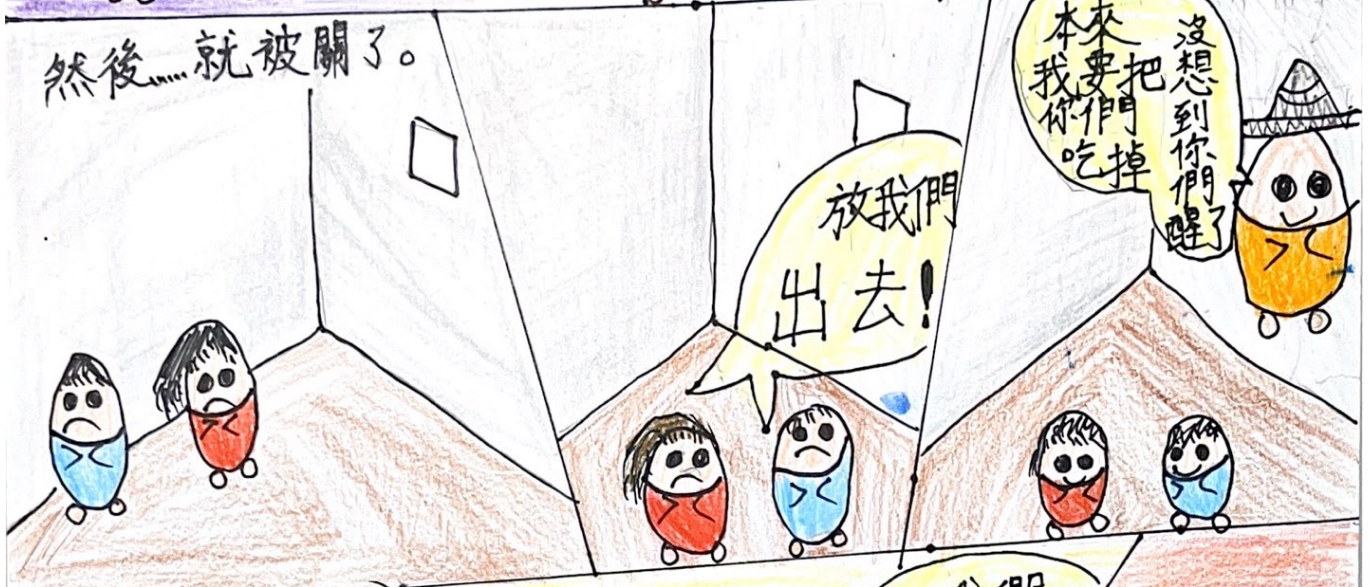
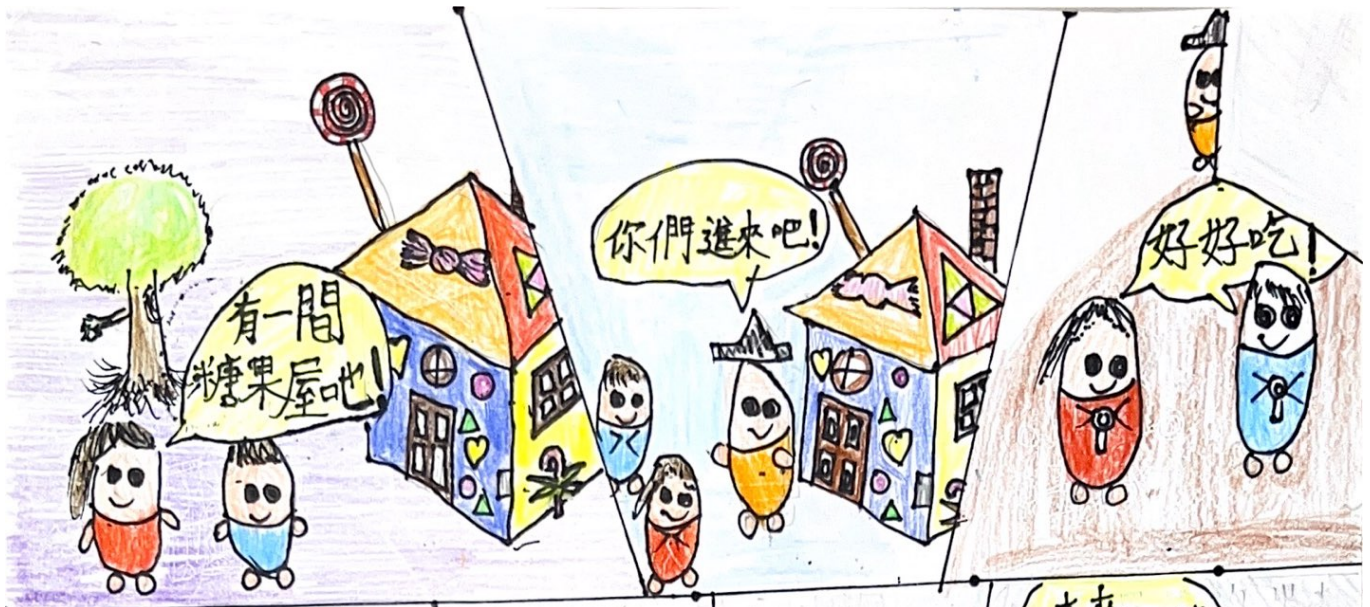


Candy House

糖果屋

以冰晶糖探討過飽和溶液的原理

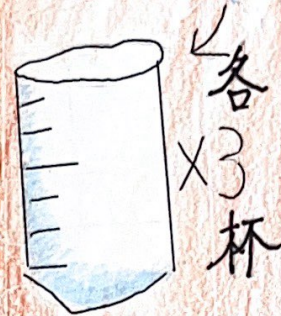




(實驗過程)

1. 100cc水 + 100g糖 → 未飽和
2. 100cc水 + 200g糖
3. 100cc水 + 300g糖 → 過飽和

100cc水 + 100g糖
and
100cc水 + 200g糖
100cc水 + 300g糖

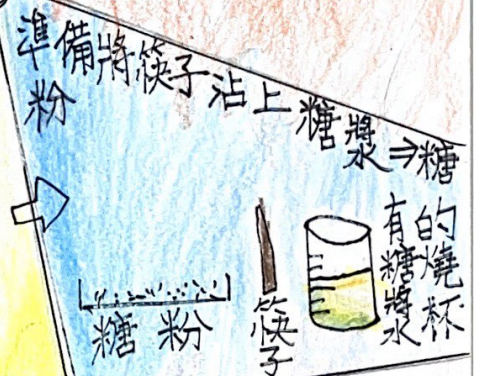
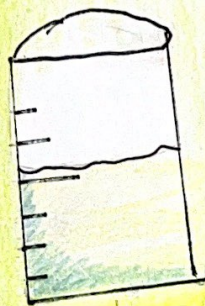


將糖倒入水中

加熱
溶解



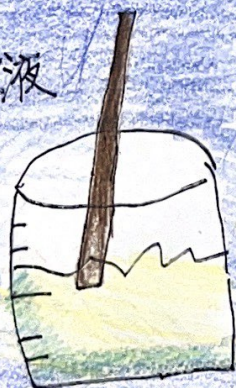
等待降溫到「80度」



完全溶解後

將筷子放入一開始做好的糖水溶液

糖水溶液



有夾子固定
筷子的位置
才不會東倒西歪

等待 2 ~ 5 天
(會慢慢長大)

100cc水 + 100g糖 100cc水 + 200g糖 100cc水 + 300g糖



都沒有QQ 才有棒棒糖 😊 啊! 整杯都是

R3

這就是過飽和原理

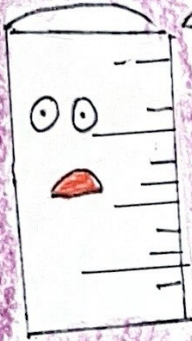
所以媽媽就給了我四個
三明治。

什麼是過飽和？



它就像胃！

我超喜歡吃三
明治！！



小美又給
了我一個。

同學小明
又給我一個。

到了學校，老師給了我一
個三明治。

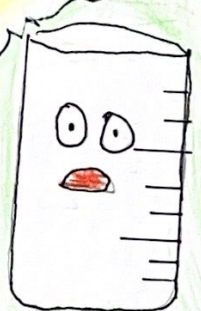


我現在肚子很痛
但是同學又給我一個。



我感覺快要吐了。結果
同學撞到了我。害我吐了
這就是過飽和。

喔，所以水的溶解
量跟人的胃是一樣
囉！！



要怎麼樣增加
溶解量呢？

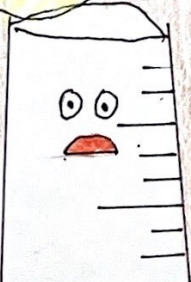
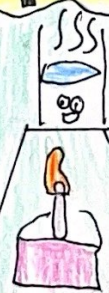
就提高水溫



好燙燙

當水溫下降，過多溶
解物質就會結晶析出

就可以做出
冰晶棒棒糖囉



過飽和在生活中還有什麼應用

鐘乳石

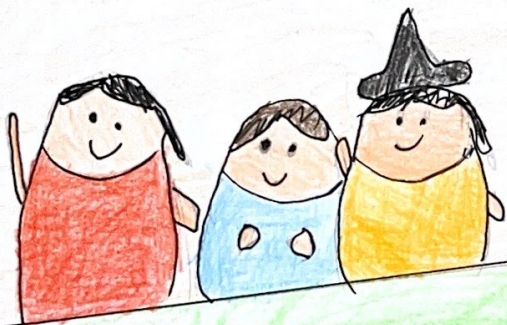
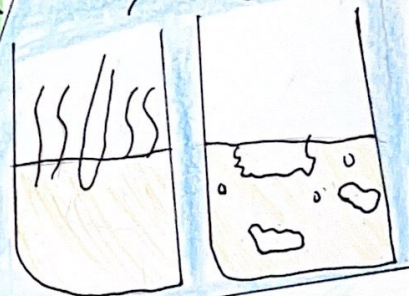


紙花聖誕樹



熱冰

瞬間結“冰”



我要拿剛剛做的冰晶棒棒糖來泡咖啡！



好香好甜 好好喝～



我也要做冰晶棒棒糖