状態</b>	27
A 水の三態	28
B 状態を変えるために必要なエネルギー	28
C 液体であることの利点	29
D ほかの液体ではダメなのか？	29

## 第2章 元素・原子・分子 とはなにか？

40

<b>4 栄養学のなかの“水”</b>	31
A ヒトのからだのなかの水	31
B 食物（食品）と水	35
<b>1 元素と原子（分けられるもの分けられないもの）</b>	41
A 混合物と純物質	41
B 元素と原子	43
C 元素の性質はなにによって決まるか？	44
<b>2 周期表を読み解く</b>	47
A 周期表の成り立ち	47
B 周期表からわかる元素の性質	48
<b>3 分子とはなにか？</b>	50
A なにとなにを結合させるか？	50
B 非金属元素同士の結合	50
C 非金属元素と金属元素の結合	52

<b>4 物質の状態</b>	53
A 物質の物理的な変化と化学的な変化	53
B 状態をあらわす用語を理解する	54
C 物質の三態	56
D 固体の特徴	56
E 液体の特徴	59
F 気体の特徴	60
G 融点・沸点の正体	60

<b>5 栄養学のなかの“分子・物質の状態”</b>	62
A ヒトのからだのなかの分子・物質の状態	62
B 食物（食品）と分子・物質の状態	67

## 第3章 溶液の濃度

72

<b>1 空気と水の復習</b>	73
A 空気の性質を覚えていますか？	73
B 水の性質を覚えていますか？	74
<b>2 溶液・溶質・溶媒</b>	75
A 溶液・溶質・溶媒の定義	75
B “溶ける”とはどういうことか？	76
<b>3 溶けている物質の量（濃度）</b>	79
A “重さ”を考える	79
B 質量だけではうまくいかない	80

## 第4章 溶液のいろいろな 性質

108

C 質量パーセント濃度 .....	82
D 物質量（モル）とモル濃度 .....	84
<b>4 密度と比重</b> .....	92
A 密度とはなにか？体積・容積とはなにか？ .....	93
B 密度をどう使うか？ .....	93
C 比重とはなにか？ .....	94
D 丸暗記はやめよう .....	97
<b>5 栄養学のなかの“濃度”</b> .....	98
A ヒトのからだのなかの濃度 .....	98
B 食物（食品）のなかの濃度 .....	103

---

<b>1 溶液の性質の考え方</b> .....	109
<b>2 沸点上昇・凝固点降下</b> .....	109
A 固体・液体・気体と沸点・凝固点の復習 .....	109
B 溶液内での溶媒と溶質の関係 .....	110
C 沸騰では一体なにが起こっているか？ .....	113
D 固体になるときの溶質と溶媒の関係 .....	116
<b>3 浸透・浸透圧</b> .....	117
A 分子が動くことによって生じる圧力 .....	118
B 濃度の異なる水溶液の圧力 .....	118
C 半透膜の性質と浸透 .....	120
D 濃度で考える浸透圧 .....	122
<b>4 溶質の溶け方と溶解度</b> .....	123
A 溶質の種類と溶け方 .....	124
B 溶質がイオン結合で構成されている場合 .....	124
C 溶質が共有結合で構成されている場合 .....	125
D たくさん溶かすためには？ .....	126
<b>5 コロイド溶液</b> .....	128
A コロイドのポイントは粒子の大きさ .....	128
B コロイド溶液と光の関係 .....	129
C コロイド粒子が沈殿しない理由 .....	130
<b>6 栄養学のなかの“溶液のいろいろな性質”</b> .....	131
A ヒトのからだのなかの溶液の性質 .....	132
B 食物（食品）のなかの溶液の性質 .....	135

## 第5章 酸と塩基

138

<b>1 グループ分けで考える溶液の性質</b>	139
A 物質のグループ分け	139
B 電解質をさらに分類する	140
C 酸・塩基の定義	140
<b>2 電離度とはなにか？酸と酸性の違いはなにか？</b>	142
A 電解質の性質を示す“電離度”	142
B 酸・塩基における水のかかわり	144
C 水の電離度	146
<b>3 酸性・塩基性の度合をあらわすpH</b>	148
A 水を基準にして、水素イオン濃度に着目する	148
B pHの計算	149
<b>4 緩衝作用（緩衝液）</b>	152
A からだのなかの変化を穏やかにする	153
B 弱酸・弱塩基のもつ緩衝作用	154
C 中和によって生じる“塩”	155
D 緩衝液の実際	155
<b>5 栄養学のなかの“酸と塩基”</b>	156
A ヒトのからだのなかの酸と塩基	156
B 食物（食品）のなかの酸と塩基	160
<b>◆ 付録 有機化学の基礎</b>	163
<b>◆ 索引</b>	169