

2024 年【科學探究競賽-這樣教我就懂】

國小組 科學繪圖注意事項

1. 第一頁圖畫需寫出參賽題目，不需寫參賽學校、參賽者姓名。
2. 每一頁需標示頁碼。
3. 尺寸大小以 A4 紙張為限，總張數以不超過 5 張 (含) 為原則，繪圖風格不限，惟不得使用照片或張貼圖片等的方式呈現，超過規定頁數的作品將予以適當扣分 (3-5 分)。



在學校的自熱教室.....

白然



自己做做看!

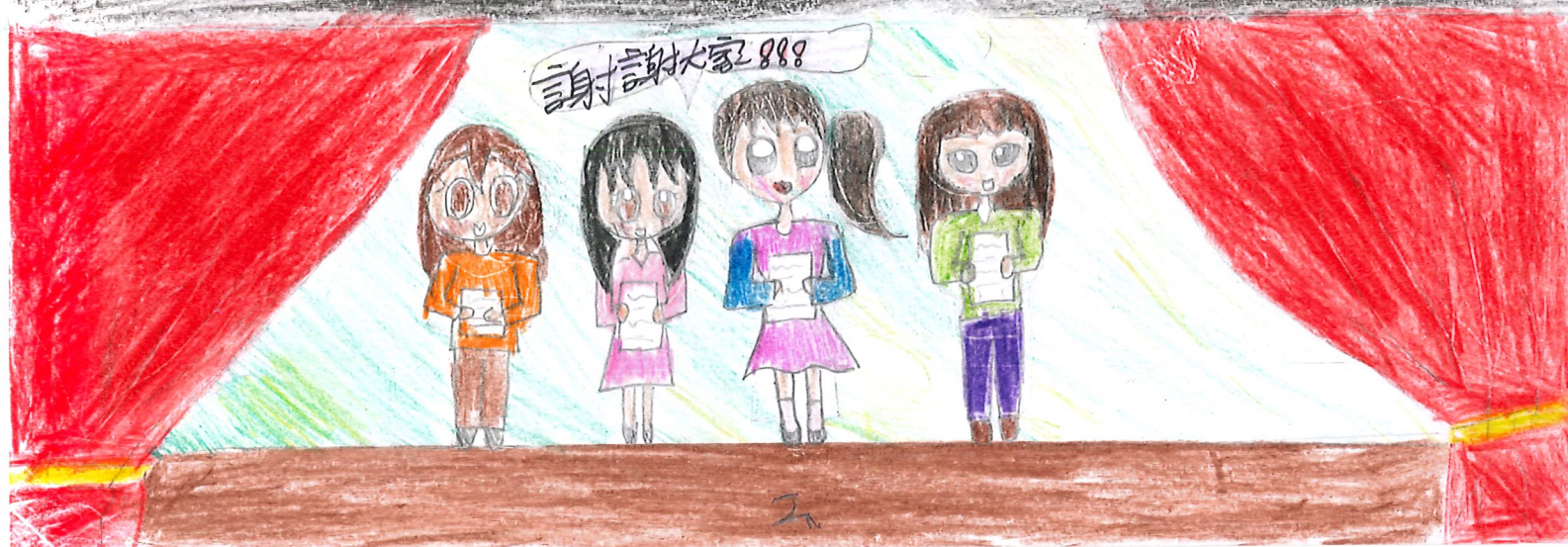
做好了! 😊



報告時... 準備材料: 牛奶 500ml 優格 外, 杯子 2 個, 電鍋, 湯匙!








謝謝大家 888





我們來做優格吧!
可是……
要準備什麼材料呢?



要準備的物品有：牛奶500ml 
優格/優酪乳會  玻璃瓶x2
 電鍋  和湯匙  喔!

但是優格
要如何作呢?

- ① 把500ml的牛奶分成兩罐裝，把裝好的牛奶放在室溫中等1小時。
- ② 把1杯優格分半裝進有牛奶的瓶子中，在用湯匙攪拌。
- ③ 把②放進電鍋裡，不放水，按「保溫」，等7小時。
- ④ 等完7小時後，就完成了喔! 😊

妳少做白日
夢! 妳也要帶
回去給爸馬
吃~!

哇~~~~!!!
看起來真好吃!
在加上水蜜桃一定
更好吃! 😊



原理是：
 優格是一種叫做乳酸的微生物讓牛奶發酵而成的食物。在溫暖又不太熱的溫度以及牛奶的養分供給之下優格中的乳酸菌便會繁殖的很快。只要20分鐘一個乳酸菌就會細胞分裂變成2個。1小時後就有將近200萬個乳酸菌了！乳酸菌能分解牛奶中的蛋白質把乳糖變成葡萄糖。原先的牛奶也就變成香甜又可口的優格了！

等等……
 那原理呢？

喔~~~~~！
 原來如此，
 反正就是20分鐘變成2個乳酸細胞了！

不會是丹丹一下子就學會了。真厲害！

謝謝
 安安妳過獎了啦！