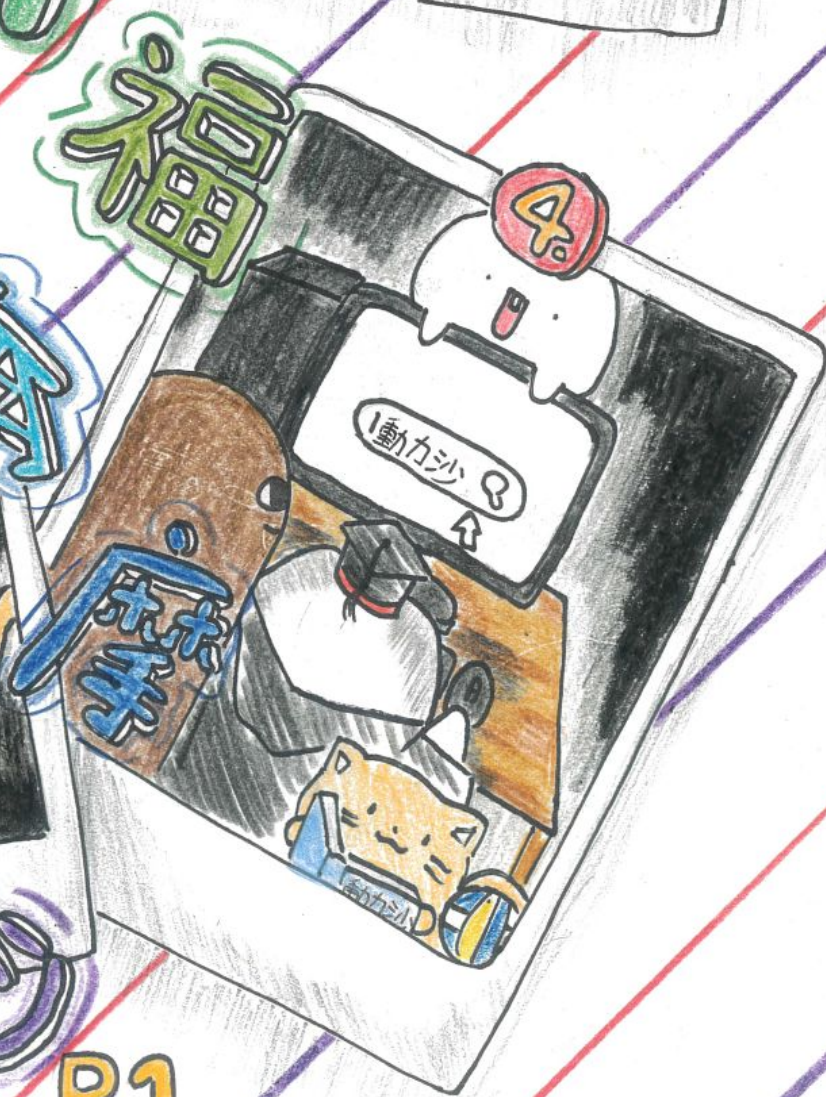




材料



碘鹽



玫瑰鹽



糯米粉



樹薯粉



容器



海鹽



玉米粉



高筋麵粉



洗碗精



攪拌器具

流程



先加入6匙食鹽，再加入4匙粉，最後倒入1.75匙的洗碗精。

2



攪拌至成型，即可。
若沒成型，為失敗。



研究假設一：玉米粉加食鹽是否會成功形成動力沙？

種次	1	2	平均
碘鹽	0.2 cm $\frac{1}{21}$	0.2 cm $\frac{1}{21}$	0.2 cm
海鹽	0.3 cm $\frac{1}{25}$	0.2 cm $\frac{1}{25}$	0.25 cm
玫瑰鹽	0.2 cm $\frac{1}{25}$	0.5 cm $\frac{1}{16}$	0.35 cm

結論：玉米粉加玫瑰鹽最優，加上海鹽其次，加上碘鹽成功率最低。（玉米粉加玫瑰鹽最軟，可達到0.35公分）

研究假設二：樹薯粉加食鹽是否會成功形成動力沙？

種次	1	2	平均
碘鹽	×	×	×
海鹽	×	×	×
玫瑰鹽	×	×	×

結論：樹薯粉加碘鹽、海鹽、玫瑰鹽都失敗，但都有些許顆粒。

失敗原因：玫瑰鹽加樹薯粉：①只有粉；②少許顆粒。

海鹽加樹薯粉：①洗碗精不夠，太多粉，但有少許顆粒，其是粉。

食鹽加樹薯粉：①一兩顆顆粒，②洗碗精不夠。

研究假設三：糯米粉加食鹽用哪種鹽做出的動力沙較軟

次 種	1	2	平均
碘	×	×	×
海	×	×	×
玫	×	×	×

結論：糯米粉加碘鹽，海鹽都有呈現少許顆粒，加玫瑰鹽時太多粉。

碘糯(-)(=)：1一半小顆顆粒 2同上 玫糯(-)(=)：1太多粉 2同上
海糯(-)：洗碗精不夠，太多粉，但有顆粒，其於是粉

研究假設四：高筋麵粉加食鹽用哪種鹽，做出的動力沙較軟

次 種	1	2	平均
碘	×	×	×
海	×	×	×
玫	×	×	×

結論：高筋麵粉加碘鹽，海鹽，玫瑰鹽，結果都太多粉，但都有呈現顆粒。

碘高(-)(=)：1太多粉，小顆顆粒像黏土 2同上
海高(-)(=)：1太多粉，少許顆粒 2同上，但較黏
玫高(-)(=)：1粉多，但有大量顆粒 2同上，較溼，顆粒較小

重大發現

- 1 實驗結束後，我們發現，玉米粉加玫瑰鹽最軟，可達到0.35公分。
- 2 本組發現，除了玉米粉以外其它種類的粉無法成功。
- 3 我們發現，換了一種鹽會影響成功率和軟硬度。

原理
在沙子裡加
入油脂，使
其緩慢滑動。