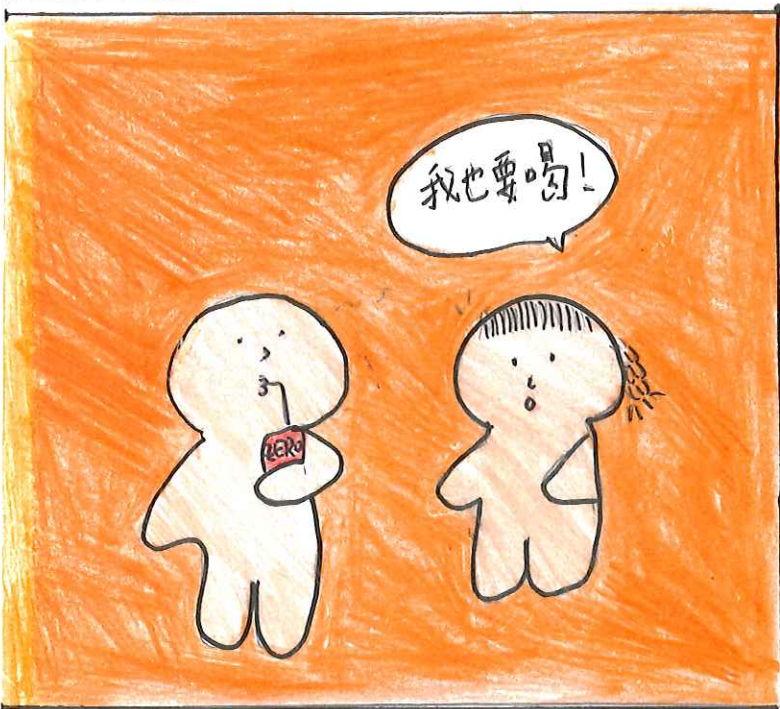
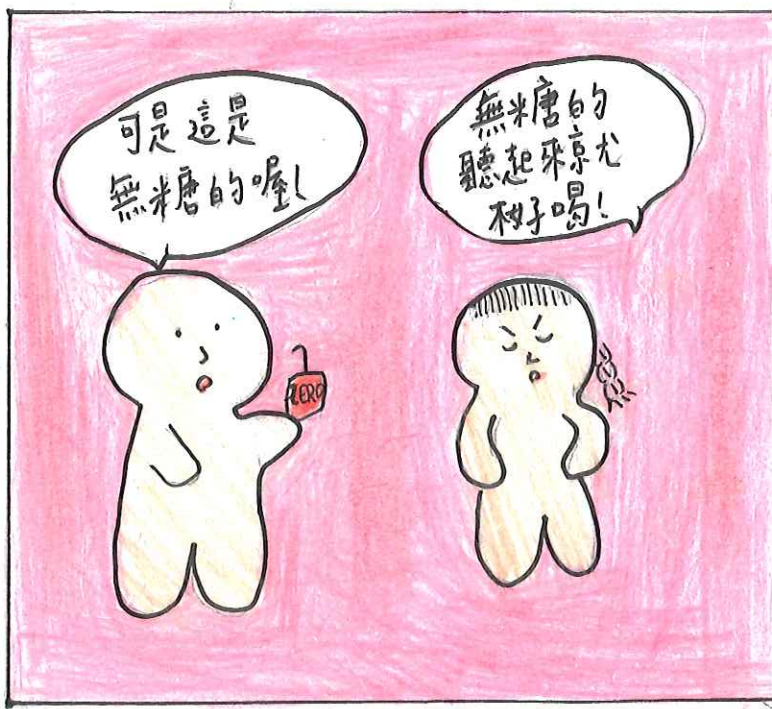


# 甜甜的! 無糖?!

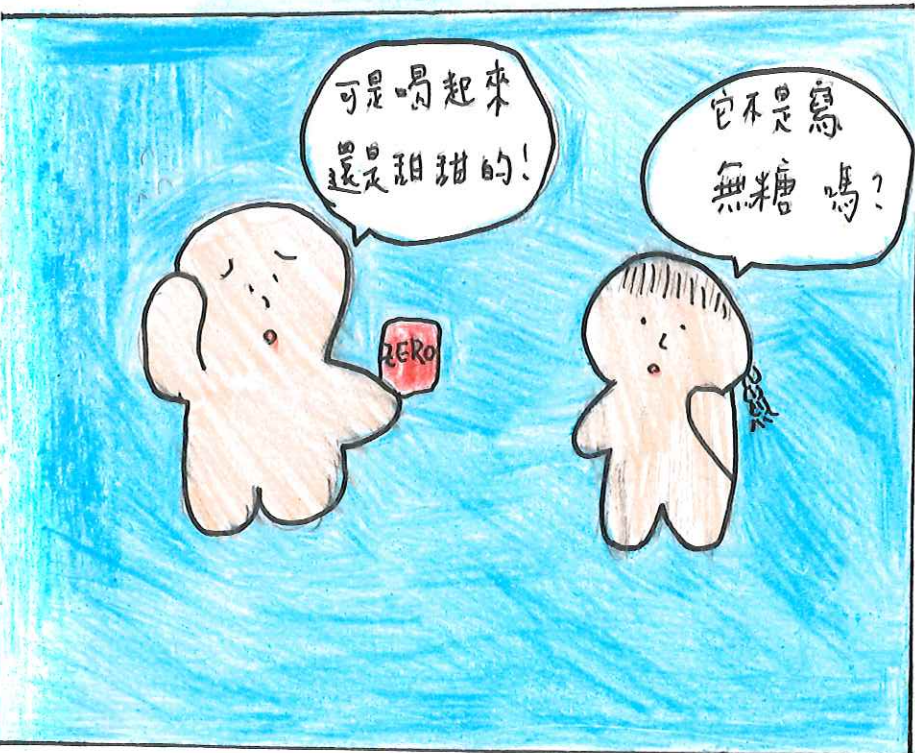


我也要喝!



可是這是無糖的喔!

無糖的聽起來尤其好喝!



可是喝起來還是甜甜的!

它不是寫無糖嗎?



對欸, 喝起來還是甜甜的啊!

不然我們來測試看看吧!

好啊!



實驗材料有 =  
糖度計、一般可樂、  
ZERO可樂、小量杯和滴管。

先倒10ml的一般可樂  
到小量杯中。

用滴管滴3滴  
到糖度計上。

判讀糖度計裡的刻度

糖度計上顯示刻度為  
10。

再倒10ml的ZERO可樂  
到量杯中。

用滴管滴3滴到糖度計上

並判讀  
糖度計裡的  
刻度。

哇!糖度計裡  
顯示的刻度  
真的為0!

可以發現 ZERO可樂的糖度  
真的為0!和一般可樂的  
糖度有明顯的差距!

我們查詢後發現  
標示無糖的飲料  
可能是加了甜味劑。

那我們用甜味劑  
和少許糖來  
實驗比較吧!

筆電



# 加甜味劑

實驗材料有：100毫升的水、5公克的甜味劑、玻璃棒、小量杯、滴管和糖度計。



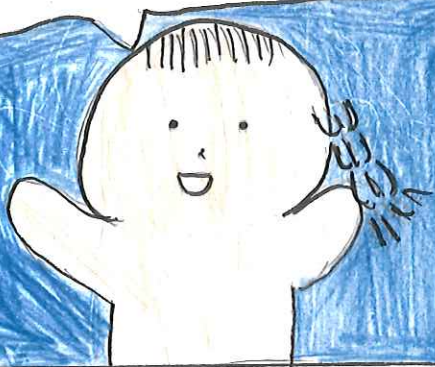
先倒5公克的甜味劑到水裡  
攪拌均勻直到甜味劑溶解為止。

滴到糖度計後判讀刻度。

糖度計顯示  
刻度為0

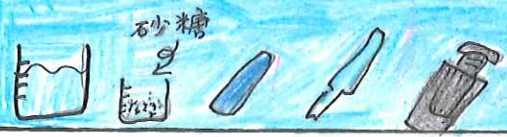


可以知道加了甜味劑  
在糖度計上會顯示為0



# 加砂糖

實驗材料將5公克的甜味劑  
改成5公克的砂糖。



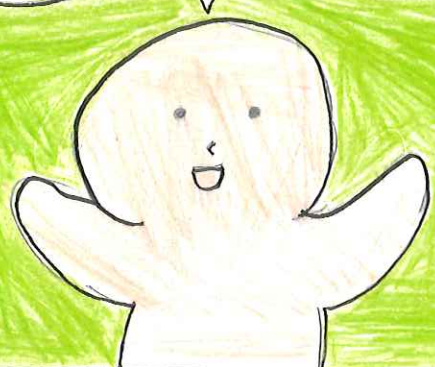
倒5公克的砂糖到水裡  
攪拌均勻直到砂糖溶解為止。

滴到糖度計後判讀刻度。

糖度計顯示  
刻度為5



可以知道加了砂糖和甜味劑  
檢測的結果是不同的。





接著測試市售  
無糖手搖飲中的糖度。

第一種手搖飲是無糖紅茶。

糖度計上顯示刻度為

0



第二種手搖飲是無糖珍珠紅茶。

糖度計上顯示刻度為

2



珍珠會增加糖度

第三種手搖飲是無糖奶茶。

糖度計上顯示刻度為

12



奶精的糖度好高啊!

接著測試自己  
泡的紅茶  
會不會有糖度呢?



糖度計顯示  
刻度為 0

市售紅茶和  
自己泡的紅茶  
糖度都為 0



原理解說!

我們發現標示無糖，  
但是喝起來有甜味的飲料，  
可能是加了甜味劑，  
讓產品不含糖，喝起來卻有甜味。



甜味劑泛指用於食品  
甜味的食品添加劑。  
甜味劑具有甜度，但相對於  
糖熱量極低或不被人體代謝。



THE END