

# 快把曼陀珠汽水丟進去!

二噴發

錢宇萱 / 奧大利牙 / 繪圖  
 劉育沁 / 沙士比亞 / 劇本  
 黃睿承 / 黃芳達 / 剪片  
 零卡可樂 / 配角

mentos

mentos

黃芳達(帥哥) ☆

今天沙士比亞生日

你怎麼記得啊!

手機簡曆的通知!

那她生日我們來整她

要怎麼整?

你女我這再告你

好我等出出門!

嗯!

LINE

+

📷

📁

📧

📞

超市...

為什麼要來超市?

打!

打!

你看!汽水打到骨折!

那我們要用汽水噴氣整他

對!沒錯!

汽水打到骨折!

兩人決定好了就買了“汽水”和“曼陀珠”準備前往沙士比亞家。

沙士比亞家...

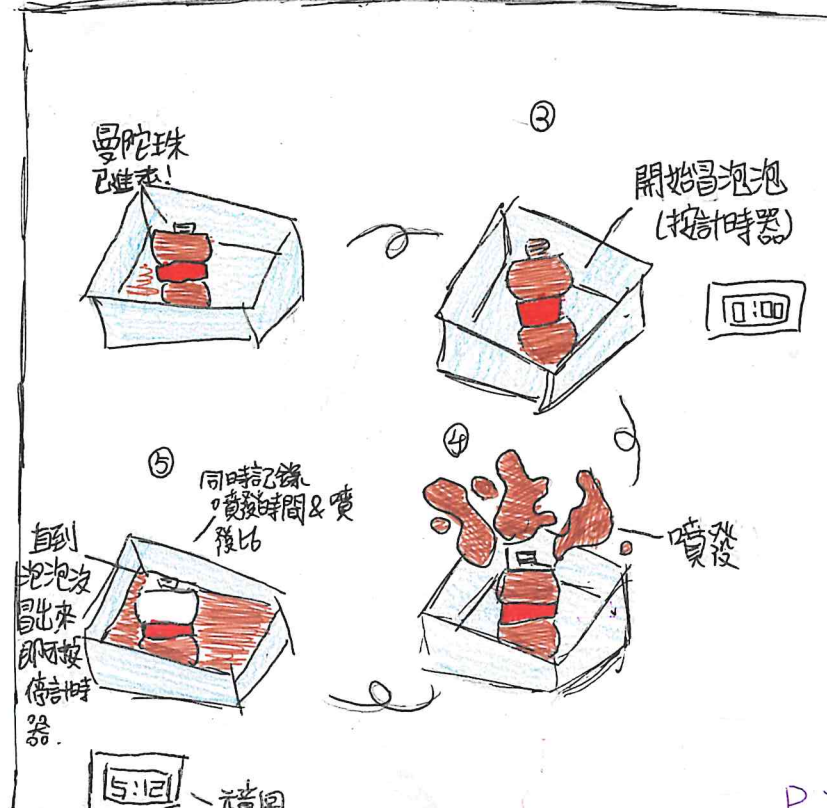
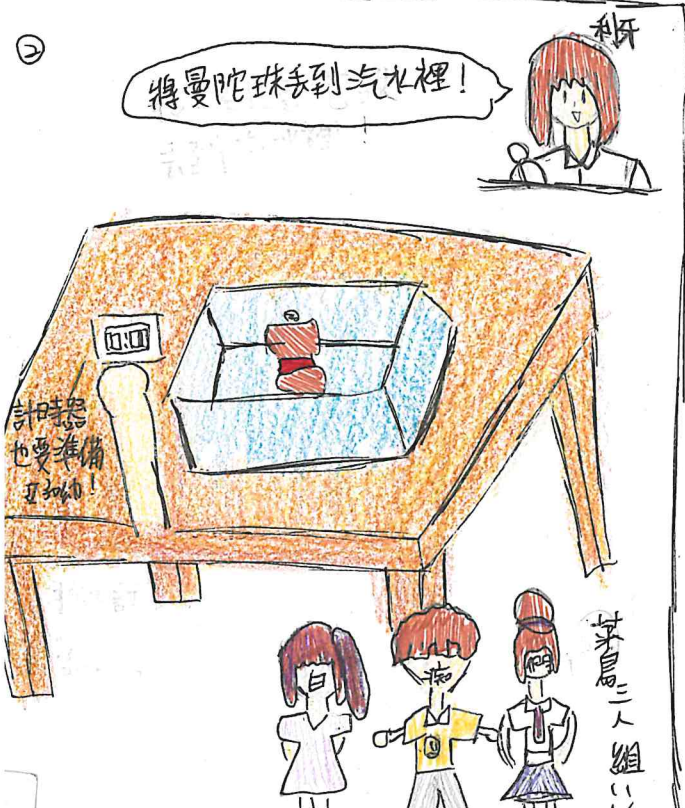
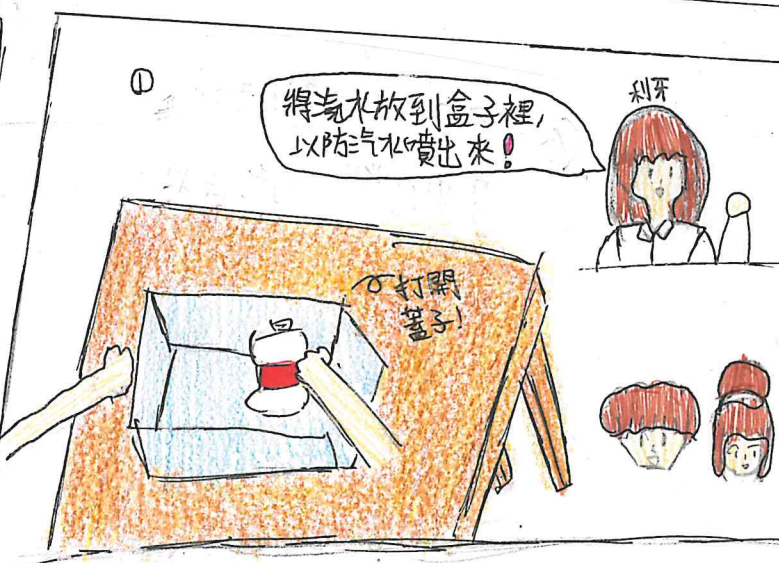
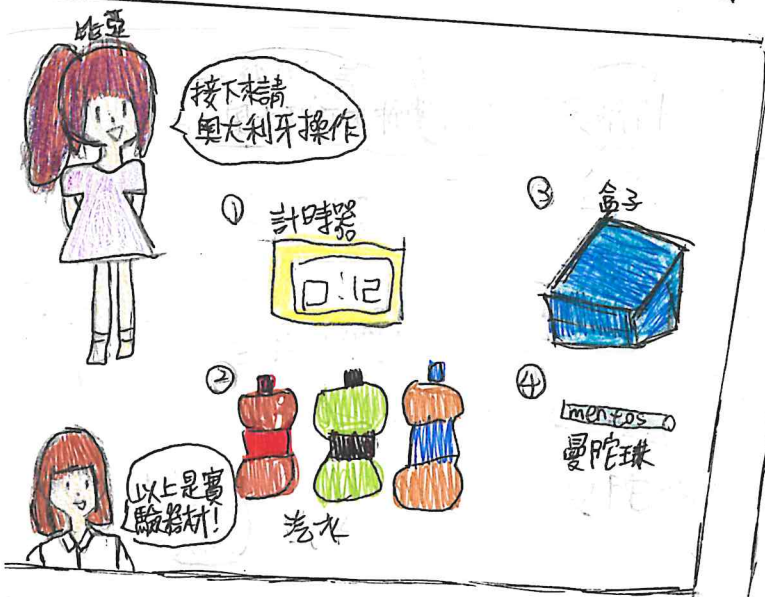
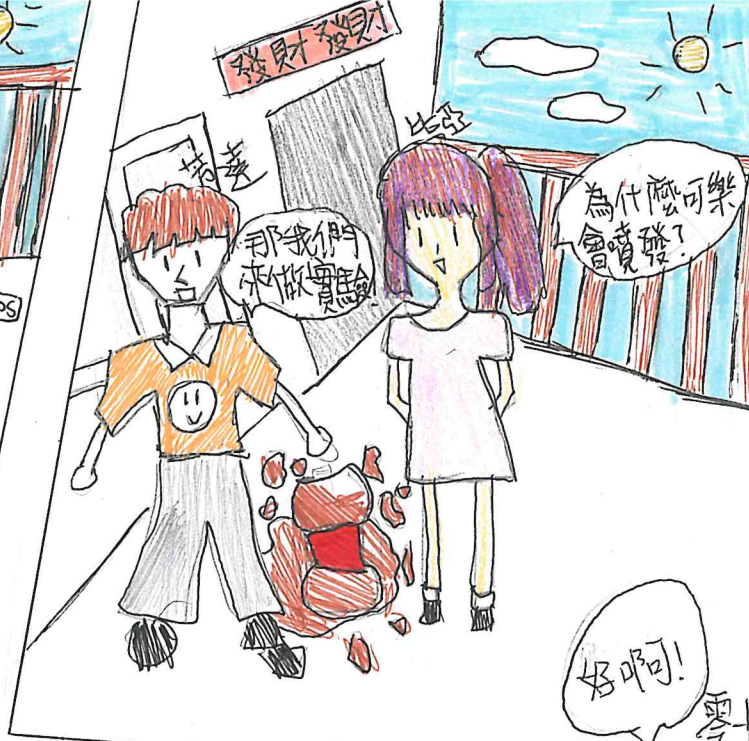
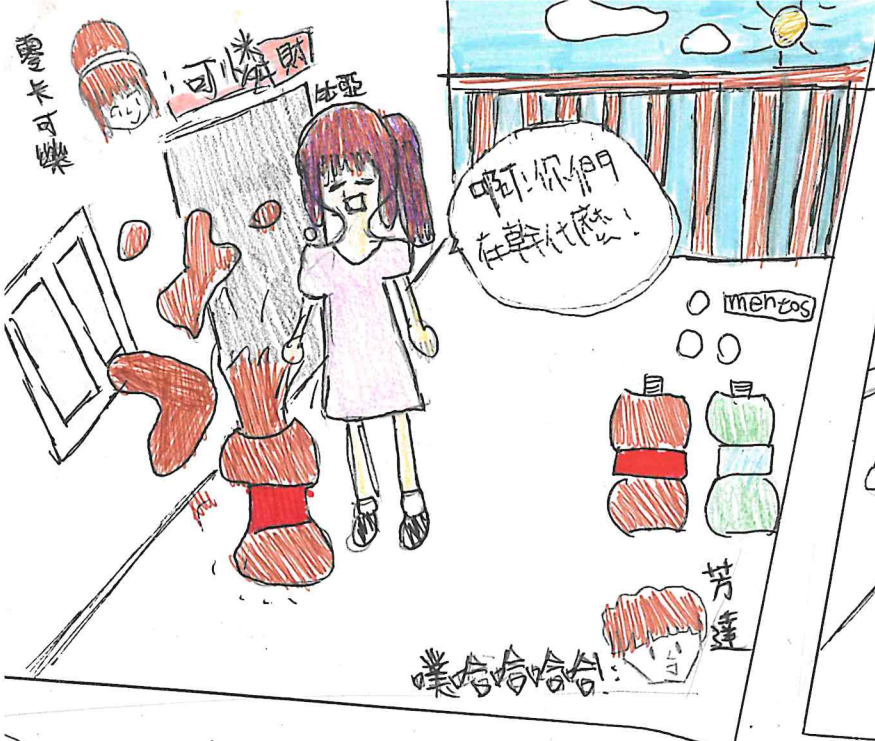
我們有準備驚喜喔!

你們還來幫我慶生 我很開心

真的嗎? 在哪?

快把曼陀珠丟進去!








# ! 結果發表 !


## 噴發比!!

\*汽水噴發量 ÷ 汽水原有量 = 噴發比




63.3%

白白白白白白



62.7%




61.7%

勝


(敗)

## 噴發時間!!


(平均)



11.27s



9.15s



6.67s

勝

(敗)

我想請  
詳細數據  
 芳達  
 廖卡  
 OK!  
 在這↓

## 實驗數據

噴發比	可樂 53.3%	雪碧 59.4%	沙士 61.4%	芬達 47.2%	氣泡水 24%
噴發時間	5.25s	5.09s	9.15s	6.28%	2.58s
噴發比	zero可樂 62.7%	無糖雪碧 63.3%	加鹽沙士 61.7%	奧利多水 60%	
噴發時間	6.67s	2.37s	11.27s	5.74s	

## 汽水噴發比排行榜

1. zero 雪碧
2. zero 可樂
3. 加鹽沙士
4. 沙士
5. 奧利多水
6. 雪碧
7. 可樂
8. 芬達
9. 氣泡水

## 汽水噴發時間排行榜

1. 加鹽沙士
2. 沙士
3. zero 可樂
4. 芬達
5. 奧利多水
6. 可樂
7. 雪碧
8. 氣泡水
9. zero 雪碧



可樂、雪碧、沙士的噴發效果都「不錯」呢!



對世! 網路上的影片都看到用來玩噴泉!



比亞



沒有可樂的話雪碧、沙士也可以呢!



:O

網路原來也有對的!!!



廖卡

那汽水噴泉跟曼陀珠有關嗎?

曼陀珠裡面有什麼成分?

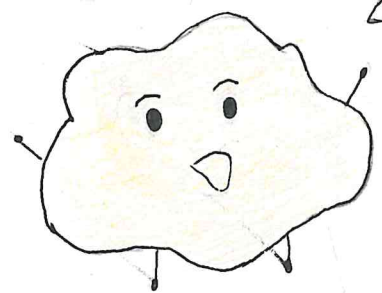
成分: 糖, 葡萄糖漿, ... 阿拉伯膠, ... 結蘭膠, ...

阿拉伯膠? 和汽水噴泉有關嗎?

我本人來跟你介紹吧

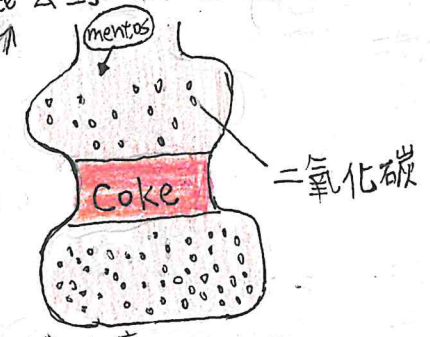
我讓曼陀珠變柔軟!

吃起來讓口感黏黏的



當我丟到汽水裡頭時...

網路流言

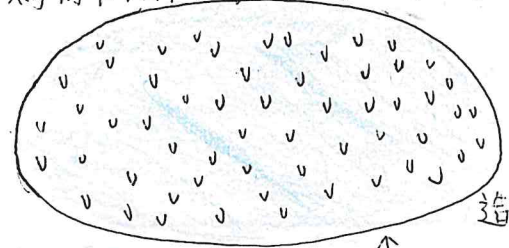


阿拉伯膠會破壞二氧化碳和水的相互作用力, 使汽水瓶內氣壓突然上升 → 就產生

阿拉伯膠 (Gum arabic)

那到底是什麼原因造成??

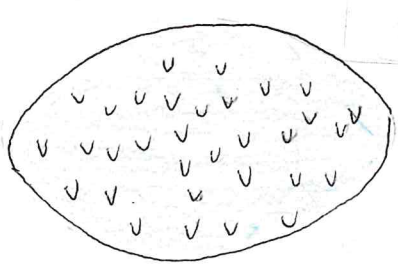
讓我來為你們解答曼陀珠的祕密吧!!



曼陀珠表面有玉米粉, 糖粒等成分

造成粗糙表面的固體

表面粗糙的構造 → 加速釋放汽水中過飽和的CO<sub>2</sub>造成噴泉的現象

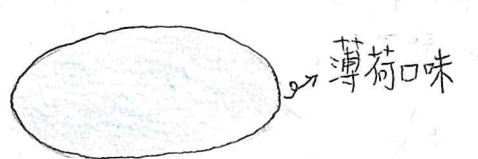


但事實上.....

阿拉伯膠「不容易溶解於水」, 所以無法造成汽水中水的表面張力減少, 而產生噴泉~~ 只是造成大量的泡沫

流言破除!!

我發現「薄荷」口味的曼陀珠效果最好, 所產生的「成核現象」能造成猛烈的汽水噴發



成核現象: 曼陀珠表面的粗糙提供汽水中的CO<sub>2</sub>附着, 產生反應的表面積

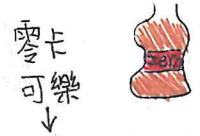


那為什麼同樣都是可樂,零卡可樂的效果卻比可樂好?

我也不知道來查查看吧!



P.K.



成分:  
碳酸水、高糖糖糖糖  
蔗糖.....石磷酸  
.....香料.....

成分:  
碳酸水... 磷酸...  
...阿斯巴甜及蔗糖素  
...咖啡因.....

我發現了一些不同的地方!

哪裡??

可樂成分不同!!

零卡可樂裡加了「阿斯巴甜」

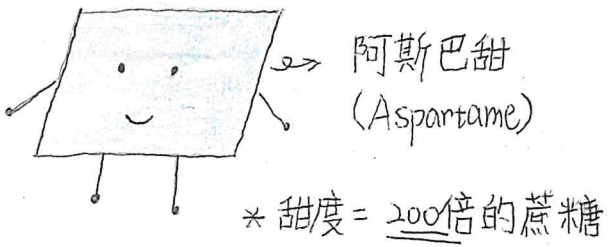
阿斯巴甜???

為什麼會在零卡可樂加入阿斯巴甜呢??

我也不知道!! 是有什麼神奇功效嗎?

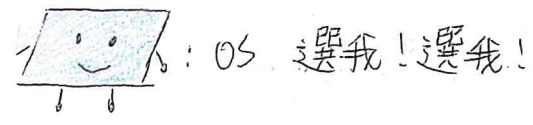
就讓我來告訴你們吧!!

我是一種人造甜味劑,也就是「代糖」,可以讓大家喝甜甜,熱量又低!



哇~ 阿斯巴甜也太甜甜甜甜了吧!!!

不過,零卡可樂的噴泉效果這麼好跟這傢伙應該脫不了關係



我除了很甜,還可以降低液體的表面張力。

也就是讓更多的二氧化碳從可樂中被釋放,造成更大的反應

原來如此!! 選 ZERO 就對了。

下次就知道要用零卡可樂了!!

我可不希望還有下次了...

放心! 一定還會有下一次的!