

(3)

湯底種類	紙的磅數	漏水時間	剩餘量	結束溫度
雞湯湯底	340p	0:41:18	0ml	75
起司湯底	340p	N/A	30ml	72
豚骨湯底	340p	N/A	0ml	63
番茄湯底	340p	N/A	20ml	85
昆布湯底	340p	0:40:56	0ml	80

2.

(1) 80 磅的最先漏水，接著是 150 120 100 而撐的比較久不會破掉。180 300 340 磅的紙在將近一個半小時的時間內都沒有漏水，也就是 高的紙比較不容易漏水。

(2) 100 120 150 磅的久，而 120 磅又比 150 的久。又 180 300 340 40 50 而 300 磅的紙在燒水的實驗中，到最後 300 340

(3) 40 至 340 使用 340 — 340

● 以上探究實驗的結果我們印證了一開始的兩個假設：

假設 1 相同紙質下紙張磅數越大可以撐越久。

假設 2 沒有塗層的紙張只要磅數夠一樣可以做成紙火鍋的材料

3. 生 用

用高

—

水

因此可運用於環保紙盒 杯等一些紙製品 用

膠使用， 自

參考資料

1. -

<http://paper.wenweipo.com/2017/03/22/ED1703220034.htm>

2. 大揭密，為何紙火鍋的紙可以燒不破? <https://www.lifechem.tw/blog/151001>