

有趣的黴菌

哇嗚!



筷子好像就放在這裡

椅

麵

百元的票
獎金100000

8

要做什麼實驗呢?

苦惱

櫃子

啊!
發黴了!

櫃子



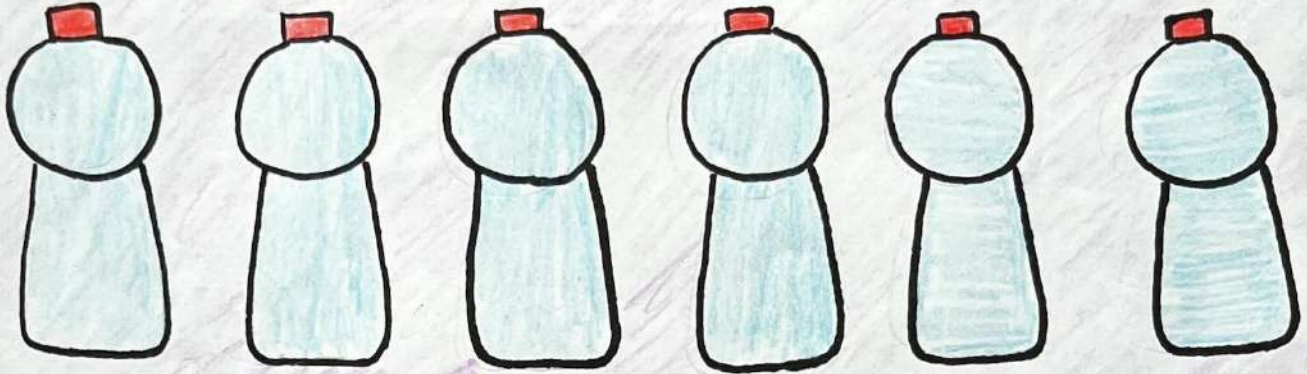
黴菌?
做這個好了





實驗材料是：

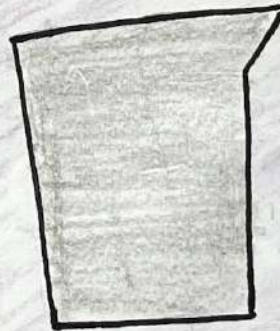
① 寶特瓶 × 6



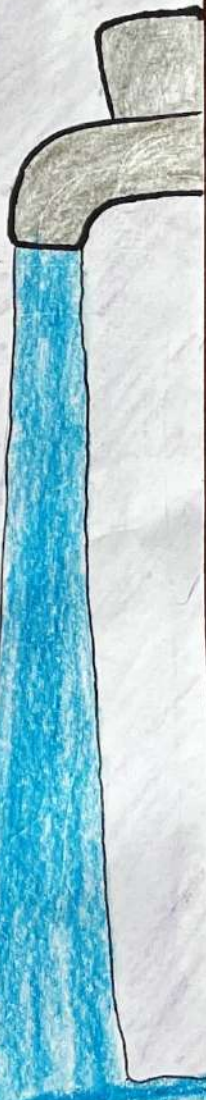
② 竹筷 × 6



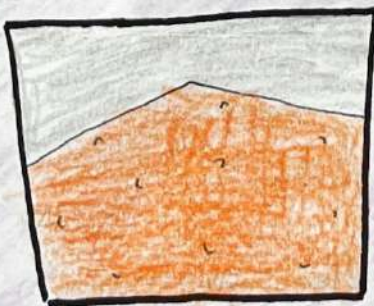
③ 量杯 × 1



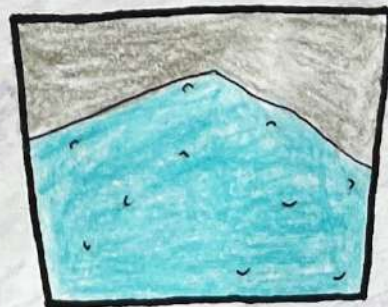
④ 一個能出水的
水龍頭



⑤ 砂少糖

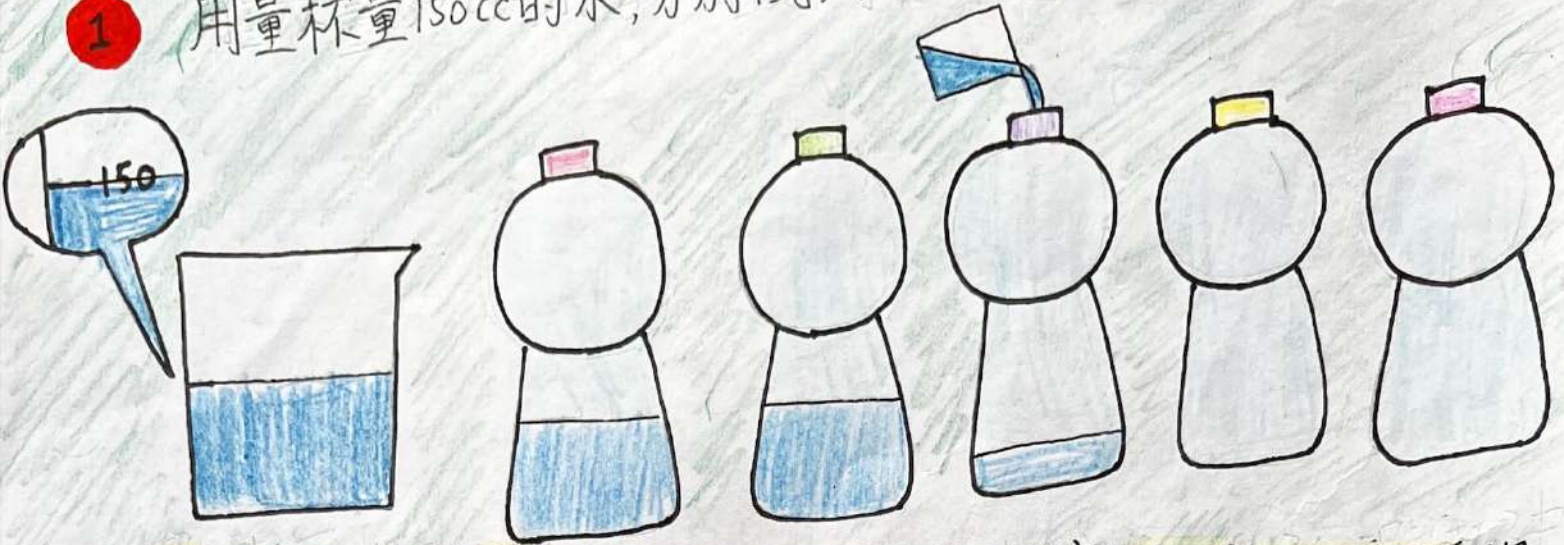


⑥ 鹽巴

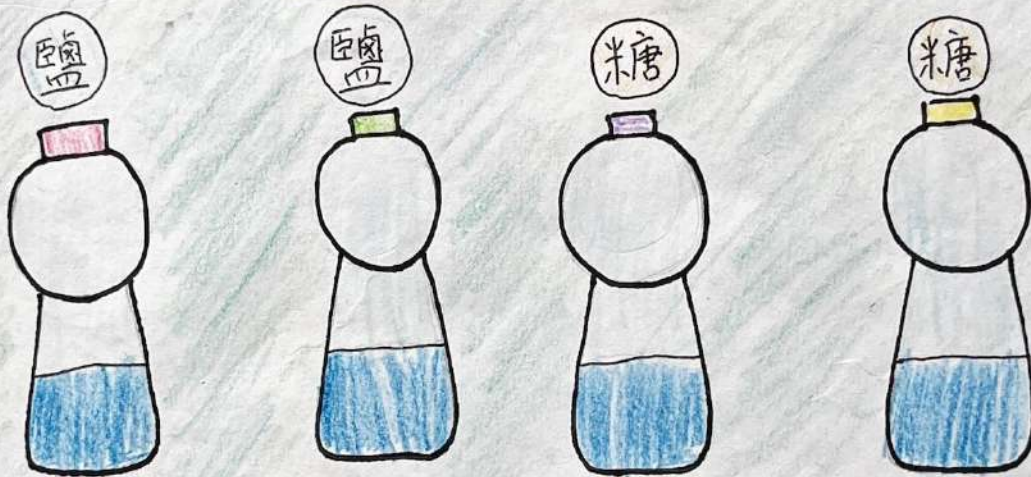


步驟是：

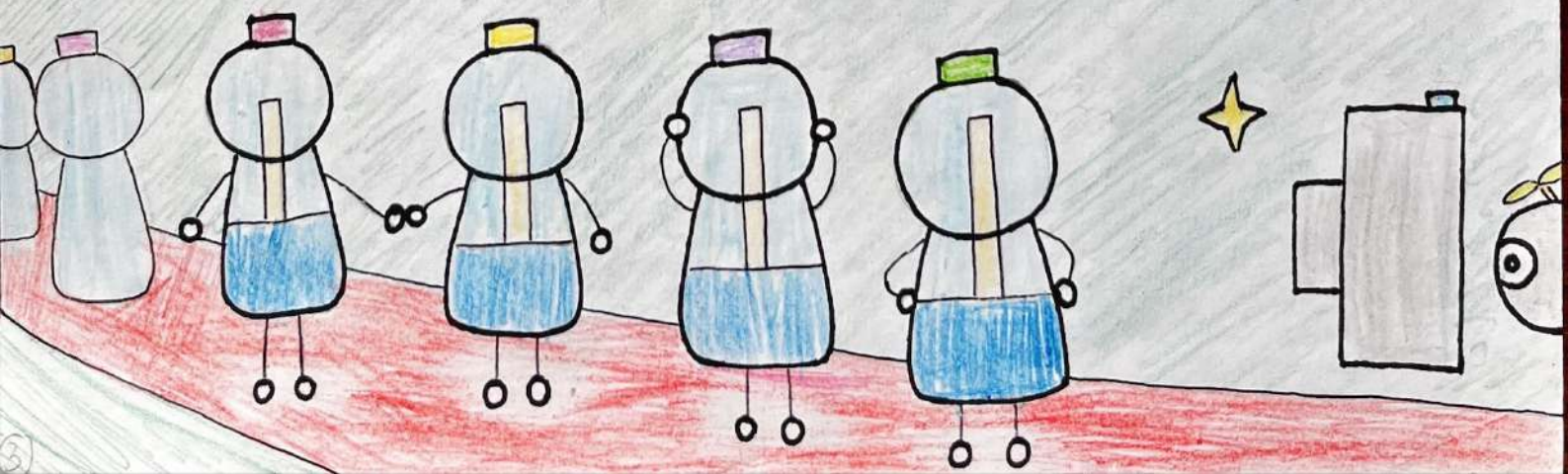
1 用量杯量150cc的水，分別倒入5個寶特瓶裡。



2 將5克、10克的鹽巴以及5克、10克的砂糖倒入寶特瓶，不重複。



3 每24小時記錄一遍，連續記錄6次（記得放竹筷）。



編號	1	2	3	4	5	6	
水溶液	無水	純水	糖水5g	糖水10g	鹽巴水5g	鹽巴水10g	
觀察 	第一天	無變化	無變化	無變化	無變化	無變化	
	第二天	無變化	無變化	無變化	無變化	無變化	
	第三天	無變化	無變化	無變化	無變化	無變化	
	第四天	無變化	無變化	無變化	無變化	無變化	
	第五天	無變化	出現一點黴菌	出現些許黴菌	出現許多黴菌	出現黴菌絲	出現黴菌
	第六天	無變化	出現一點黴菌	出現些許多黴菌	出現黴菌偏多	出現黴菌絲	出現黴菌

1. 無水瓶子至第六天仍然沒有發黴，證明水是影響發黴的重要因素。

2. 不同的水溶液會影響發黴速度，分別為：
 糖水10g > 糖水5g > 水 > 鹽巴水10g > 鹽巴水5g > 無水



水溶液

無水

有有水

實驗結果

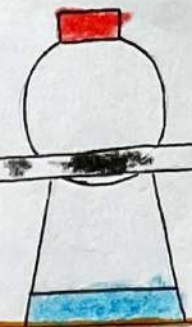
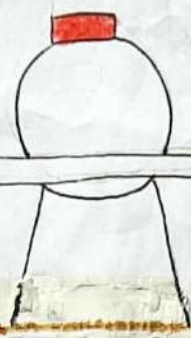
實驗前

實驗後

實驗前

實驗後

實驗前後比較



糖水 5g

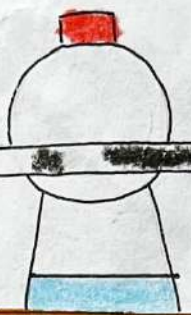
糖水 10g

實驗前

實驗後

實驗前

實驗後



鹽水 5g

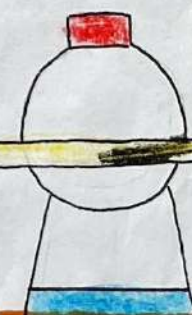
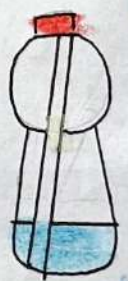
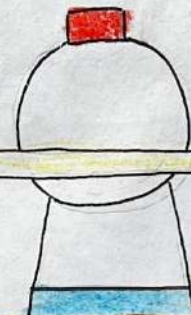
鹽水 10g

實驗前

實驗後

實驗前

實驗後



我們發現如果少水，細菌就不容易繁殖，但空氣中含有水分，所以想要保存容易發霉的食物則需要放在密封的盒子或櫃子裡。這樣可以減緩發霉的速度，而適量的鹽巴可以有效抑制細菌繁殖。本身含營養的食品如水果、麵包、米飯...等則比較容易發霉。接觸到發霉物品和氧氣，可能會造成呼吸系統損傷，需要及時改善環境，發霉也可能對皮膚造成刺激出現過敏反應，所以了解發霉的因素，有助於改善生活中發霉的情形。

