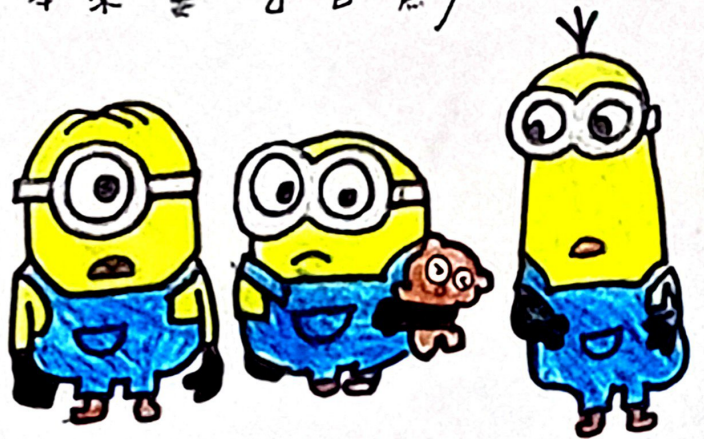


小小兵的果醬工廠

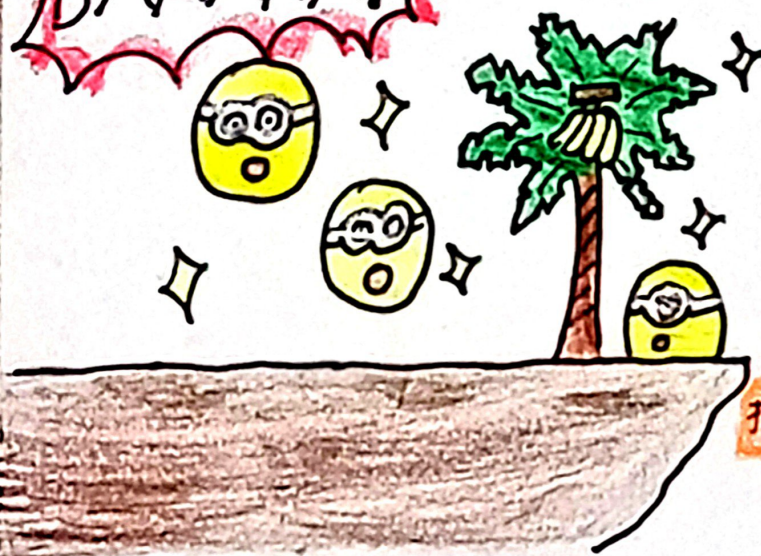
(崛起)

這是一個小小兵 (本來要吃香蕉)

做果醬學科學的故事

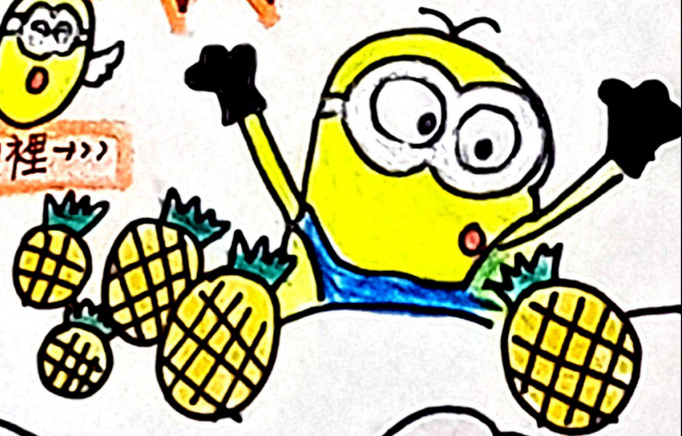


BANANA!



BOOM!

掉進田裡→

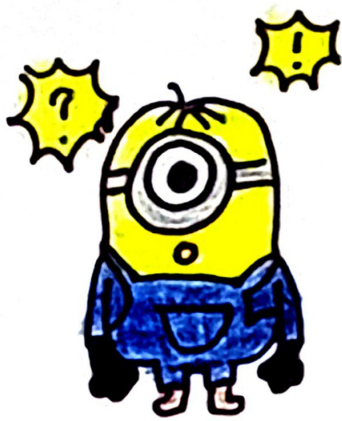


OMG! 這可是我

重做果醬的水果，既然這樣，

你們一起來學果醬的科學知識!





果醬 vs 科學, 有關係?

我只知道有些好像和保存有關, 但...如何保存?



我覺得...果醬實在是太~美~~味~~了!

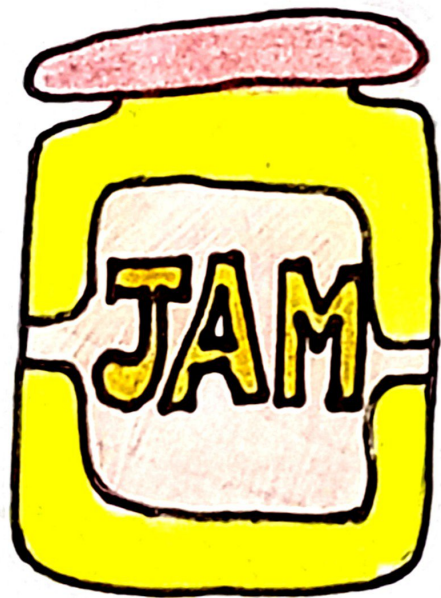


Me, too!



果醬的原理

先利用滲透壓的原理, 控制水分出入, 再利用電離子結合, 形成凝膠作用, 呈現果醬的風貌。



×SDGs

滲透壓: 簡單來說, 就是水多



如果把鹽水換成鹽巴, 水果的水份就會向外流失嗎?



沒錯! 這麼做, 同時也能讓微生物生存時需要的水份流失, 水果就不容易腐壞。



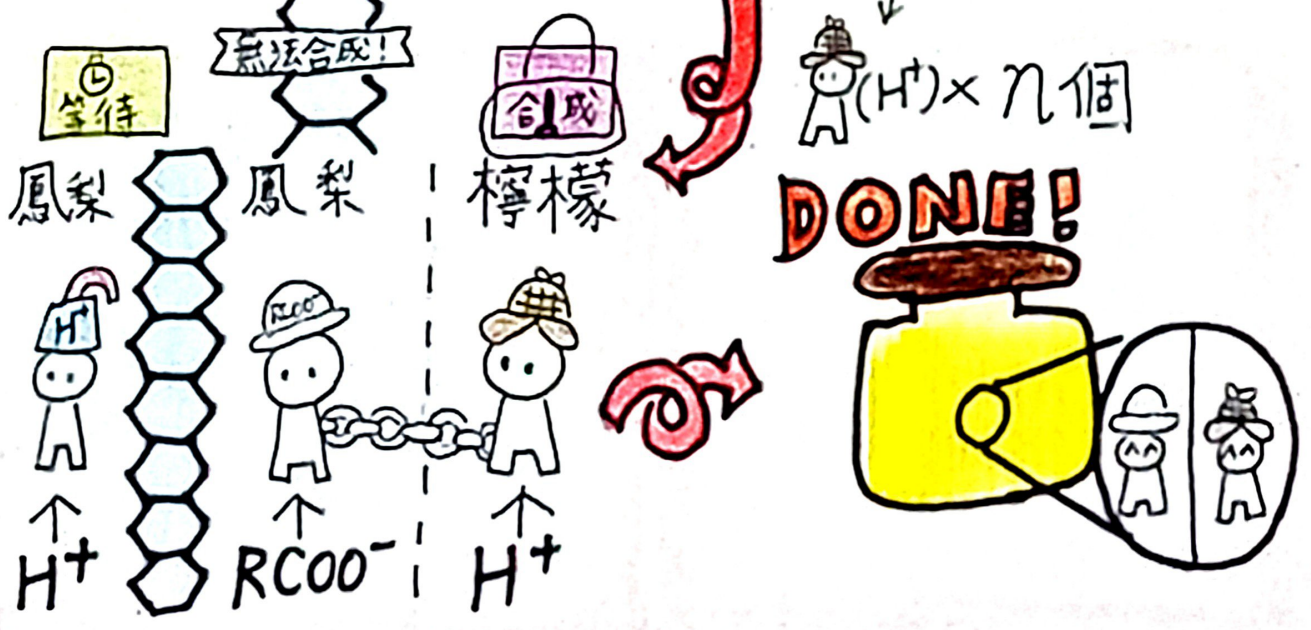
果醬不同製作方法結果的比較

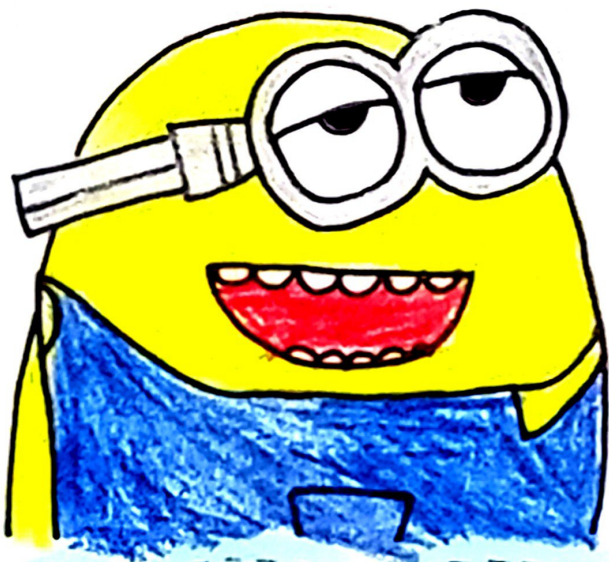
作法	果醬不同製作方法結果的比較			
食材混合直接煮	比較容易 結塊	吃得到 果肉	酸甜 	
用鹽醃漬後再煮	剛煮好一段時間後 → 金黃色 焦糖色	吃得到 果肉 且較滑順	酸甜 	
	顏色	果粒感	酸甜度	煮製時間

凝膠作用示意圖

(取材自: 信任的演化)

將果膠集合起來, 就是凝膠作用! 





趕快再來看看果醬的做法
大公開吧!!!

☹我等不及了阿~~

需要的材料:

1. 水果(共210公克)

記得要先切小塊

2. 石少米糖(105公克)

3. 檸檬汁(21公克)

製作過程: 1. 將鳳梨稍微炒一下

2. 加入蘋果跟糖(這個步驟是為了增加果膠)

3. 加入檸檬汁

4. 保持小火炒到稠稠的

5. 裝罐保存將罐子倒放(為了排出熱空氣)
☞等到冷了就可以享用!



我們討論出:

1. 果醬和醃漬保存的方法有關可以防止水果浪費。

2. 如果我們能多跟大家說明食用當季水果就能減少不必要的碳排放。

The End!