

# 好醋多多

## 醋是生活中的好幫手

① 醋? 它不就是用來吃嗎?  
怎麼說它「好處多多」

它的用途可多呢!

② 白醋、烏醋、醬油誰的清潔能力比較高?

來看看我們的實驗吧!

③ 白醋、烏醋哪個健康?

白醋比烏醋健康  
因為烏醋的鈉比白醋多 20 倍

good

④ 醬油是酸性還是鹼性?

醬油PH值是弱酸, 但如果按食物的酸鹼性來說, 醬油又是屬於鹼性食物

開始實驗吧!

# 好醋多多

## 醋是生活中的好幫手

① 醋? 它不就是用來吃嗎?  
怎麼說它「好處多多」

它的用途可多呢!

② 白醋、烏醋、醬油誰的清潔能力比較高?

來看看我們的實驗吧!

③ 白醋、烏醋哪個健康?

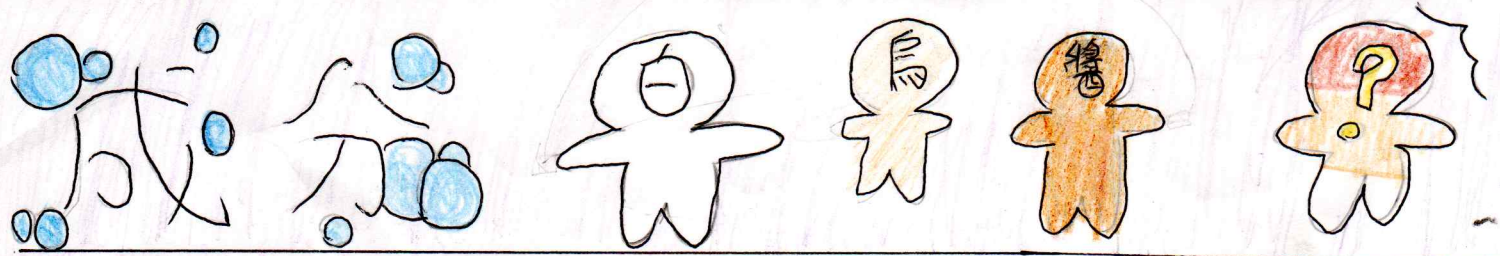
白醋比烏醋健康  
因為烏醋的鈉比白醋多 20 倍


good

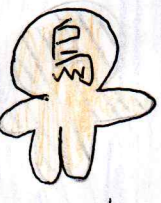
④ 醬油是酸性還是鹼性?


醬油PH值是弱酸但如果按食物的酸鹼性來說醬油又是屬於鹼性食物

開始實驗吧!



 白醋 → 單純以糯米釀造而成 / 酸度 → 偏高

 烏醋 → 水、釀造酢、糖、鹽、洋蔥、濃縮柳橙汁、蕃茄糊、胡蘿蔔濃縮汁、大茴、小茴、芹菜籽 / 酸度 → 偏低

 將西 → 大豆、脫脂大豆、黑豆、穀類、植物性蛋白質、食鹽、糖類、酒精、調味料 / 1474年發明的

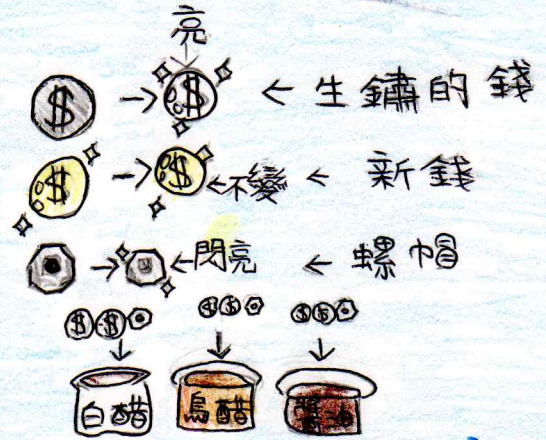
這下讓我知道它們裡面有什麼材料了

原來烏醋的成分有柳橙濃縮汁、和胡蘿蔔濃縮汁讓我好意外

# 實驗 1 = 不同的醋和醬油可以除鏽和去汙嗎?

實驗材料: ① 白醋 ② 烏醋 ③ 醬油  
 ④ 滴管 ⑤ 杯子 ⑥ 磅秤 ⑦ 生鏽的東西 ⑧ 錢  
 ⑨ 螺帽 ⑩ 沙漏

操縱變因 = 不同種醋  
 控制變因 = 物品、重量



## 實驗結果 →

醋	時間	物品	重量	結果
白醋	泡一分鐘	生鏽的錢	22.9	有光澤
		新錢		沒變
		生鏽的螺帽		有光澤
烏醋	泡一分鐘	生鏽的錢	22.9	變亮
		新錢		沒變
		生鏽的螺帽		變亮
醬油	泡一分鐘	生鏽的錢	22.9	稍微變乾淨
		新錢		沒變
		生鏽的螺帽		有變乾淨, 但不如烏醋

## 實驗步驟 =

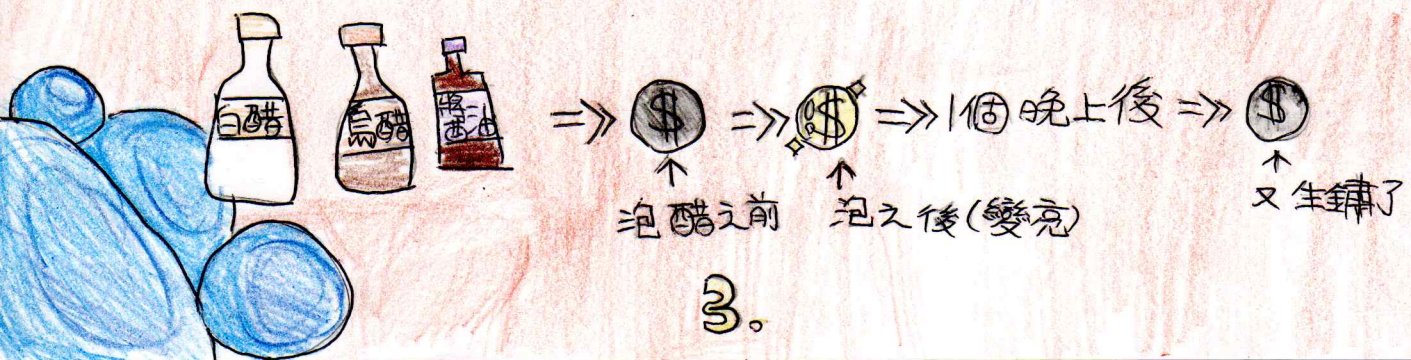
1. 把物品放入溶液中泡一分鐘  
 看看有沒有改變

雖然泡一分鐘會變亮, 但泡一個晚上卻會變黑

原理 = 酸性液體會與氧化物產生化學反應, 形成鹽類並溶於醋液中, 附著在金屬表面的氧化物就會被去掉

結果: 我們發現不管是醋或醬油在短時間內都可以讓生鏽的東西變乾淨和變亮

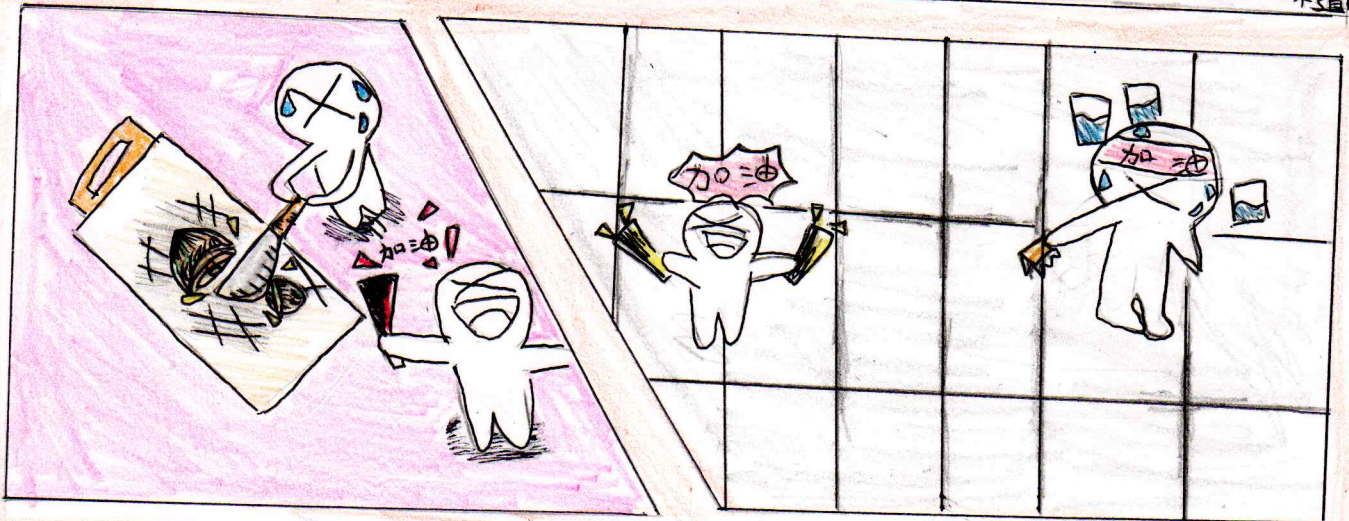
這證實了醋可以除鏽



# 實驗2 = 醋在生活中的應用

實驗材料 = ① 白醋 ② 髒地板 ③ 刷子 ④ 小蘇打 ⑤ 水 ⑥ 相機  
 ⑦ 菜板 ⑧ 洋蔥 ⑨ 抹布 ⑩ 刀子 ⑪ 杯子

生活應用	實驗步驟	實驗材料	結果
清潔磁磚 <u>組別(白醋)</u> (清水(小蘇打) (白醋+清水+小蘇打)	1. 找髒磁磚x5 2. 一一倒下去(20mL) 3. 刷一刷 4. 拍照比較	1. 白醋 6 杯子 2. 小蘇打水 3. 清水 4. 刷子 5. 相機	1. 純白醋和清水效果不明顯 2. 其他組都有明顯改變
清潔切菜板	1. 將白醋倒在切菜板上 2. 等待 5 分鐘 3. 擦乾	1. 切菜板 2. 白醋 3. 抹布	1. 沒有太大的變化
去掉洋蔥的味道	1. 切前把手沾滿白醋 2. 再切洋蔥「第1種」 1. 切後調白醋和水1:2的比例洗手「第2種」 2. 再用洗手乳洗淨	1. 洋蔥 5 杯子 2. 菜板 3. 水果刀 4. 白醋	1. 沒有效果反而味道更重 2. 直接用洗手乳, 就可以祛除味道

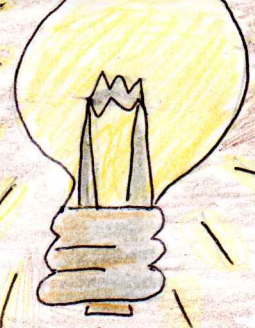


結果: 我們發現網路上的資訊並不一定是真的

這證實了醋有清潔作用

# 總結

腦動大開



① 原來醋有這麼多用途真是神奇!



對啊!雖然醋它只是生活中的一小部份但是它的生活可是有很大的用途



② 醋它的清潔能力真強什麼生鏽的東西都可以清掉



雖然醋它的清潔能力很強但是泡一個晚上它又會生鏽呢!



③ 花絮... (1) 1個小時前...



阿~



④ 花絮... (2) 切洋蔥時



阿~ 我的眼睛!  
我的手... 洗不掉  
阿~

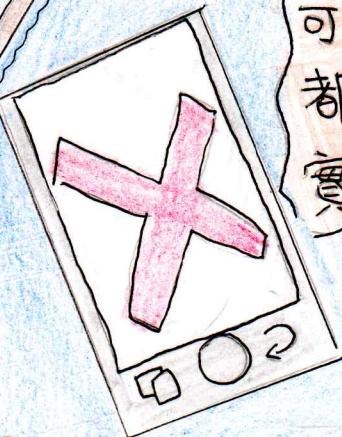
清潔時...



⑤ 藉由這次的實驗,我了解了醋既可以除鏽又可以去除汙溝真是好處多啊



想想看醋除了可以做以上的事還有什麼用途呢



⑥ 這次實驗,我發現了網路上有些資訊和實驗不一定是可行的,所以凡事都要做過證實

