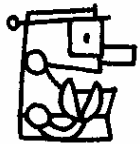


## 手に塩酸がつくと、とけるの



塩酸で、皮ふのタンパク質が化学変化を起こして、赤くなったり、ひりひりいたくなったりするのさ。

### 塩酸は、皮ふやねん膜<sup>まく</sup>をいためる

塩酸は強い酸性で、鉄、アルミニウム、亜鉛<sup>あえん</sup>などたいていの金属と化学変化を起こして、金属をとかします。けれども、手についたら、金属と同じように手がとけるということはありません。

魚の切り身や肉をすにつけておくと、色が白っぽくなって、すと肉のタンパク質が、化学変化を起こしていることがわかります。人間の皮ふは、塩をぬっても、ナメクジのように体内の水分が吸い出<sup>す</sup>されることはなく、短い時間なら、すに指を入れても何も起きないほどじょうぶです。

すより強い酸性の塩酸が皮ふについたときは、すぐ水などであらい落とさないと、皮ふのタンパク質が変化を受け、えんしょうを起こして、ひりひりいたんだり、赤くなってはれたり、熱をもったりすることがあります。とくに、目などに入ったときは危険<sup>きけん</sup>なので、すぐ、たくさんの水でよくあらい流しましょう。

### 塩酸は、胃の中で、消化を助けるはたらきをしている

塩酸は、人間の胃の中で出てくる胃液にふくまれていて、食べた物の消化を助けるはたらきをしています。気持ちが悪くなったときなど、すっぱい物がのどのおくから上がってくるのは、胃液に混じった塩酸なのです。

ふつうは、塩酸で胃の内側のタンパク質が変化してしまわないように、胃の内側を守る液が、胃の出口の近くからたえず出ています。



危険な薬品がついたときは、すぐ、水でよくあらい流しておくのが大切なのね。