

思

樂

水

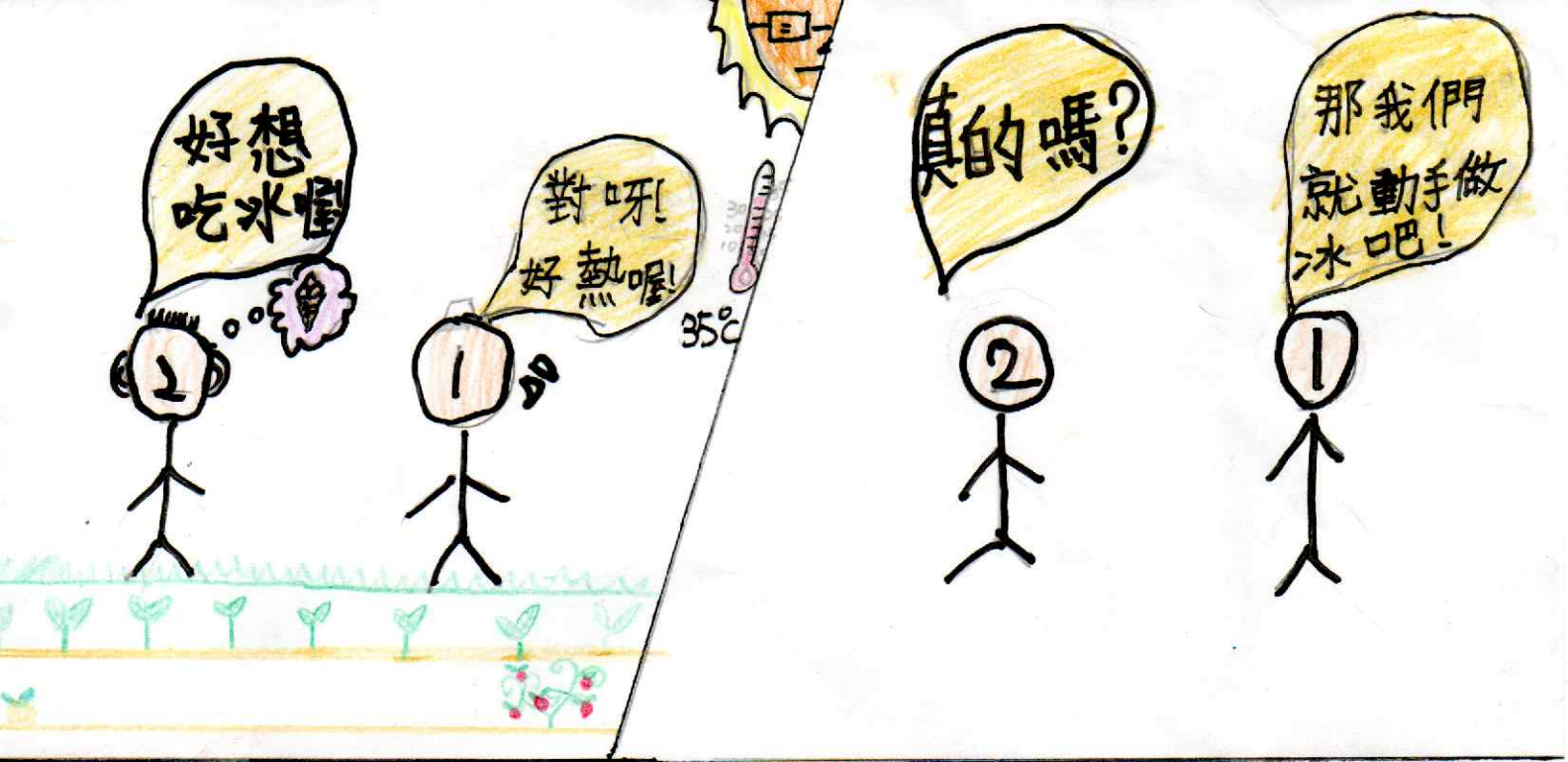
ICE Cream

其

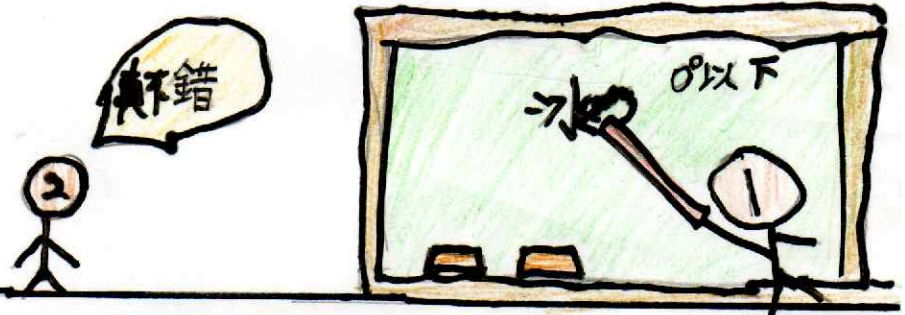
木木



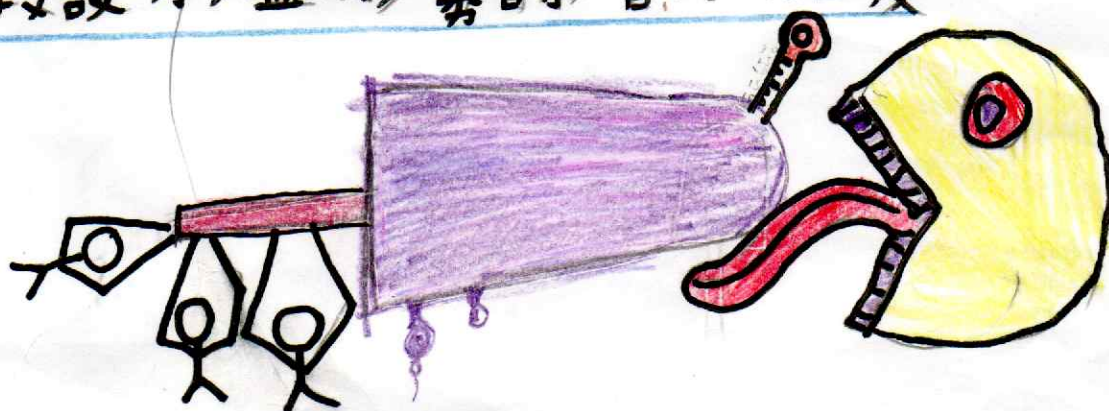
《製作：陳品言，林雨霏，謝允潔，曾習》











實驗原理: 利用鹽在溶解時會吸收熱量使冰塊降
到零度以下, 達到做冰的條件。



實驗假設: 加入鹽的多寡會影響冰的溫度



實驗器材

- | | |
|---|---|
| 1. 溫度計  | 7. 電子秤 |
| 2. 保麗龍盒  | 8. 燒杯 ^{x4}  |
| 3. 冰塊  | 9. 計時器 |
| 4. 鹽  | 10. 小杯子 ^{x4}  |
| 5. 牛奶  | |
| 6. 湯匙  | |

實驗步驟

1. 先將冰塊加入燒杯
2. 再將不同克數的鹽倒入燒杯
3. 把牛奶倒入小杯子並放入燒杯
4. 把燒杯放進保麗龍盒
5. 蓋上蓋子
6. 等待15分鐘過後再打開蓋子

完成!

操縱
變因

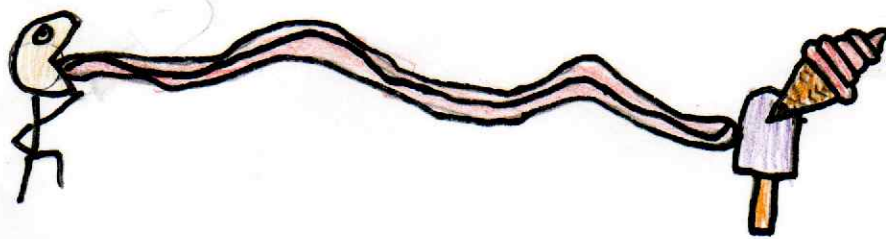
鹽的多少

控制
變因

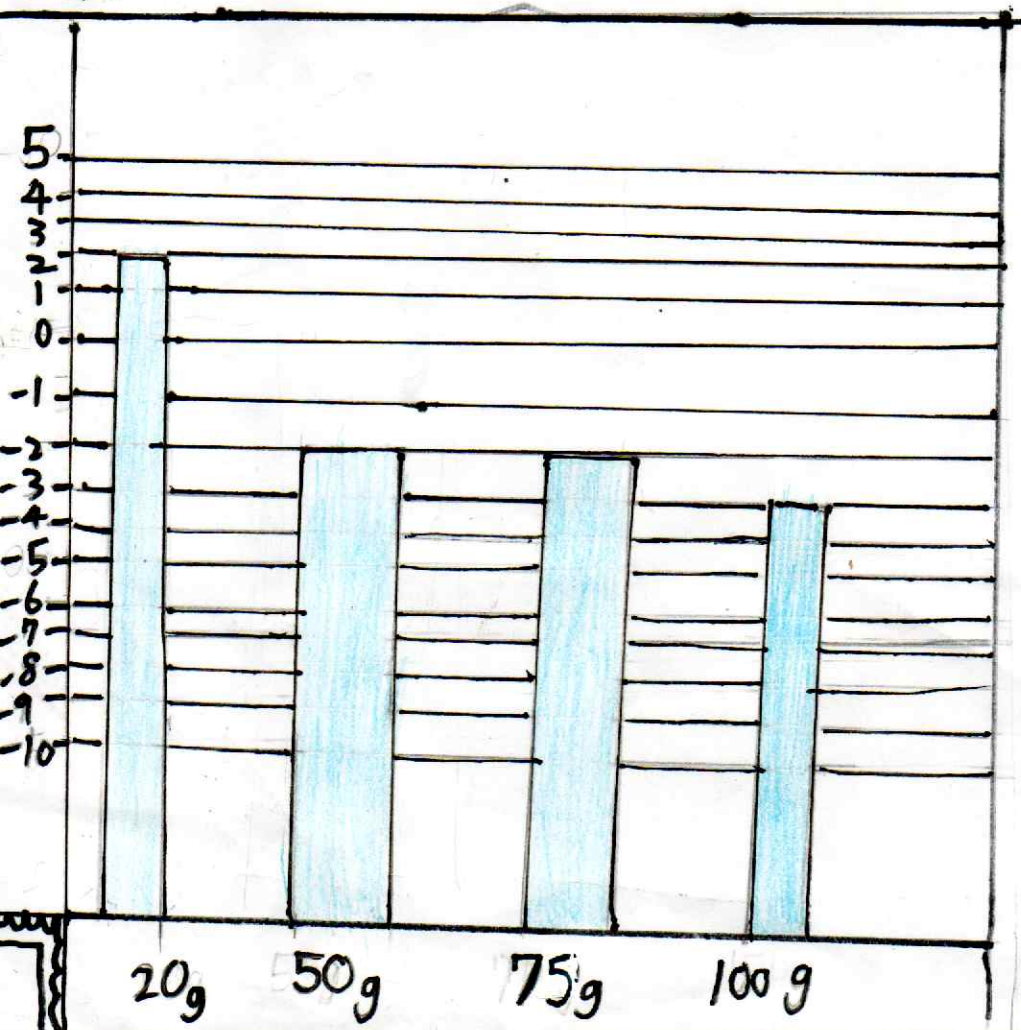
放置地點、冰的多少、時間

應變
變因

牛奶的結冰情況和牛奶的溫度



溫度(°C)



鹽的量(g)

結 論:

鹽加的多,冰的溫度就越低;鹽加的少溫度就越高。牛奶沒有結冰的可能原因是放不夠久或是杯子四周沒有冰塊和鹽,且沒有攪拌鹽和冰塊。

