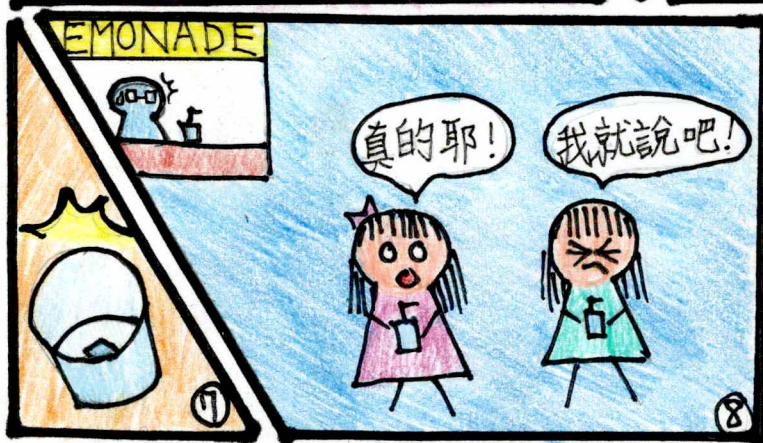
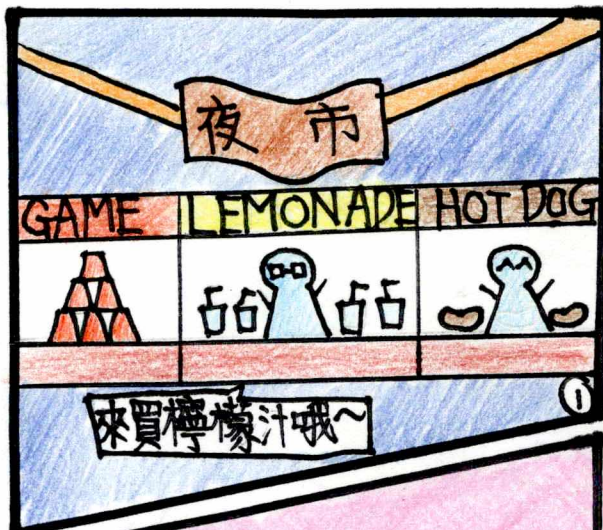
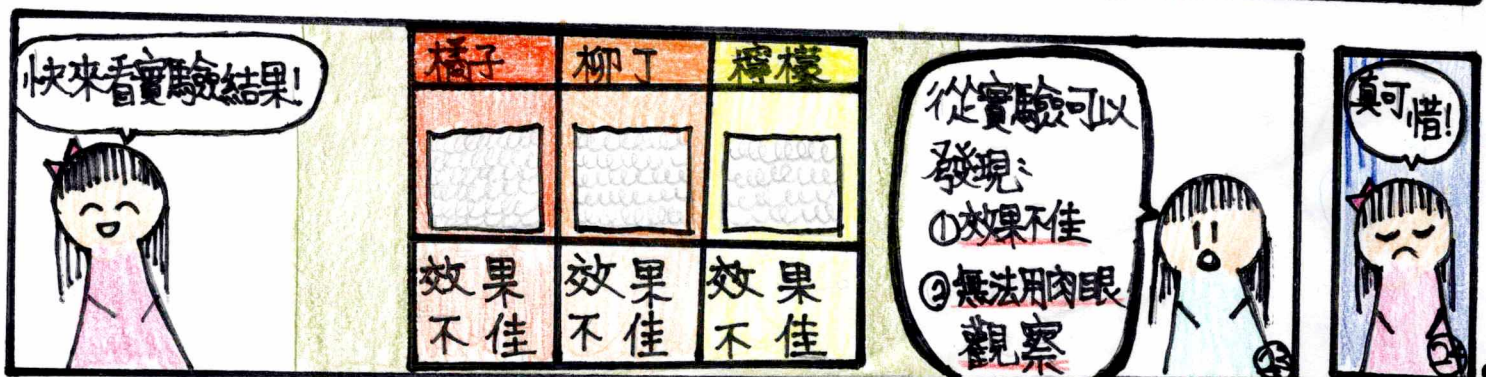
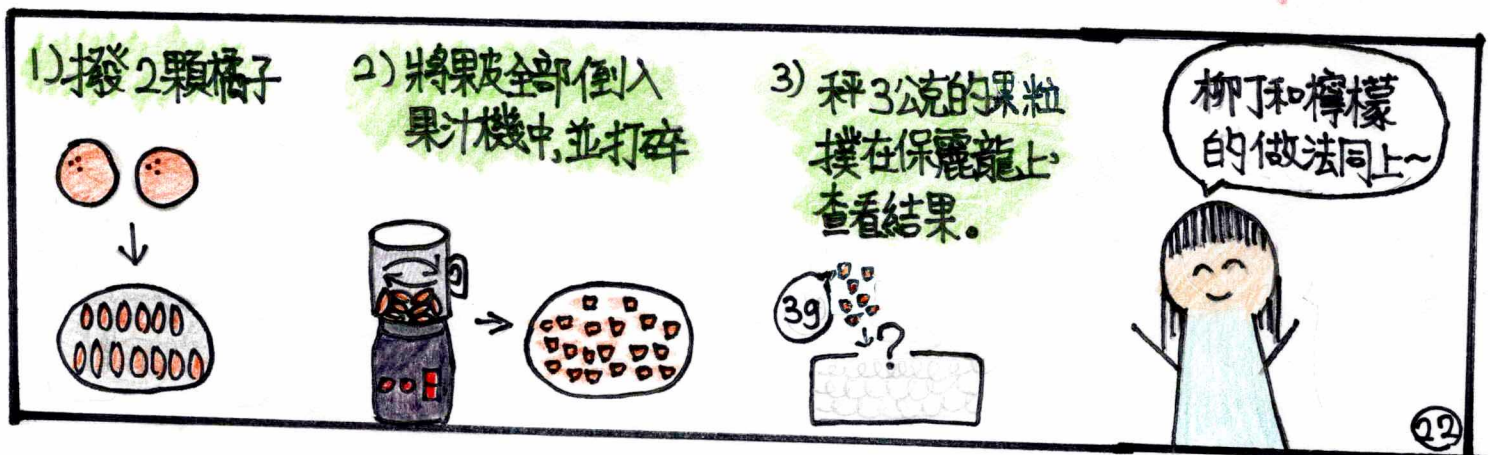
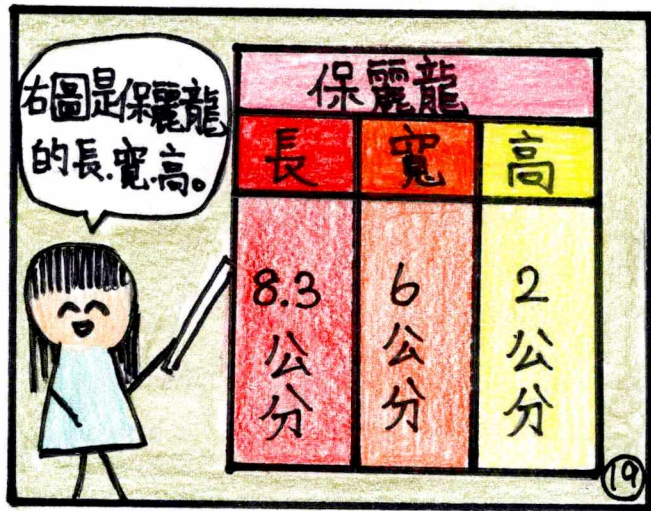
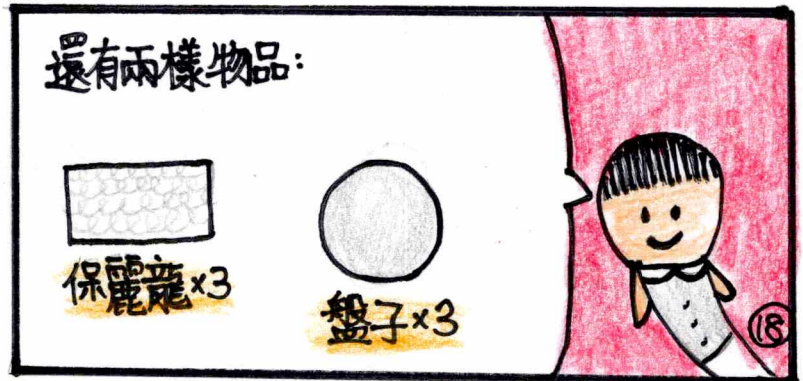
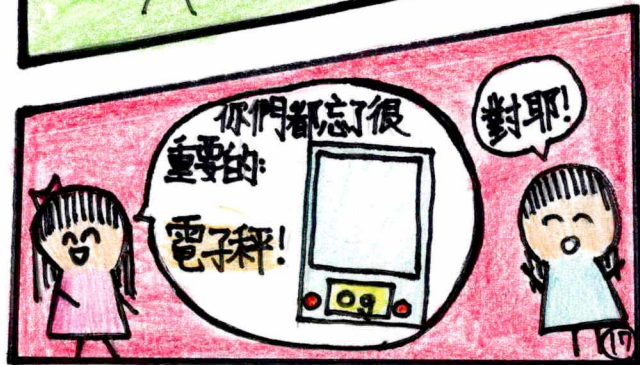
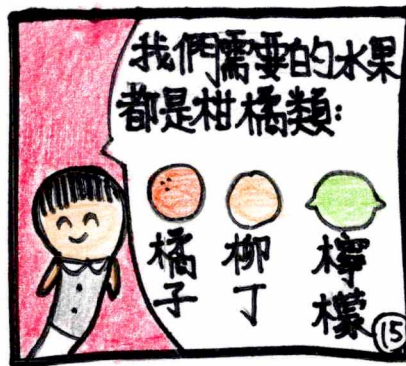
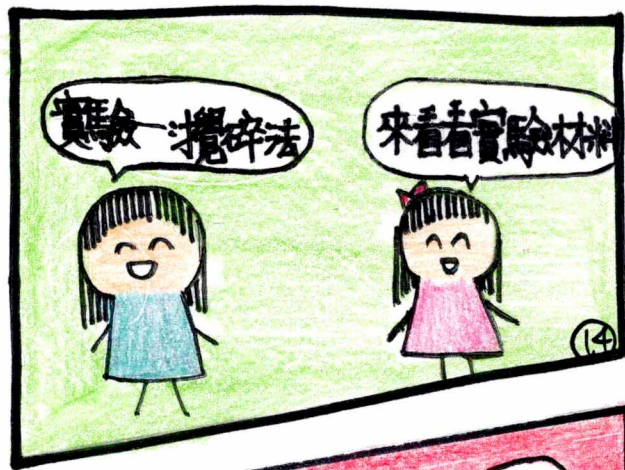


酸「橘」來襲

柑橘類果皮與果汁對保麗龍的侵蝕之謎



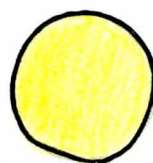
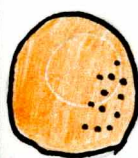


實驗二：削皮法 會用到的物品有：



(25)

橘子 柳丁 檸檬



(26)

⚡盡量用比較厚的皮哦~

削皮刀



(27)

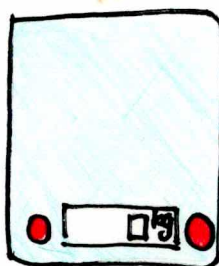
保麗龍(x3)



(28)

⚡盡量用沒有薄膜的哦

天平



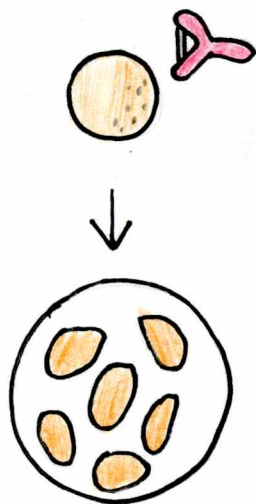
(29)

準備好，
就開始吧！GO！

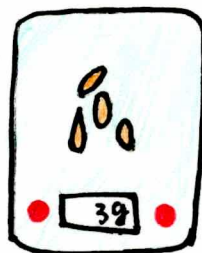


(30)

1) 削下水果皮



2) 秤 3g 的皮



3) 抹在保麗龍上，
並等待結果。



水果	橘子皮	柳丁皮	檸檬皮
重量	3g	3g	3g

左邊就是實
驗步驟喔！



(31)

以下是實驗二：削皮法的結果~

水果	橘子	柳丁	檸檬
圖片			
結果	明顯	明顯	非常明顯

哇！~
這次實驗很成功呢！



檸檬的保麗
龍上還有大大
的坑洞呢！

(32)

最後的實驗三：果汁法
需要用到以下幾個東西：

首先是三種水果！

橘子
柳丁
檸檬

(33)

秤

(34)

盤子

(35)

⚡可以用來裝成品

保麗龍 X 3

7 8 9

(36)

小碟子

(37)

⚡用來秤果汁~

量匙

(38)

Let's Go!

(39)

1) 將水果(X3)切一半，並打成汁。

⚡完全去皮！

2) 秤3g的果汁

⚡不可以把小碟子的重量算進去！

3) 依序倒在保麗龍上，並等待結果

一小碟子

7

柳丁、檸檬做法同上！

(40)

實驗三：果汁法的結果~

這次居然完全沒效果！

怎麼這樣!?

(41)

水果	橘子汁	柳丁汁	檸檬汁
圖片	一點果汁 7	8	9
效果	無	無	無

