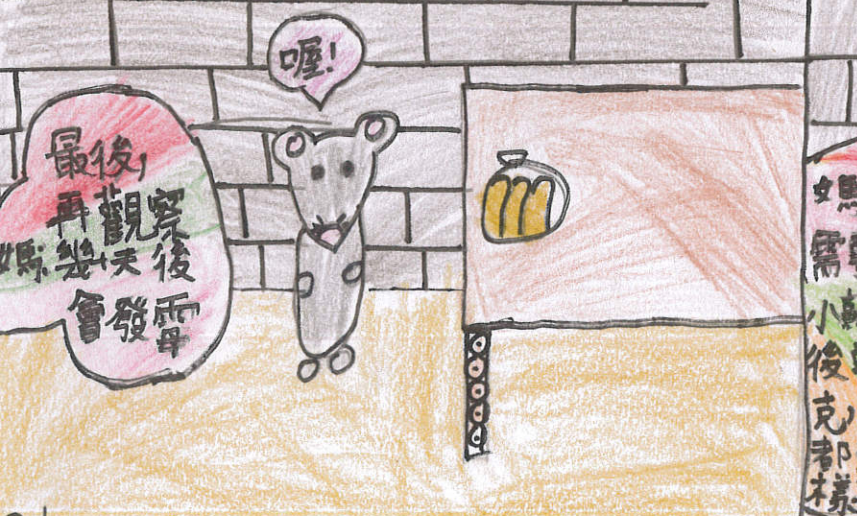
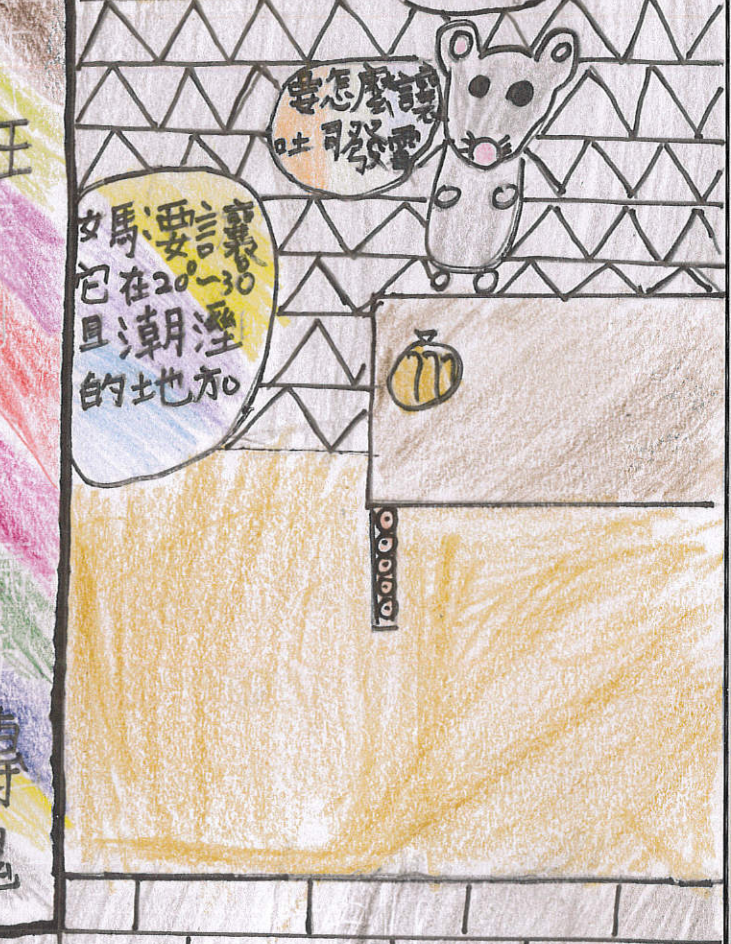


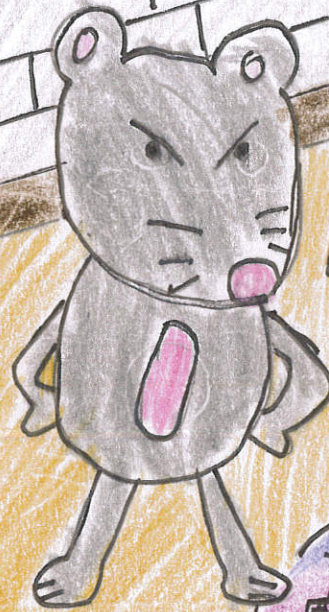
有斑黑的白色專土塊



首先，我們要用相同的數量，然後再攪拌。



為什麼失敗了？

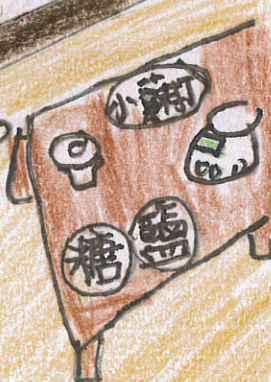


媽：可能是鹽不容易發暈吧，我們再試糖吧。

媽：應該是黴菌喜歡糖吧！



Ya! 成功了



小知識

① 材料 這樣就ok了。

1. 鹽

2. 小蘇打

3. 糖

4. 吐司

5. 電子秤

6. 豆漿 / 水



石研究假設一：白吐司加入米唐(29)

鹽(29)小蘇打(29)相同克數之後，

發霉天數是否相同？

種類	天數	白吐司
米唐		1天又12小時
鹽		9天又18小時
小蘇打		3天又12小時

Nice

Good Job!

結果：我們發現白吐司加入米唐的發霉時間較快。



研究假設二：

研究不同的吐司(白吐司、全麥吐司)，加入糖(2g)、鹽(2g)、小蘇打(2g)、豆漿(2g)，發霉天數是否相同？

種類 \ 天數	白吐司	全麥吐司
糖(2g)	1天又12小時	2天
鹽(2g)	9天又18小時	無
小蘇打(2g)	3天又12小時	5天又12小時
豆漿(無糖) 2g	3天	2天

結果：

在不同的吐司(白吐司、全麥吐司)加入糖(2g)、鹽(2g)

小蘇打(2g)、豆漿(2g)，以白吐司加糖發霉天數最快。

全麥吐司加鹽無法發霉。

原理

物品會發霉，因為物品上的微生物在一定的溫度條件的繁殖生長而造成。



結論

1. 白吐司加入米糖(2g)、鹽(2g)、小蘇打(2g)相同克數之後，發霉天數是否相同？

結果：我們發現吐司加入米糖的發霉時間比較快。

2. 研究不同的吐司(白吐司、全麥吐司)加入米糖、鹽、小蘇打和豆漿，發霉天數是否相同？

結果：在不同的吐司(白吐司、全麥吐司)

加入糖(2g)、鹽(2g)、小蘇打(2g)和

豆漿(2g)，以「白吐司加糖

發霉天數最快，

全麥吐司加鹽完全無發霉。

