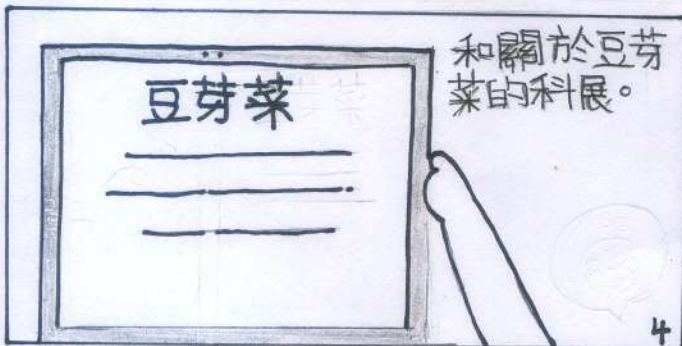
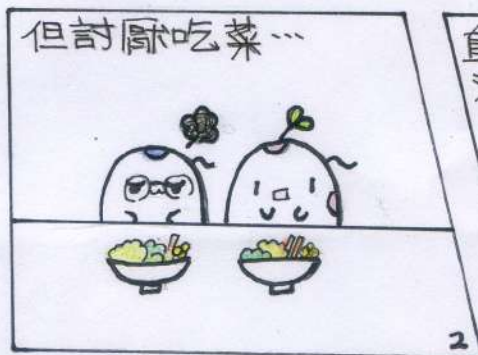
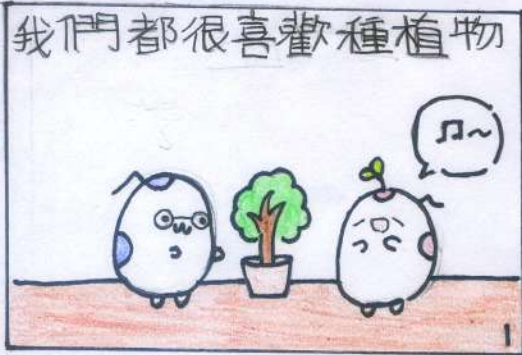




不同溶液對

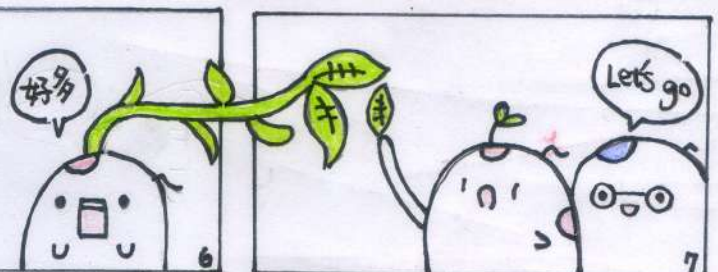
豆芽菜

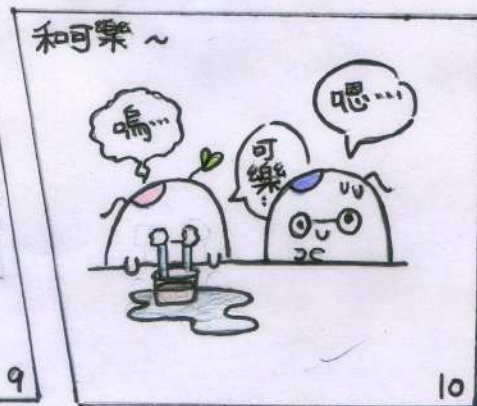
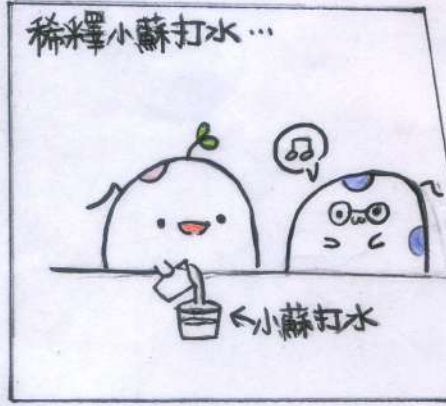
甜度、脆度、口味的影響



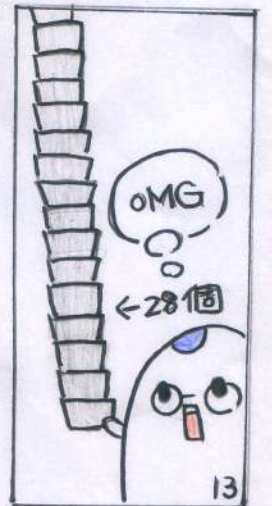
研究目的:

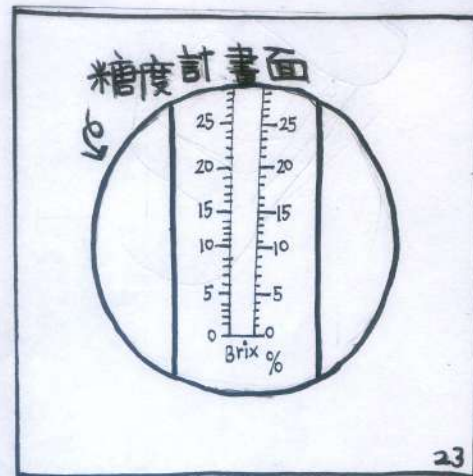
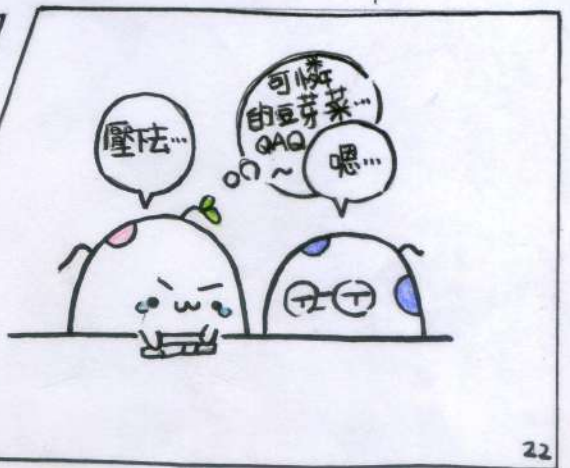
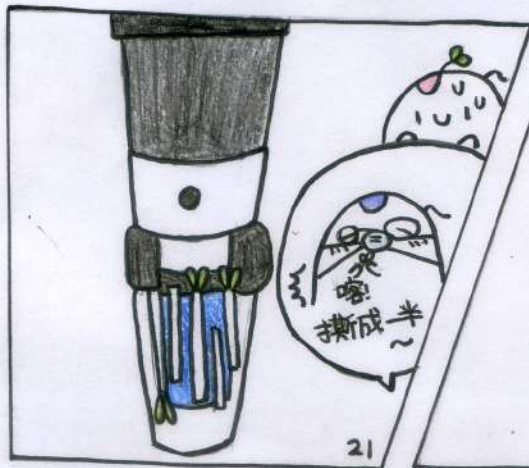
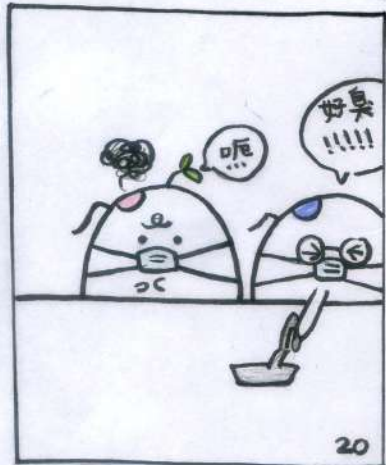
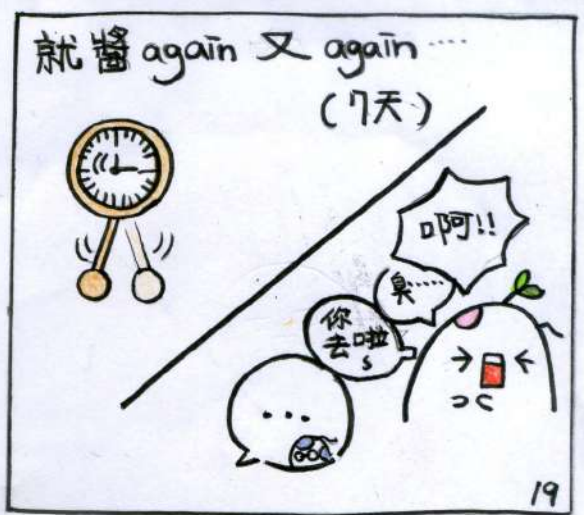
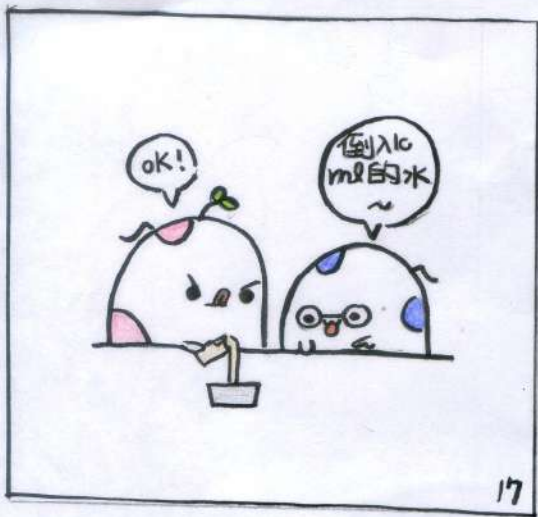
1. 比較不同溶液對豆芽菜甜度的影響
2. 比較不同溶液對豆芽菜脆度的影響
3. 比較不同溶液對豆芽菜口味的影響





溶液	可口可樂	稀釋版可口可樂	雪碧	富維克礦泉水	自來水	小蘇打水	鹼性水
Ph 值	2.74	5.70	3.26	7.20	7.35	8.19	8.05
酸鹼	強酸	弱酸	強酸	中性	中性	弱鹼	弱鹼

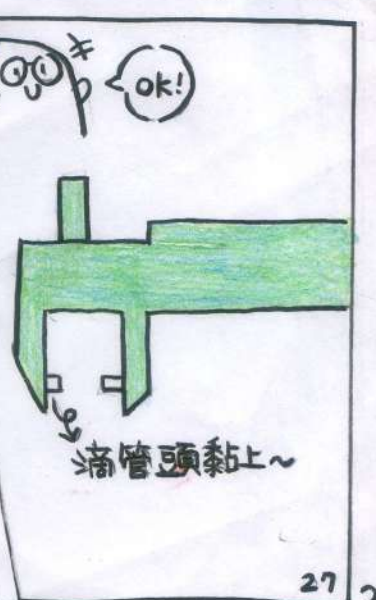
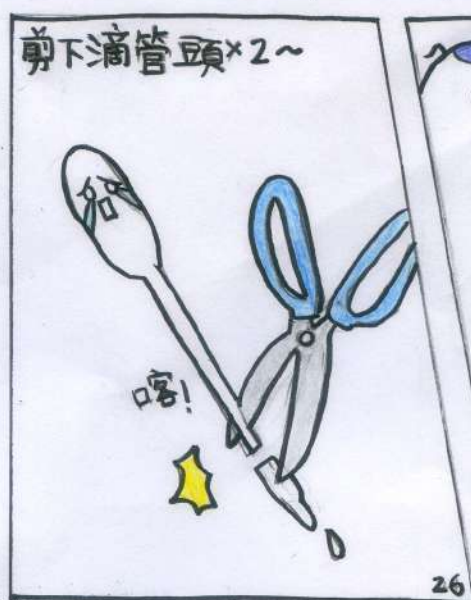




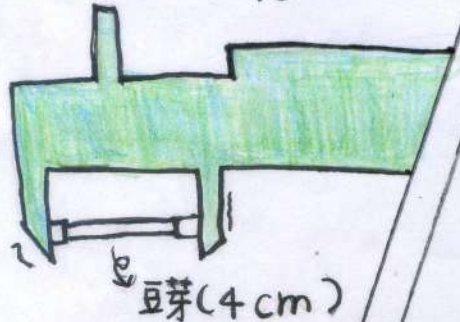
溶液編號	可口可樂	稀釋版 可樂	雪碧	富維克 礦泉水	自來水	小蘇 打水	鹼性 水
1	0	8.5	0	8	8	0	8
2	0	8	0	8.5	8.5	0	6
3	0	8.5	0	7.5	8	0	9

可樂: 0 小蘇打水: 0
 稀可: 8.3 鹼性水: 7.667
 (懶得寫...)
 雪碧: 0
 富維克礦泉水: 8
 自來水: 8.167

平均最高: 可樂
 最低: 鹼性水...



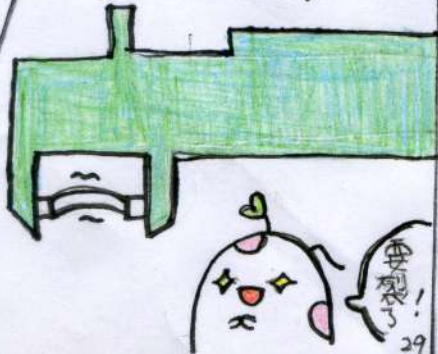
將4cm的豆芽菜放入自製脆度計中~



豆芽(4cm)

28

一次1mm移動



29

記錄斷裂時數據



30

	可口可樂	稀釋可口可樂	鹽水	富維克礦泉水	自來水	小蘇打水	鹼性水
1	0	1.2	0	1	1.5	0	1.8
2	0	1.4	0	1.5	1.5	0	1.6
3	0	1.5	0	1.5	1.8	0	1.5
4	0	1.2	0	1.6	1.1	0	1.7
5	0	1.5	0	1.7	1.7	0	1.6

31

可樂: 0
 稀可: 1.36
 雪碧: 0
 富維克礦泉水: 1.46
 自來水: 1.52
 小蘇打水: 0
 鹼性水: 1.64



32

請同學試吃~

先礦泉水,
 接稀可,
 最後離子水...



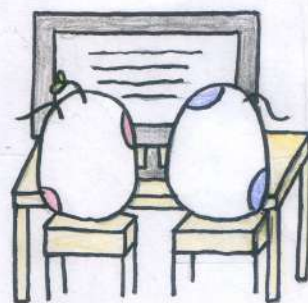
33

並請他們填問卷



34

統整結果~~

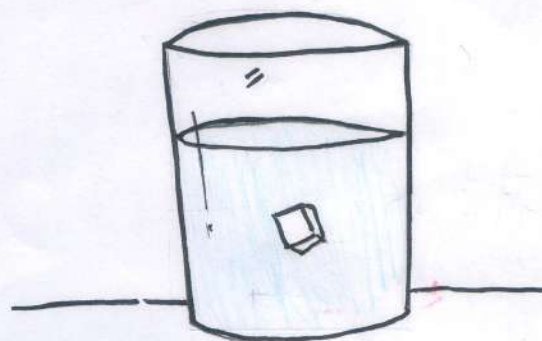


35

	試吃者1	試吃者2	試吃者3
稀釋可口可樂	有變甜 變苦	有很濃的菜味 變甜	有變苦
富維克礦泉水	有變苦	有變苦	有變苦
台鹽海洋鹼性離子水	有變苦	變脆 由甜變苦	由甜變苦

36

放入1顆4克的方糖在100ml的水中



37

