

2024 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目： 蓮藕粉創新應用
摘要： 嘗試以蓮藕粉取代太白粉（樹薯粉），因為太白粉成份為樹薯，其含有氰酸，因此太白粉必須經過處理（浸泡、發酵、烹煮）去除氰酸，才可食用。
文章內容： （限 500 字~1,500 字）
<p>傳統製作蓮藕粉是一件耗時又費力的工作，但職人還是堅持手工挖蓮藕、清洗絞碎蓮藕漿、漿渣分離取得蓮藕粉、人工刮粉、日曬、篩粉等步驟。蓮藕粉價格高，市面上就會出現便宜的假蓮藕粉，兩者外觀相似，但製作原料卻差很多，真蓮藕粉與假蓮藕粉的「區別在於是否使用新鮮蓮藕製作，假蓮藕粉通常使用蓮藕乾或樹薯粉來取代」。地瓜圓為一道傳統甜點，由地瓜泥中加入太白粉、地瓜粉，煮至地瓜圓浮起就是撈起的最好時機，撈起時機掌握不對口感就會有差異。大部分的人製作地瓜圓是用太白粉、地瓜粉，也有人將糯米粉與地瓜粉不同比例混合。會嘗試以蓮藕粉取代太白粉（樹薯粉），因為太白粉成份為樹薯，其含有氰酸，因此太白粉必須經過處理（浸泡、發酵、烹煮）去除氰酸，才可食用。加上蓮藕粉含有豐富的蛋白質、維生素和礦物質，也富含抗氧化劑和食物纖維，因此好奇蓮藕粉代替樹薯粉能不能在品嚐的同時也吃得更健康。</p> <p>蓮藕粉製作方法：蓮藕粉洗淨 → 打成泥 → 過篩 → 沉澱</p> <p>製作蓮藕粉地瓜圓：地瓜蒸熟切片磨泥 → 分別加入地瓜粉、太白粉、蓮藕粉 → 粉與地瓜泥混合並搓長、切小整形 → 放入沸水煮至浮起 → 放入冰水中冷卻</p> <p>蓮藕粉地瓜圓配方：</p> <p>樣品 1：地瓜、地瓜粉、太白粉（太白粉組）</p> <p>樣品 2：地瓜、地瓜粉、太白粉、蓮藕粉（混合組）</p> <p>樣品 3：地瓜、地瓜粉、蓮藕粉（蓮藕粉組）</p> <p>透過感官品評可以得知消費者對於太白粉組、混合組、蓮藕粉組的接受程度以及喜愛程度。</p>
參考資料
曾智郎,2021、早安健康、直接跟農夫買、展榮商號

註：

1. 未使用本競賽官網提供「科學文章表單」格式投稿，將不予審查。
2. 字數沒按照本競賽官網規定之限 500 字~1,500 字，將不予審查。

PS.摘要、參考資料與圖表說明文字不計入。

3. 建議格式如下：

- 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
- 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
- 字體行距，以固定行高 20 點為原則
- 表標題的排列方式為向表上方置中、對齊該表。圖標題的排列方式為向圖下方置中、對齊該圖