

青島狂西

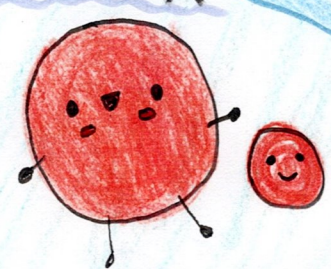
果將如何延長保存期限?

檸檬

橘子

最好??

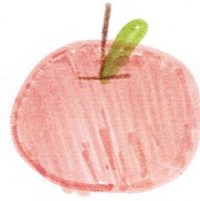
2025/xx/xx → 2026/x/xx



自製果將西

材 料 :

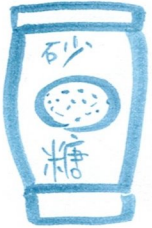
(一臺顯微鏡)



橘子
(×6)



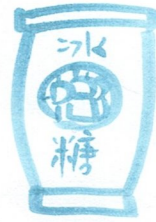
檸檬
(×3)



砂糖
(×1)



蔗糖
(×1)



冰糖
(×1)



酒精燈



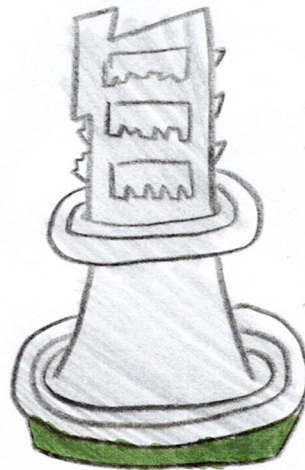
水果刀



酒精燈
三角架



鍋子 & 攪拌棒



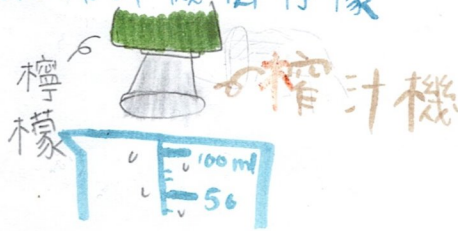
榨汁機

注意事項:

1. 酒精燈 & 水果刀危險, 需有師長陪同。
2. 記得洗手。
3. 需備一條濕抹布

步驟

1. 用榨汁機擠檸檬



2. 撥橘子



3. 煮橘子

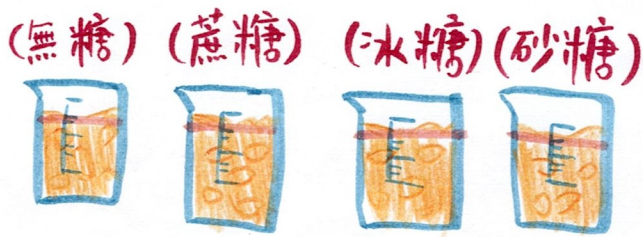


4. 加檸檬汁



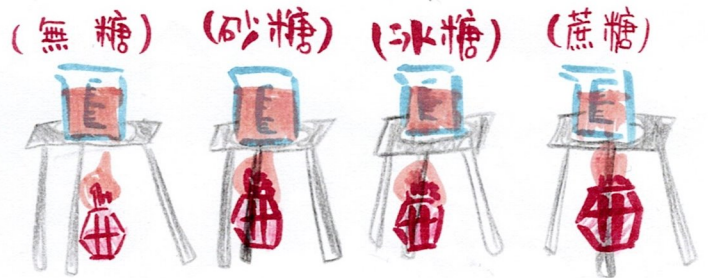
5. 將煮好的果醬

平分成4份



6. 開始煮!!

(已加糖)

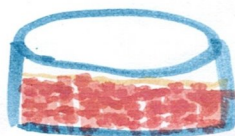


(大約每份 80 ml)

7. 煮好後，放在常溫下觀察!



果肉



果汁

實驗！

1~7: 無肉眼可見的變化

8天: 無糖果醬有明顯變化
過了六日後...

11天: 無糖果醬. 果肉. 果汁都有明顯發霉, 無糖果醬最嚴重!
(果肉有壞掉)

12天: 無其它變化

結論

由此實驗可知，製作果醬可以
延長保存期限，加入糖
能定存放更久。
讓

以上是本實驗的結果

