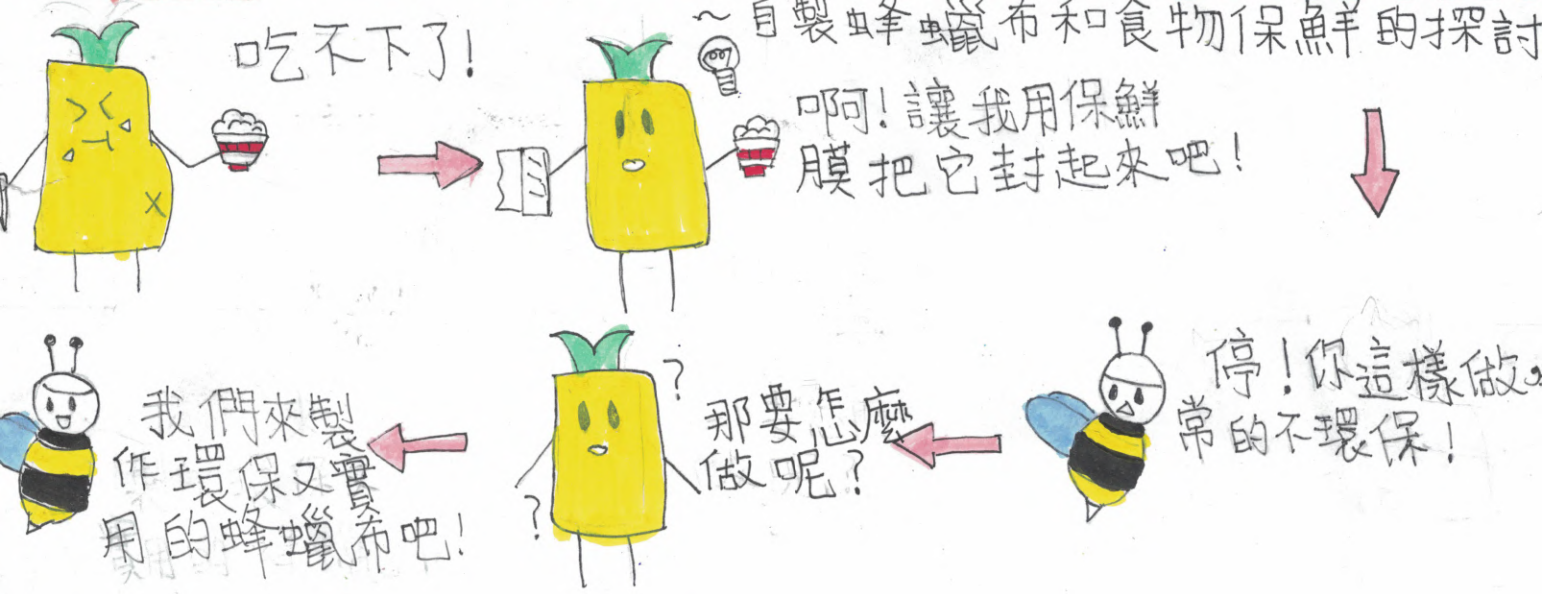


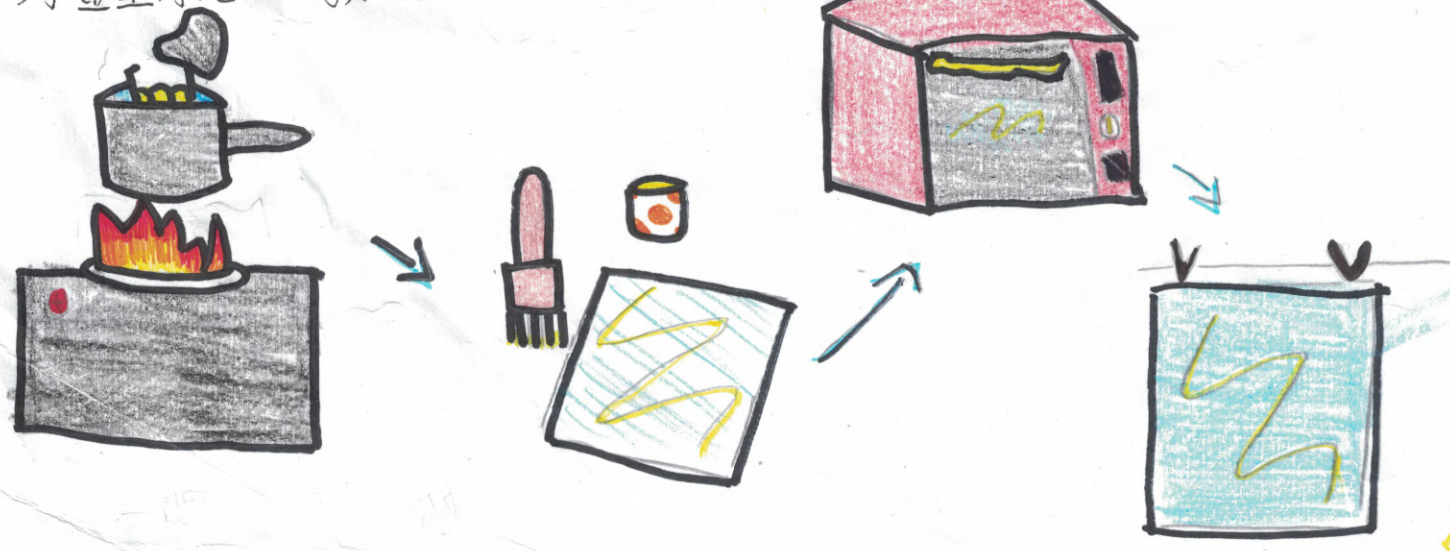
蜂蠟布，行「布」行？

<動機>



<文獻探討>

蜂蠟布的原理就是棉布上裹蜂蠟。製作的步驟就是先隔水加熱，把蜂蠟融成液體，接著把融化後的蜂蠟用刷子刷到事先準備好的100%純棉布，然後再把它放進預熱120度的烤箱，烤4分鐘，最後靜置1-2分鐘就完成了。



切片柳丁的保鮮

1. 準備材料

柳丁 盒子 自製 & 市售 蜂蠟布
(自製蜂蠟布食品級蜂蠟 + 100%純棉布)

2. 實驗過程

把二顆柳丁切成七份，三份用自製蜂蠟布包起來，三份用市售蜂蠟布包起來，留下一份不包當對照組。

3. 檢查水果狀況

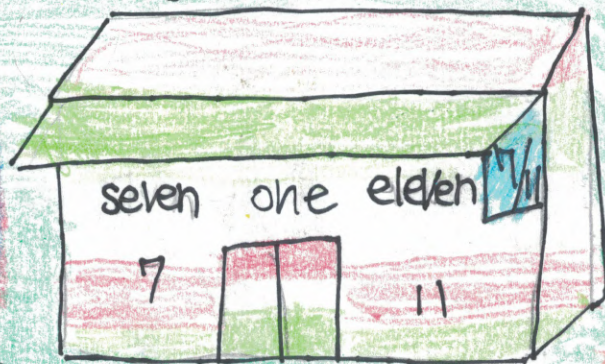
三天打開一份用市售蜂蠟布包的柳丁，一份用自製蜂蠟布包的柳丁，記錄柳丁的狀況

4. 完成實驗

把以上收集到的資料總結 + 記錄水果的狀態



買柳丁



3 Days later...



用刀請小心



9 Days later...



啊快逃!!!

蔬菜的保鮮

1. 準備材料

蔬菜 3 塑膠袋 2 自製 & 市售 蜂虫蠟布。
(自製蜂虫蠟布 = 食品級蜂虫蠟 + 100% 純棉布)

2. 實驗過程

先把一個蔬菜用塑膠袋包起來，再用自製市售蜂虫蠟布把剩下的兩個蔬菜包好最後放進冰箱。

3. 檢查蔬菜狀態

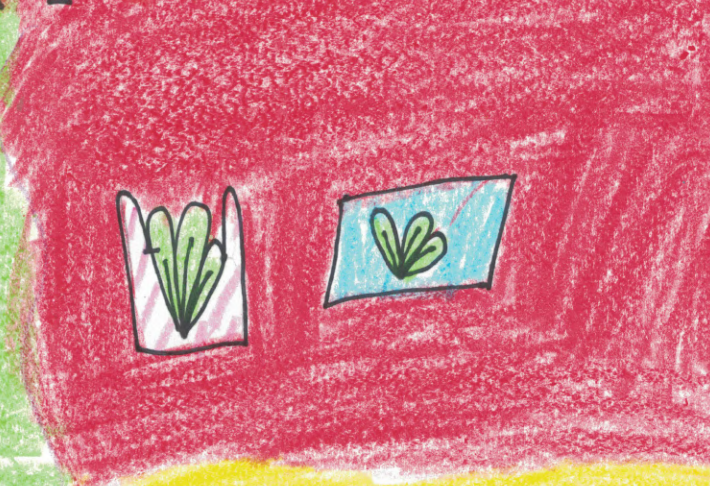
三天打開一次市售和自製蜂虫蠟布包的蔬菜，記錄蔬菜狀況。

4. 完成實驗

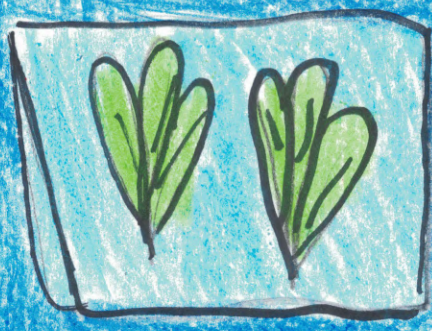
把以上收集到的資訊總結+記錄蔬菜的狀態。



買蔬菜



3 Days later.....



9 Days later.....



乾掉了!
臭了!

依兩個實驗的結果而論，
蜂蠟布比較適合包乾的食物，
因蠟會使裡面的東西無法
順利排出，而外面的空氣也進不來
這會讓水果的濕氣無法正常疏散
這會演變成發霉。因為蔬菜本身是
乾的所以不會有這種問題。



〈延伸發想〉

蜂蠟布的好處？

1. 天然材料
2. 可以重複使用
3. 有和 SDGs 的第 3 項 (健康與福祉)、第 9 項 (工業創新)、第 12 項 (責任消費) 連結。

選則使用環保又實用的蜂蠟布，不僅對大自然好，也對正在失血的荷包負責。

