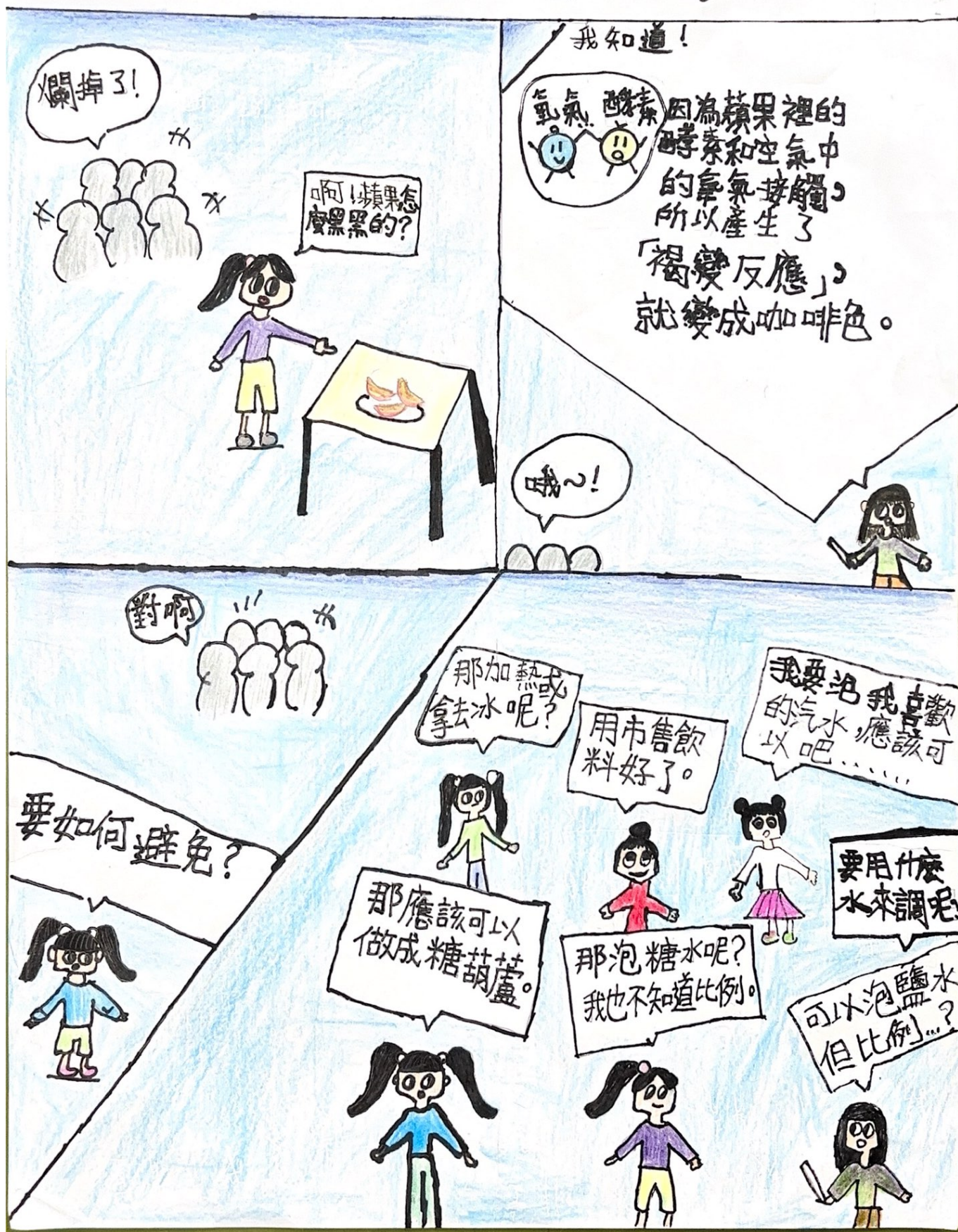


{ 蘋果氧化實驗 }



P.1



我們的實驗會用到：



蘋果



鹽和糖



量杯



各種
汽水



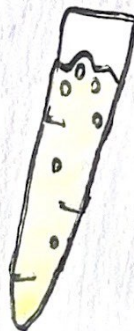
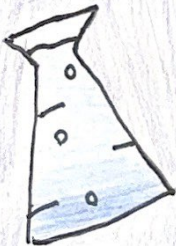
各種
市售飲料



熱水/冷水
生水/開水/冰塊



電子秤



ing...

大家努力做實驗中....

還有用到

P.2



鍋子



電磁爐



冰箱

這些廚房裡
的設備。

也會使用
一些容器。



實驗
做完
啦!

那我們
來討論
實驗的
結果吧!

我要把
結果整
理成文
字和
表格。

在鹽水
當中，
5%鹽水效果最好，
1%和10%的也很好。



無論什麼
比例，有泡
鹽水的
蘋果都比
沒泡的白。

我發現
用開水
調配的
鹽水效果
比用生水
調配的好



是因為^{P3}
開水的
含氧量比
生水低
嗎？



我買的
市售飲料
看起來
都沒效果...



泡綠茶
的蘋果
看起來有
白一點但不
明顯...



汽水中
雪碧可以
有效地
抑制氧化。



芬達也有點
效果，可是蘋果
會被芬達的
色素染成橘
色。



改變溫度
蘋果氧化
情形會改變
但有時顏色
會更深。

可能是溫度上升
或下降(幅度不大)
會讓酵素更
活化,要非常
高溫或低溫
推抑制氧化。

我試了很多種
糖水比例,
但是看起來
都沒有
效果。

有些蘋果
看起來顏色
比對照組
顏色更深。



加熱



降溫



蘋果糖葫蘆
的糖衣
在室溫下
全部溶化
了!!!

無法
觀察...



可以有效抑制氧化的
材料



(可能)
幅度大的
溫度變化

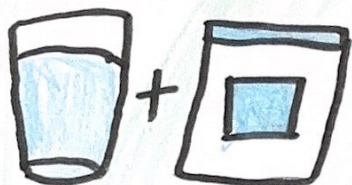


抑制氧化 效果排行!

P.5

這是經過
多次實驗
和比較
得出的
結果

1



5% 開水 鹽水

鹽水的效果
真的好強!



2



雪碧

蘋果還是現切現吃
比較好喔!

水分比較不會流失!



結束了謝謝大家!

