

解決水果一切開 就會氧化的 問題

了?

兔兔

這個問題...
「我也不知道」



我去網
路上查資
料好了。

喂!兔兔,
為什麼我的蘋
果切開後沒
多久就變深
了?

大貓



OK!那等一
下用 Line 連絡
。



Google



為何水果一切開就會變色?

- 因為水果氧化導致 ABC 網站
- 顏色變了! 水果 145 網站

<大貓上午10:56 / C

兔兔：我找到了！

大貓：是什麼？

兔兔：水果接觸到空氣和水。

大貓：原來如此。

<大貓上午11:00 / C

大貓：但為何會這樣？

兔兔：因為水果與氧結合，導致氧化作用。

大貓：有解決的方法嗎？

兔兔：我再去網路找找...

<大貓上午11:05 / C

兔兔：聽說鹽和檸檬可以抗氧化。

大貓：是嗎？會不會是網路傳言？

兔兔：我也不確定！

大貓：那要不我們做個實驗驗證。

<大貓上午11:10 / C

兔兔：那我們到實驗室做準備吧！

大貓：你準備材料，我去整理桌子。

兔兔：好，那我十分鐘後到

大貓：讚！

這個實驗要準備的材料有：水、滴管、水杯、檸檬、食鹽、
磅秤、^(磅)蘋果、計時器。











1. 將蘋果切成相同大小數片。










2. 從水杯中取水並加入食鹽和檸檬汁(實驗各做3次)。

※ 如果使用檸檬酸請用可食用的喔!

3. 用計時器測量蘋果氧化的時間。

4. 記錄結果。

鹽量	0g (對照組)	5g	15g
一	3:30  	24:00 	39:00 
二	3:50  	26:00  	38:00 
三	3:20 	23:00	45:00 
平均	3:33 	24:20 	40:40

檸檬量	0g (對照組)	5g	15g
一	3:40  	6:00 	9:00
二	3:00 	9:00 	12:00
三	3:30 	11:00	14:00 
平均	3:23 	8:40 	11:07

蘋果好甜

結

論

我發現檸檬(酸)和食鹽都能減緩水果氧化的時間。

但是檸檬(酸)的價格
比鹽貴上許多。

而且鹽的效果比檸檬(酸)好。

真是便宜有好貨!

bye
bye

好舒服

THE
END