

我把米飯變甜了

①



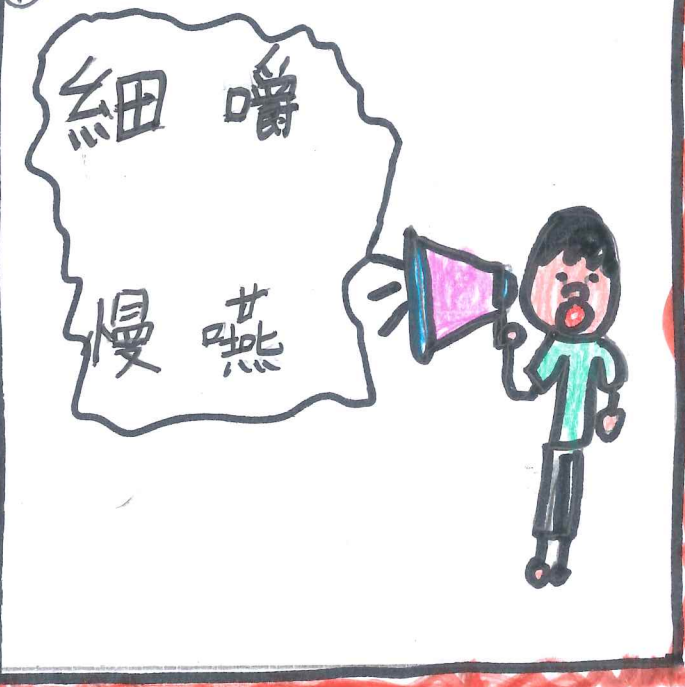
②



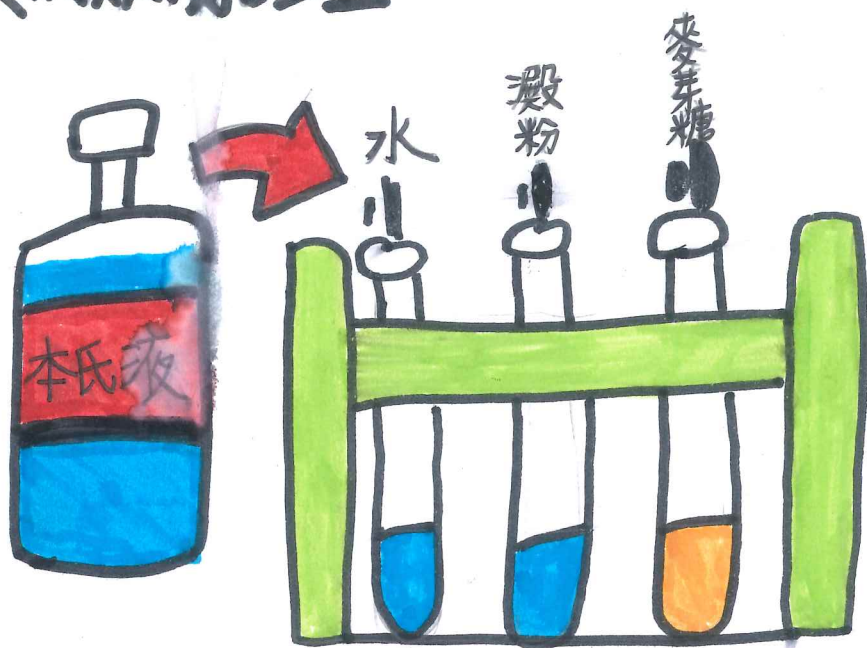
③



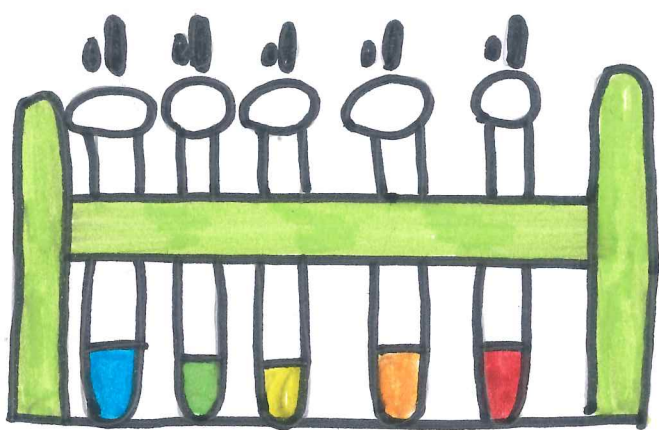
④



實驗原理



藍色的本氏液可以用來檢測麥芽糖和葡萄糖，當本氏液遇到這兩種糖時，會變色喔！



糖 少 → 多

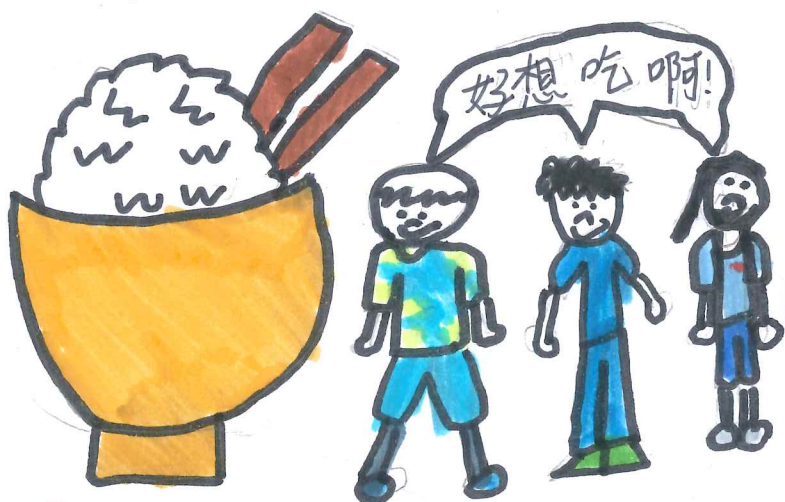
藍色的本氏液變色的狀況與糖的多寡有關，遇到的糖越多就會從原本的藍色，依序變成綠、黃、橙、紅。

實驗器材

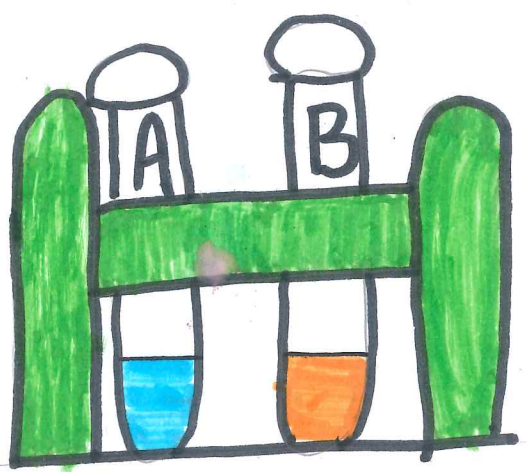
研钵、杵、電磁爐

滴管、量筒、試管

本氏液



實驗設計



第一組

組別	A	B
澱粉	2ml	2ml
口水	0ml	2ml
碘液	2ml	2ml



電磁爐加熱

這裡要等5min!



第二組

組別	1	2	3	4
澱粉	2	2	2	2
口水	2	2	2	2
碘液	2	2	2	2
作用時間	1分	2分	3分	4分

都是ml

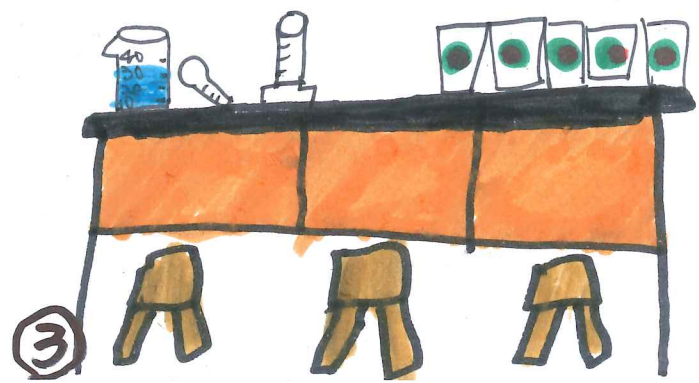


電磁爐加熱

照片流口水吧! 我們去看

我也粥!

沒口水了啦!



③

結果討論



加入水的試管真的變成橘色了!!!

那我飯咬比較久，澱粉真的會分解的比較完全嗎？

我們來做實驗看看！

完了！那我咬不到5秒鐘...

本氏液遇到糖的顏色好像彩虹

這只是雨兒，不是虹啦！

1分鐘的試管幾乎沒變色

