

Bubble 葡萄的彈

有些店的珍珠
比其他店的Q好多?

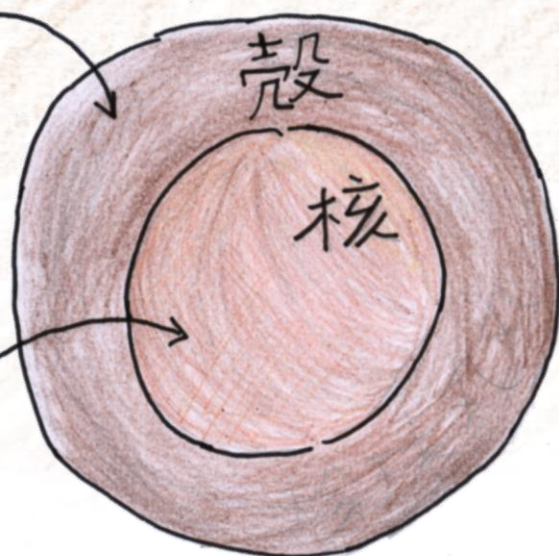
++
超級Q

無敵Q
△△



簡介:

珍珠的外殼通常較為黏稠，功能是吸收飲料糖汁為珍珠增加風味。



珍珠的內核通常比較Q彈，功能是在咬下去時增加珍珠的Q彈口感。

彈性球



流失能量



儲存能量



一顆珍珠丸落地後彈起的高度，相當於它儲存的能量。彈愈高就愈Q彈，否則就會像麻糬落地，能量多「流失」而彈不起來。所以，彈起來的距離，可以用於Q彈的量化。

實驗：

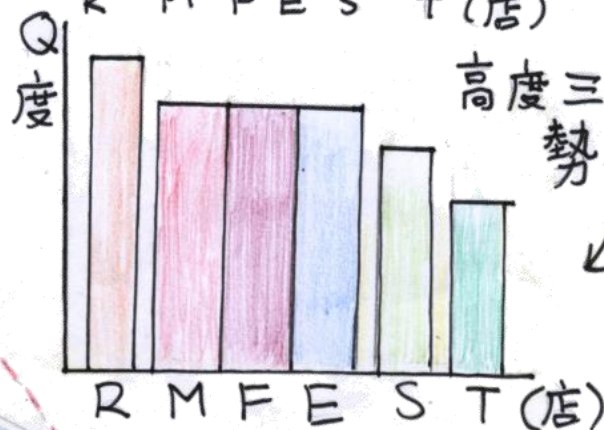
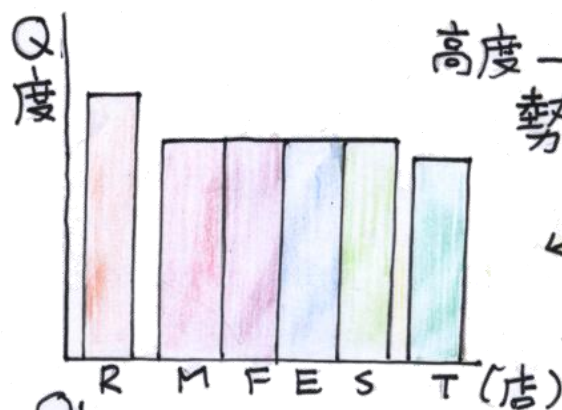
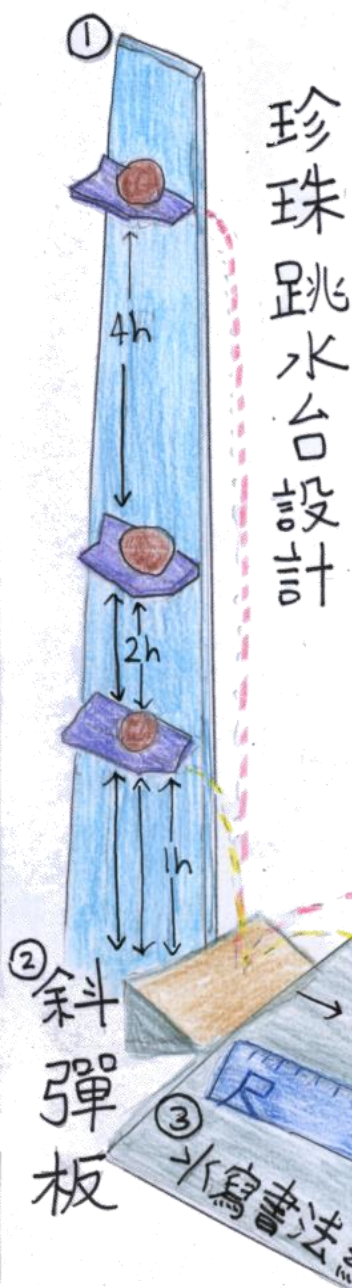
① 跳水台→我們設計珍珠跳水台有三個高度：
12 cm, 25 cm, 和 50 cm，比例是 1:2:4。

上頭還有小滑台讓珍珠自然滑落。

② 斜彈板→珍珠落地會掉在一個 30 度的斜彈板上，上面貼有鐵氟龍膠帶抗沾黏，這樣珍珠會往前彈跳一段距離。

③ 水寫→彈跳區是一張沾水變色的書法紙，書法紙方便觀察記錄珍珠的落點。

④ 樣品→實驗珍珠紅茶來自六家不同店，分別標記為 R, M, F, E, S 和 T。每杯再分出一些泡水去糖。每組珍珠至少彈跳十次作平均。

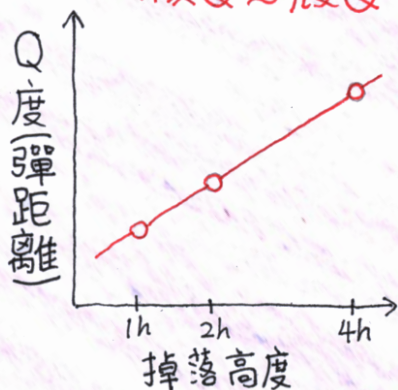


結論:

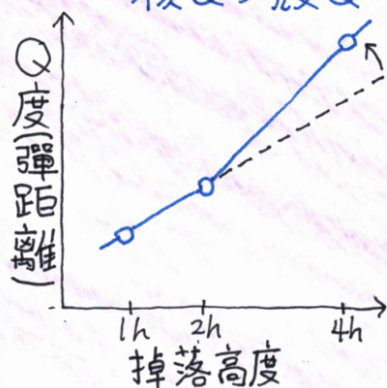
- 珍珠彈得愈遠，本身Q彈愈高。
- 泡水除糖 $\Rightarrow$ Q度上升
- 珍珠掉落高度與彈跳距離，大約呈正比(左)
- 彈跳距離高於理論直線 $\Rightarrow$ 核Q > 殼Q (中)
- 彈跳距離低於理論直線 $\Rightarrow$ 核Q < 殼Q (右)
- R店的珍珠最Q，T店的最差



核Q $\approx$ 殼Q



核Q > 殼Q



核Q < 殼Q

