

# 忘記黏土之膠

——不同食用膠的黏性探討。

為什麼我做的軟糖  
會緊黏在蓋子上？

我猜這跟軟糖裡的糖  
明膠有關。

咦？膠？它也  
跟膠水一樣  
有黏性嗎？

那我們是不是可以用明膠  
膠水和洋菜膠加水測  
它們三種膠的黏性，  
除此之外在改變比例  
看看黏性會不會變。





# 要怎麼測量黏性啊?

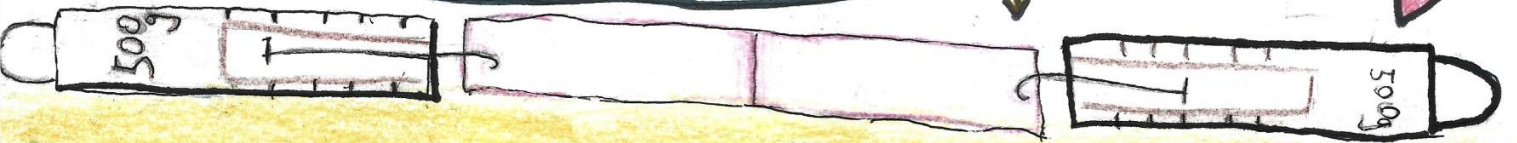


用斜坡可嗎???

用斜坡會無法填膠  
作為軌道



所以我們可以用  
兩個彈簧秤  
勾住紙然後塗膠  
最後施力取得  
最膠可承受拉力數據。

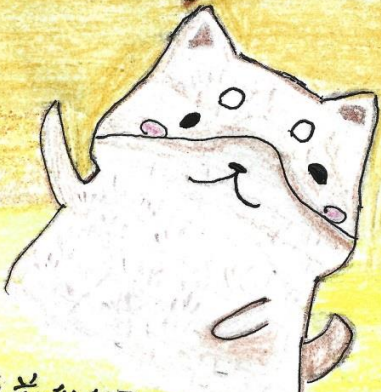


做這個實驗會用到以下這些材料  
明膠(吉利丁片)、洋菜膠、熱水  
彈簧秤、紙、電子秤、攪拌棒



利用這些材料  
可取得以下的  
數據。

每個單位都是克~



之前我們原本要用膠水,但是後來在同比例下太稀,所以就取消了。

比例 1:10	第一次	第二次	第三次	第四次	第五次	平均
明膠 溶液	170	100	100	230	330	186
洋菜膠 溶液	210	350	330	300	290	296



不同膠、比例  
跟黏性的關係  
是什麼呢?

從上面的實驗發現  
洋菜膠是最黏的!  
利用這個膠做  
1:5, 1:13的實驗

明膠

洋菜膠

黏性

之膠

值日生

所以如果要  
用洋菜膠,  
最好的比例是1:15

洋菜膠	第一次單位	第二次單位	第三次單位	第四次單位	第五次單位	平均單位
1:5	350	280	430	450	300	362
1:13	400	300	330	300	250	316

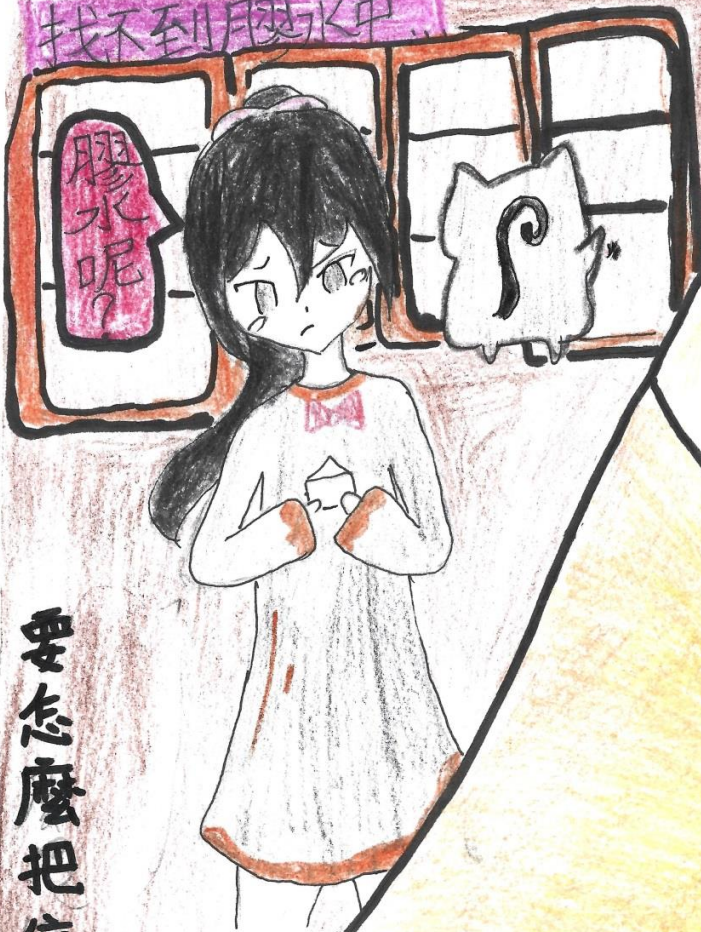
黏

之膠

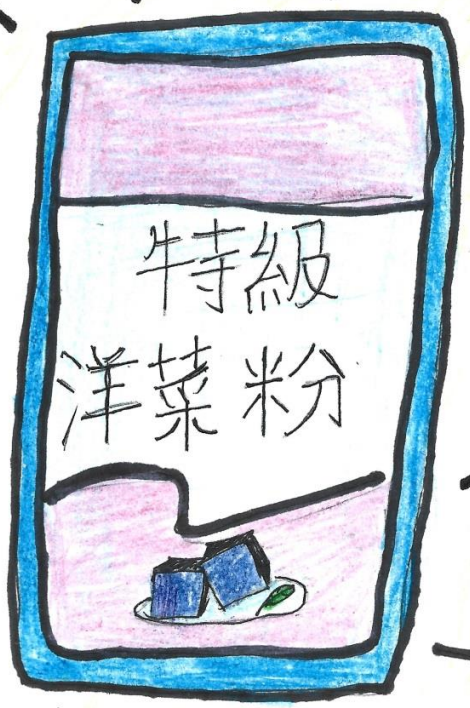
(數據)



找不到膠水中



要怎麼把信封封口呢?



可以用洋菜粉調製成膠來黏阿啱



哇~ 粘起來了~

想一想! 還能改變什麼條件呢?

