

加點鹽 變更甜!?

母親節要到了!
我們來做蛋糕給媽媽吧!



那我來查看看食譜。



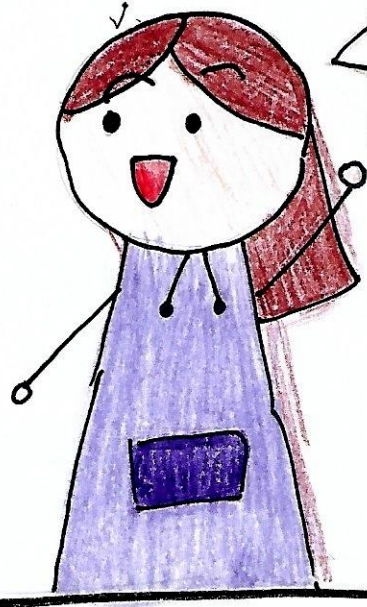
什麼!?!
居然要加鹽?



可是加鹽
不是會
更鹹嗎?



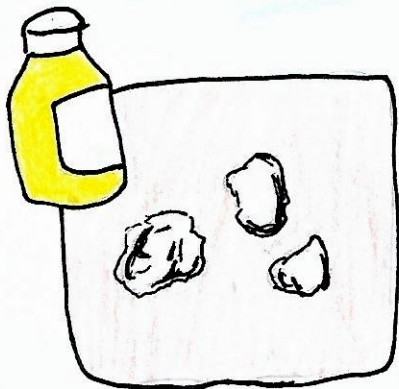
我們來
研究
看看吧!!



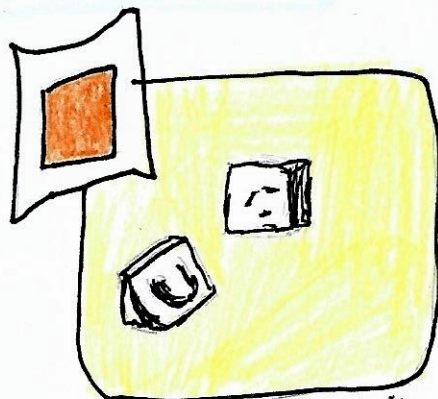
台南和嘉義有許多鹽場，一望無際的鹽田裡，有一座座的小鹽山。



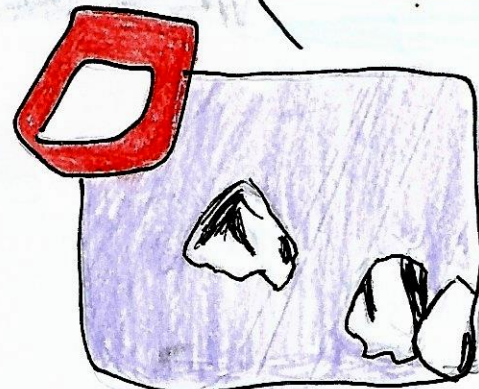
經過日曬和曬鹽人的辛勞，我們才有鹽可以食用。



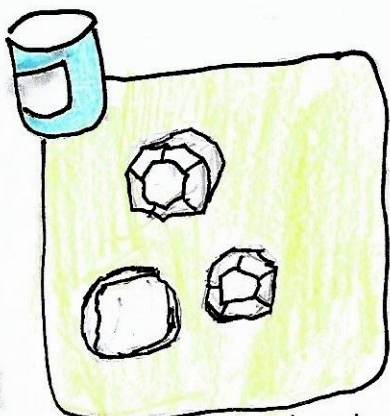
日本沖繩鹽



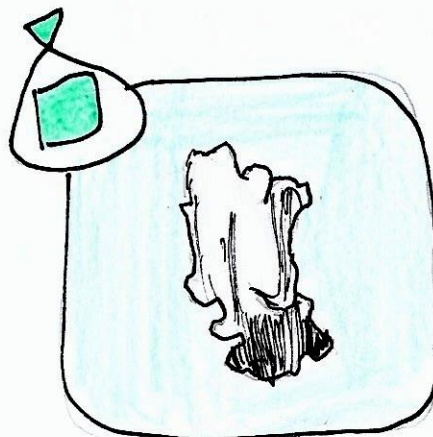
台灣精緻鹽



西班牙鹽



阿爾卑斯山岩鹽



喜馬拉雅山岩鹽

我們蒐集世界各地的鹽發現他們的結晶都不同呢

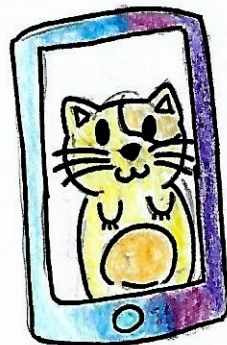
實驗材料



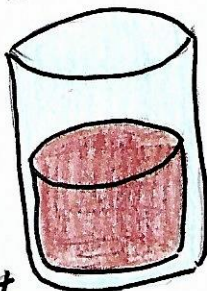
五種不同的鹽



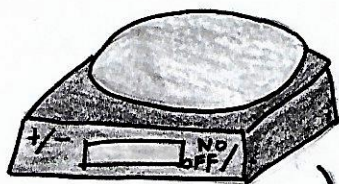
手機顯微鏡



手機



紅茶



電子秤



實驗一

步驟

☑ 紅茶 + ☑ 糖 + ☑ 鹽 (匙)

- 甲：① 盲測排出不同糖分 ② 排喜好度

組別	糖 (g)	20	40	80
甲		A	C	B

- 乙丙丁：固定糖分，加 0、 $\frac{1}{4}$ 、 $\frac{1}{2}$ 匙鹽，盲測排序。

組別	糖 (g) \ 鹽 (匙)	0	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
乙	20	D	G	E
丙	40	H	I	K
丁	80	M	O	L

實驗一 結論

① 調配比例、喜好無明顯規律

② 受試者表示太甜、太鹹



實驗修正



① 增加學生受測者：因兒童對於甜度比成人遲鈍

② 改加入鹽水：實驗 Part I 用調味是加鹽，誤差大，改調配鹽水。(1cc 鹽水有 0.1g 鹽)

實驗二



甲：① 盲測排出不同糖分 ② 排喜好度。
乙丙：固定鹽水，加 20g、50g、80g 糖。

組別	糖(g) 鹽水(ml)	20	50	80
		甲	C	A
乙	1	D	F	E
丙	3	H	G	I

紅茶 + 糖 + (鹽水)



結論



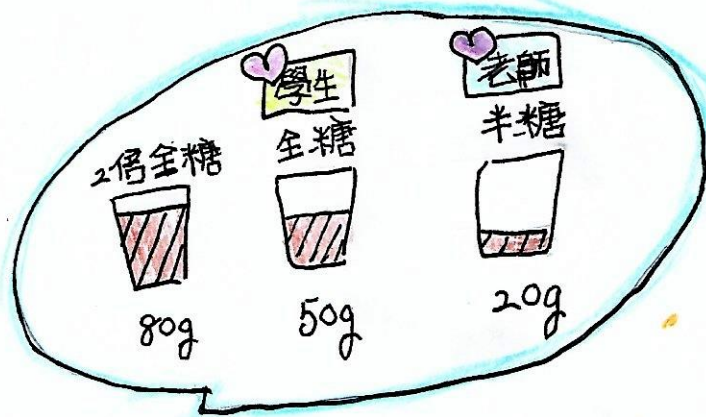
九種配方計分，最♡5分，♡3分，♡1分。
分數最高的前三名

① 全糖加0.3克鹽

② 全糖不加鹽

③ 半糖+0.1克鹽

大家都比較喜歡加鹽的口味，
且加鹽的比例很重要，糖多鹽多，糖少鹽少



衛福部建議每日攝取的糖量，不能超過50克。

雖然全糖很好喝，但還是要提醒大家少糖、多喝水、多健康！