

到底要

酵

不要

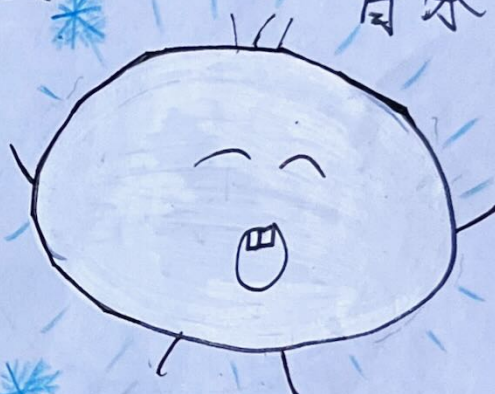
酵



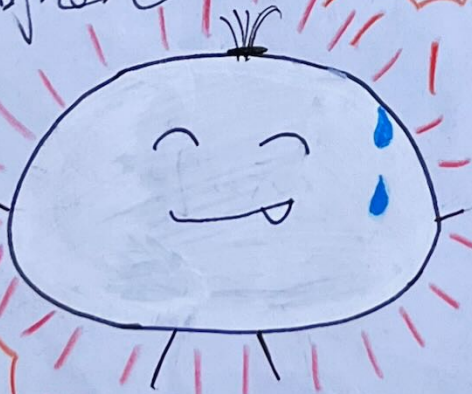
測量不同水溫對
饅頭的發酵
影響

曾泳瑤

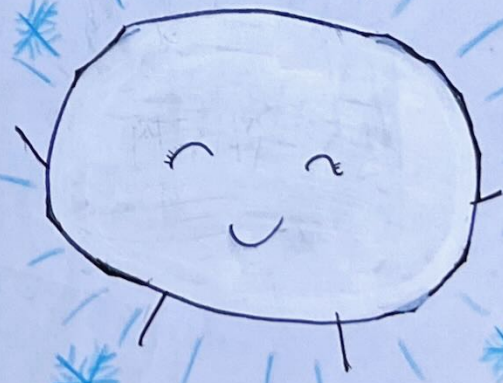
李品劭



周冠元



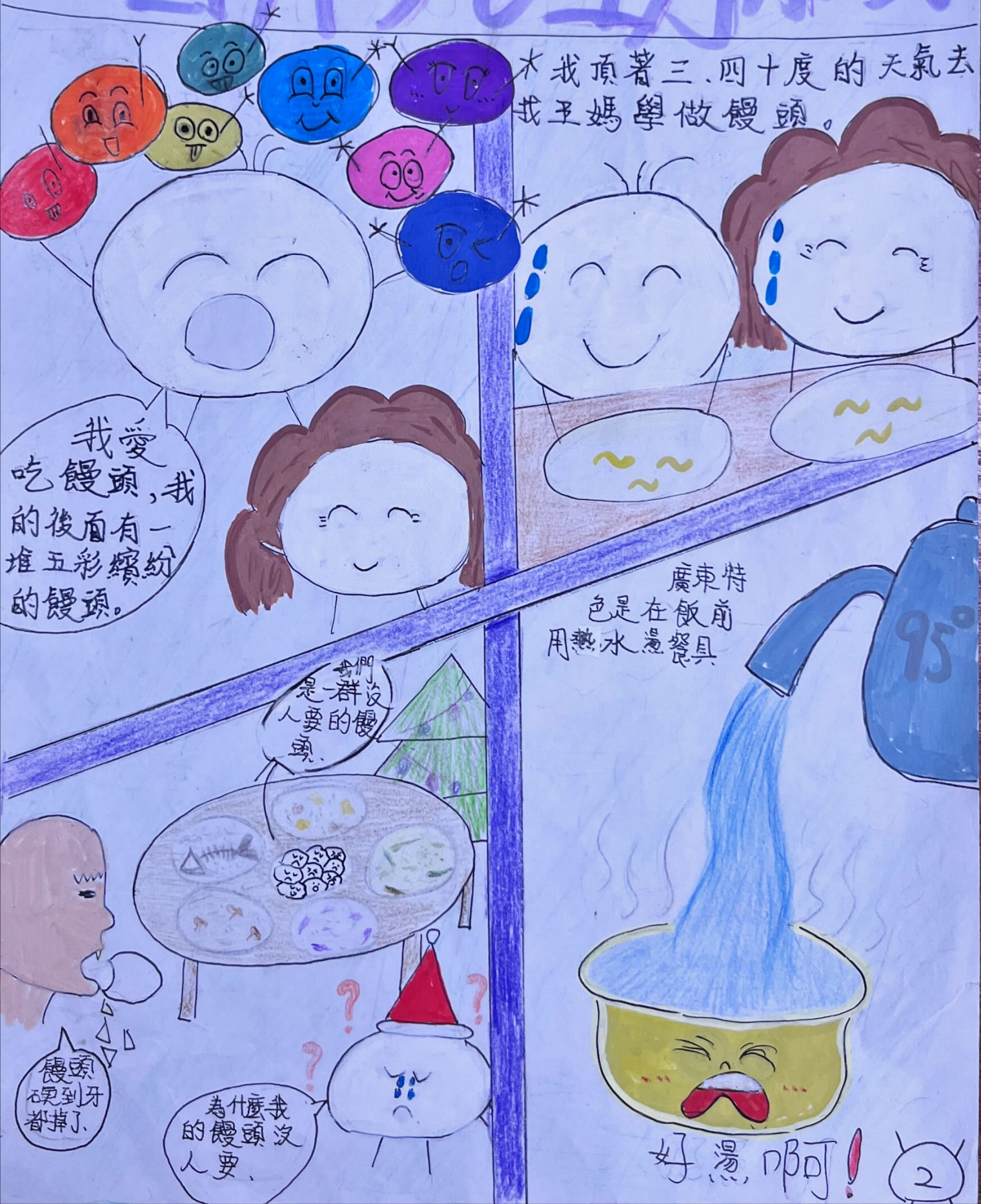
陳語彤



軟乎乎

硬邦邦

研究動機

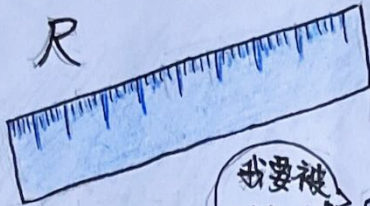


實驗器材

麵粉



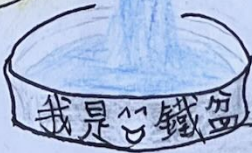
R



我要被抽乾啦

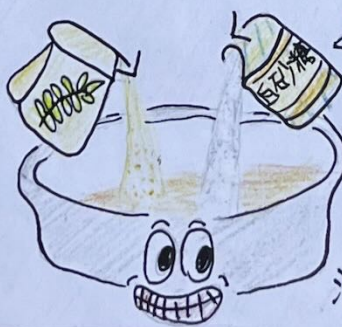


溫度計

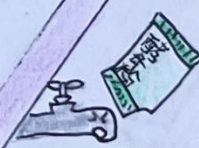


實驗步驟

1)



將麵粉與白砂糖混在一起。



倒入40ml的水和5g酵母粉。



but 溫度別要: 5°C, 35°C, 65°C, 95°C

3)

把融合好的水倒入鐵鍋中。



對融合後的物體持續按壓至成型即可。



5) 把麵團蒸熟後取出，測量不同麵團的體積。



3

研究結果

柔軟度 = (原始高度 - 重壓後高度) / 原始高度
 回彈度 = (回彈高度 - 重壓後高度) / 原始高度

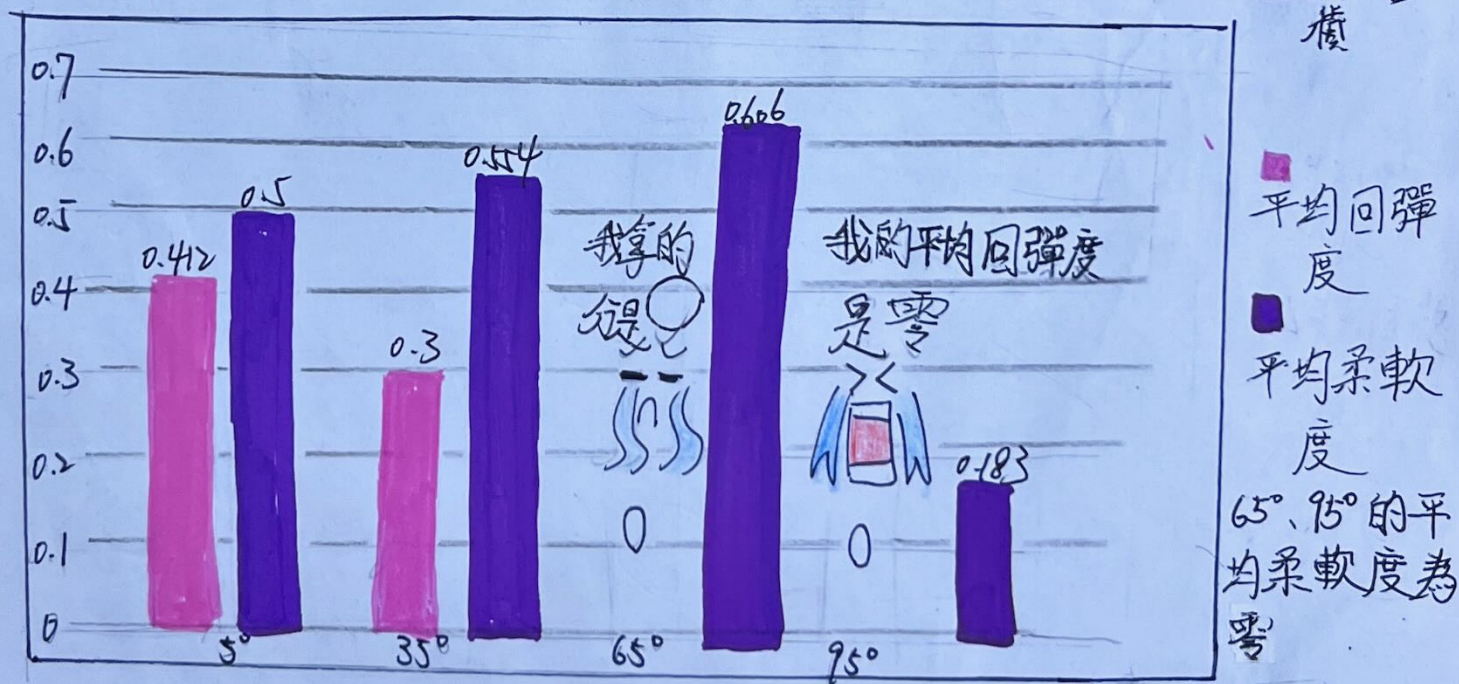
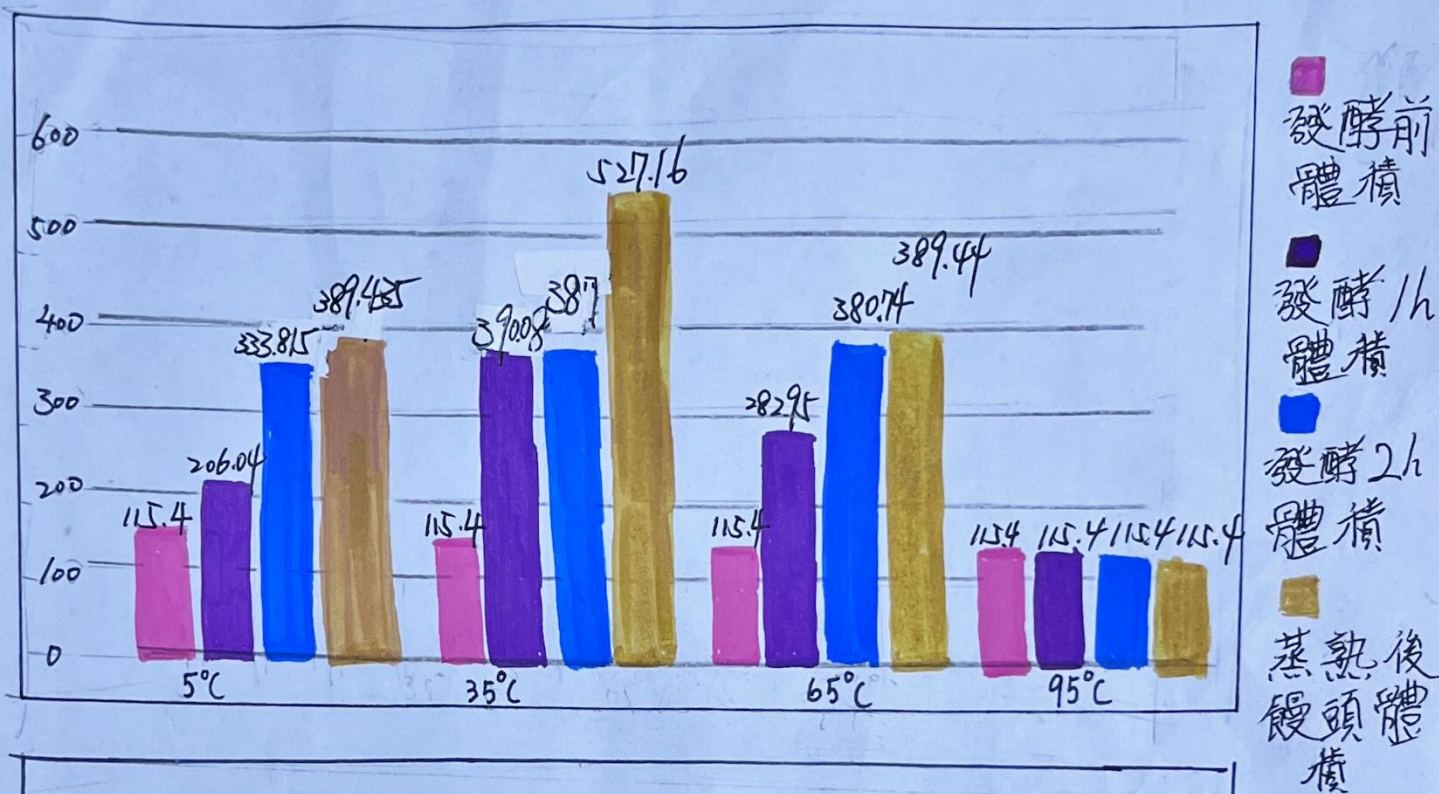
高度/水溫	5°C	5°C	5°C	5°C	5°C
	原始	重壓	回彈	回彈度	柔軟度
First test	4	2	3.5	0.375	0.5
Second test	4	2	3.8	0.45	0.5
average	4	2	3.65	0.412	0.5

高度/水溫	35°C	35°C	35°C	35°C	35°C
	原始	重壓	回彈	回彈度	柔軟度
First test	5.5	2.5	4	0.272	0.545
Second test	5.5	2.4	4.2	0.327	0.563
average	5.5	2.45	4.1	0.3	0.554

高度/水溫	65°C	65°C	65°C	65°C	65°C
	原始	重壓	回彈	回彈度	柔軟度
First test	5.5	2	2	0	0.636
second test	5.2	2.2	2.2	0	0.576
average	5.35	2.1	2.1	0	0.606

高度/水溫	95°C	95°C	95°C	95°C	95°C
	原始	重壓	回彈	回彈度	柔軟度
First test	3	2.5	2.5	0	0.166
second test	3	2.4	2.4	0	0.2
average	3	2.45	2.45	0	0.183

分析與結論



結論

從本實驗結果發現酵母在 35°C 的水中作用最好，發酵的最好，也得知 5°C 的水中有作用，但發酵的並不好，而 65°C 的水酵母也開始降低發酵的作用，95°C 的水中酵母完全沒作用，可以說酵母已經被燙死了。