

哈利波特的口香糖的秘密

ZONKO'S

HONEYDUKES



哈利榮恩和妙麗走在活米村。

①



他們走進蜂蜜公爵糖果店。

②

③

結帳後...

④

嚼了一下...



好。

我想買吹寶超級
泡泡糖和巧克力
蛙。



THREE BROOMSTICKS

我要一起配着
吃。

嗯。

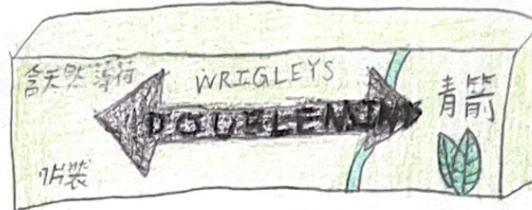
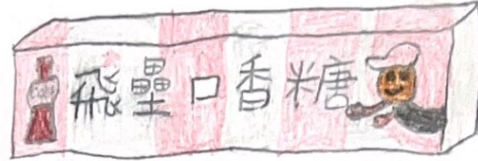


好囉!

口香糖變液體了...



實驗材料



原理

1. 口香糖和洋芋片或巧克力結合會溶化是因為洋芋片和巧克力裡有油脂，當口香糖裡的膠基遇到油脂就會溶化，所以透過充分攪拌後口香糖和油脂就會溶解。

實驗

AND

步馬聚

操作

變因

為什麼口香糖會變液體呢?

是因為你是巫師嗎?

目的1. 選擇此次實驗的口香糖 **飛躍青箭 airwaves**

目的2. 選擇此次實驗的含油食物: **巧克力洋芋片**

目的3. 確定咀嚼速度

step1. 將口香糖和含油食物放入嘴中

step2. 開始計時和咀嚼

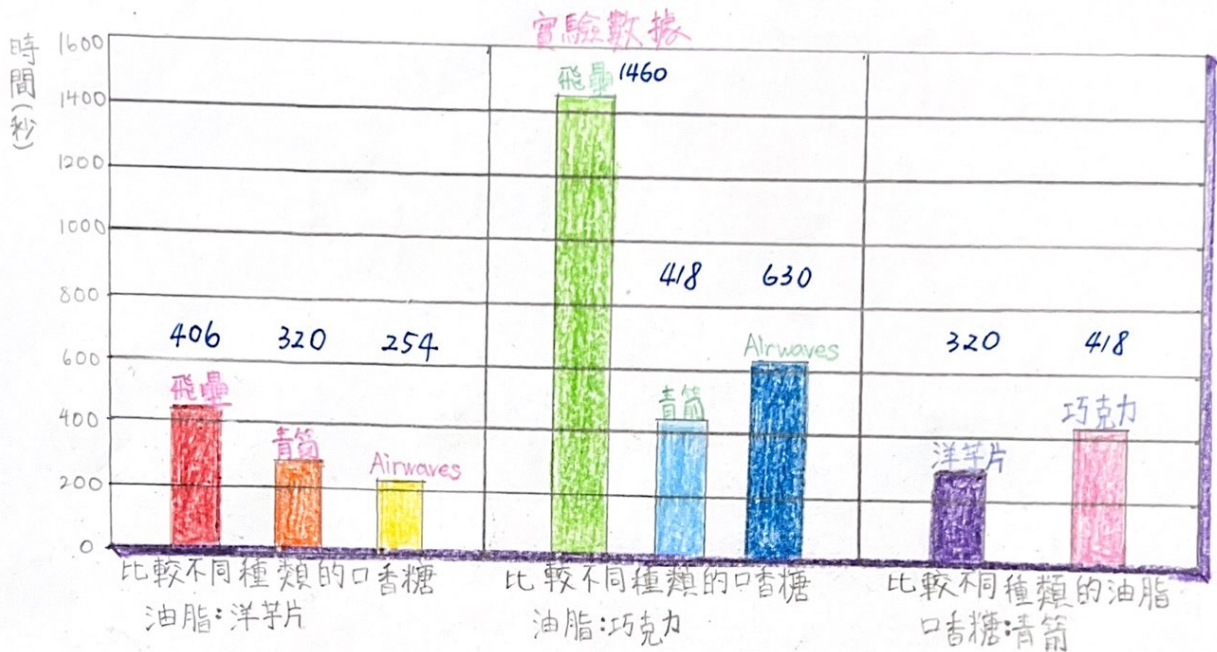
step3. 口香糖和含油食物溶化後停止計時

step4. 確定融化時間

step5. 比對實驗結果

那就讓我們一起來實驗看看吧!

實驗結論



結論:

我們在巧克力做為油脂的實驗中，口香糖需要溶解的時間比洋芋片的時間長，推測是因為我們使用可可脂含量 86% 的巧克力，其油脂較少，溶解速度也會較慢，由此可知，口香糖溶解的速度和其中油脂的多寡有關。

做完實驗我們終於發現
“口香糖的祕密”了!!!

