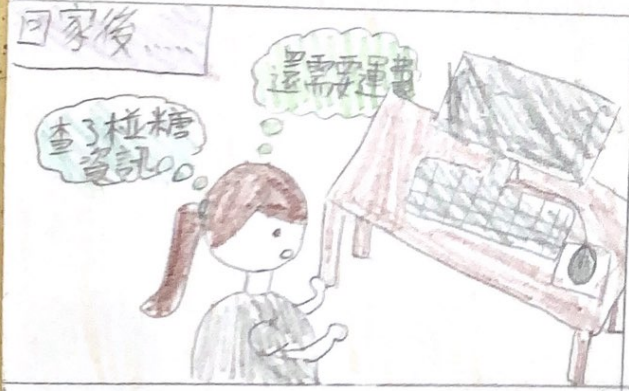


# 「橙」出新滋味

研究  
動機

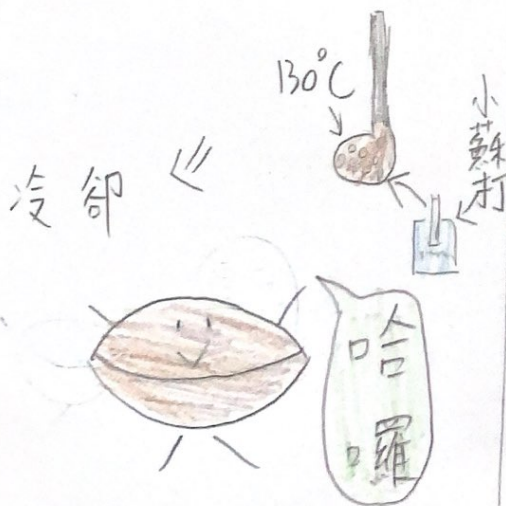
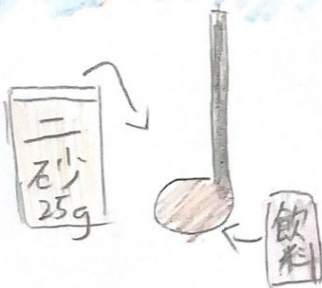




# 進行實驗

## 步驟

1. 將 25g 二砂 + 8cc 飲料  
倒入勺子
2. 開小火攪拌
3. 待 30°C 冒泡後加  
些許小蘇打
4. 離火攪拌
5. 待冷卻後開小  
火取下



## 設備

① 卡式爐



② 勺子



③ 溫度計



④ 攪拌棒



## 材料

二砂



小蘇打



牛奶



多多



蘋果汁



蔓越莓汁



雪碧










可樂



紅茶





牛奶	有無成功 極發	有時有 無味道	口味	多多	有無成功 極發	有時有 無味道	口味
	✓	✓	有很 濃郁 的牛奶味		✓	✓	不會 太重
蘋果汁 	X	✓	只有 一些 味道	蔓越莓 	X	X	微微 香味
可樂 	✓	✓	很濃 的味 道	雪碧 	X	✓	<del>很濃 的味 道</del>
紅茶 	第一次 成功	茶葉香 ✓	味道 不明 顯	有些“沒有成功”是指沒有極很多。			
	第二次 失敗			討 論			

1. 未來也可嘗試用固體食物來實驗是否可以成功極發?

2. 為何可樂可極發, 雪碧卻不行?

3. 以後我們可做出健康、不甜的極糖嗎? 說不定加其它物質可綜合甜味。

以上都是之後可再探究的, 配合實驗, 再來討論。這些是我們以後希望可以被解答的疑問。



結

論

成功極發	沒有成功極發	煮有味道	煮沒有味道	吃有味道
多多 Yakult	蘋果汁 Apple Juice	多多	蔓越莓汁	全部 (除雪碧) 泥狀 掉
牛奶 Milk	蔓越莓汁 Cranberry Juice	牛奶		
可樂 Cola	雪碧 Sprite	蘋果汁		
紅茶 Black Tea	紅茶 Black Tea	紅茶		
		可樂 雪碧		

總

結

- 1. 果汁 ⇒ 不好極發
- 2. 紅茶 ⇒ 不穩定 ⇒ 可能煮到乾
- 3. 吃的時候都有味道 ⇒ 有些濃
- 4. 有些淡 ⇒ 販賣 ⇒ 需加其他物質

蔓越莓味道本來就沒有很濃，我們推測這是它煮的時候沒有味道的原因 △△△△△△△

BY: 黃訢 ○ 劉育汝 ○