

# 冰釋前「咸」

星期六下午，  
小榆與念念正  
在看平板。

！哈哈  
哈哈



為什麼會這  
樣？

我們來問  
Google  
吧！



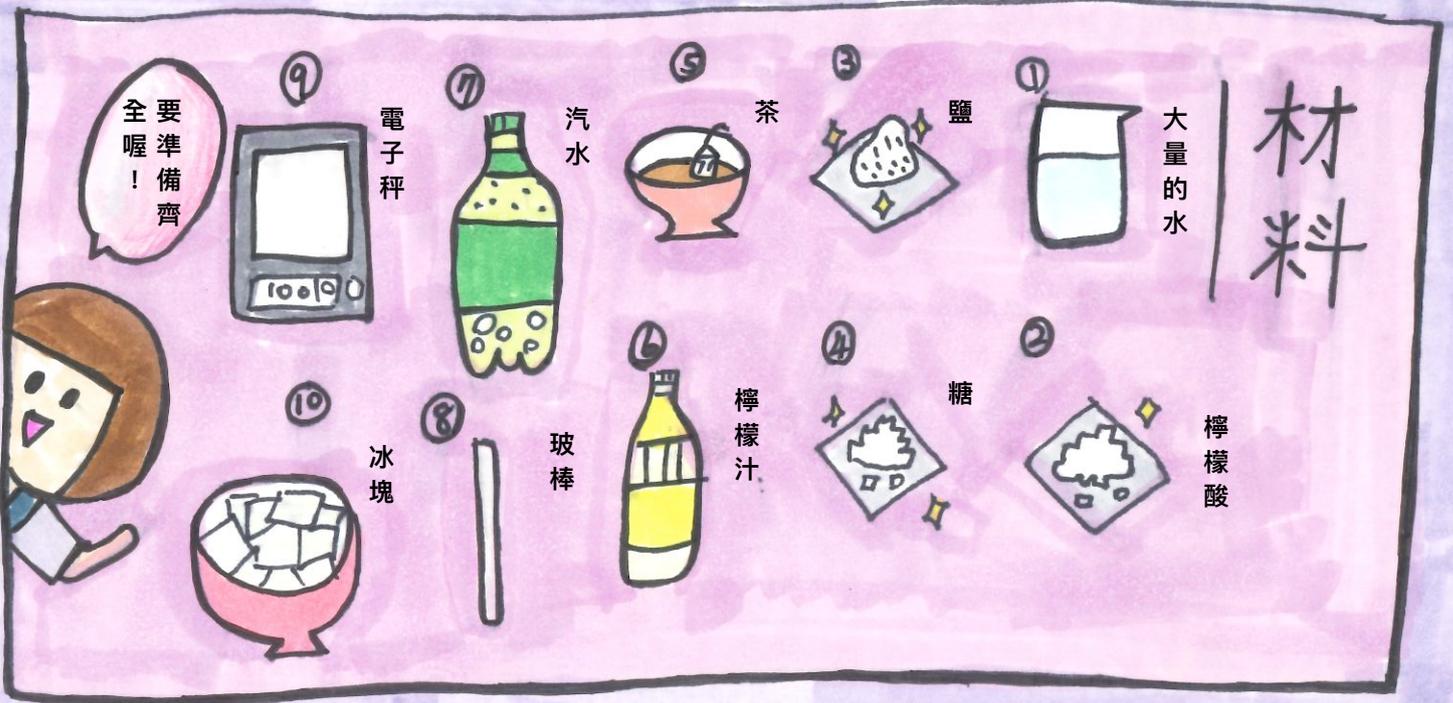
# Google

如何讓舌頭「回」

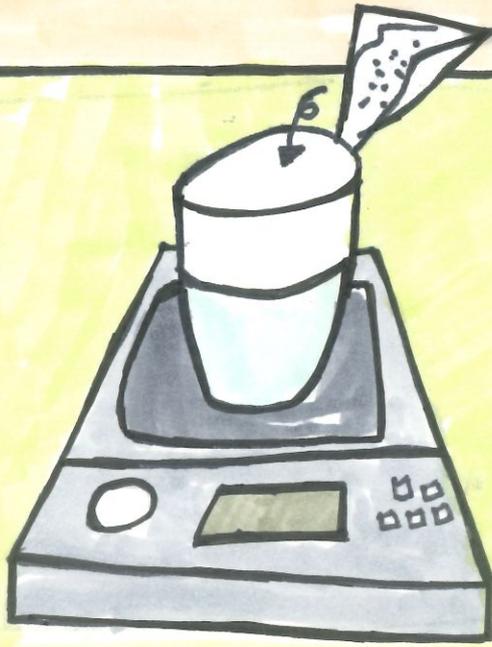
熱量透過舌頭  
傳遞給欄杆

欄杆具有良好  
的導熱性

舌頭上充滿了  
口水，口水就  
會迅速結冰



準備 OK



先把所有溶質溶入水中



我們需要調製濃度 10% 的水溶液，所以秤 10 克的溶質，加上 100 克的水攪拌均勻



要記得標示清楚



開始吧！



並記錄下來，要觀察冰塊耐化的，有點變化



一開始是 20 度



放入溫度計



放入冰塊



馬上開始計時





18度

冰塊稍微變小，  
邊角比較不  
明顯，  
溫度持續  
下降中

3分鐘





5分鐘

大部分溶液的冰塊幾乎都溶解了，除了汽水、檸檬茶，還留有一小塊




10分鐘

溫度不再下降，  
固定在16度，  
每一杯溶液的冰塊都融化了！



不過冰塊融化  
過程溫度卻  
下降，這又  
是什麼原因  
呢？

民國113年4月

這樣教我就懂

水溶液的溫度比冰塊高，所以冰塊會融化。在市場上，飲料裡冰塊最多，因為飲料的熱傳速率，影響了熱傳。



伍日生  
x  
x  
x

AWD