

# 真?! 假?! 熱量這麼高嗎?!

鍾秉勳 劉芷寧 蕭舜仁



營養標示

每份 35公克  
本包裝含 1份

	每份	每100g
熱量	183.2大卡	523.5大卡
蛋白質	1.8克	5.1克
脂肪	9.8克	27.9克
飽和脂肪	8.5克	24.3克
反式脂肪	0克	0克
碳水化合物	22.1克	63.0克
糖	2.2克	6.4克
鈉	30.5毫克	86.5毫克

金羊角

營養標示

每份 32公克  
本包裝含 2份

	每份	每100g
熱量	183大卡	571大卡
蛋白質	2.3克	7.2克
脂肪	11.6克	36.1克
飽和脂肪	5.8克	18.1克
反式脂肪	0克	0克
碳水化合物	17.4克	54.3克
糖	0克	0克
鈉	188毫克	586毫克

看看「脂肪含量差這麼多」當然不一樣啦!

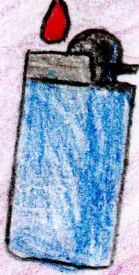
洋芋片  
不信的話,來做實驗吧!

好哇



# 實驗器材：

打火機



三角架



溼抹布



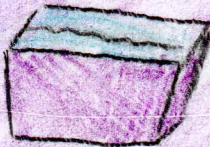
各式各樣的餅乾



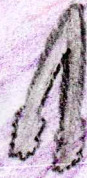
溫度計



水盆



鑷子



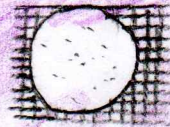
燒杯



燒鍋



石棉芯網



木板




## 實驗方法：


※ 此實驗有一定危險，小朋友操作須有大人監督！

step 1	倒入 50cc 的水
	



step 2	放上石棉芯網和燒杯
	




step 3	在燒鍋放入 5.6g 的餅乾
	




step 4	用鑷子夾著燒鍋用打火機燒
	



step 5	放入溫度計測量水溫
	



step 5	燒完的餅乾放入水盆裡
	

※ 女生要記得要綁頭髮！  
※ 記得配戴護目鏡喔！



# 實驗結果:

名稱	內容	重量	溫度 (前)	溫度 (後)	水量
① 蘇打餅	(一)	5.6g	28°C	49°C	50 c.c.
	(二)	5.6g	28°C	61°C	
② 金羊角	(一)	5.6g	29°C	49°C	50 c.c.
	(二)	5.6g	28°C	60°C	
③ 可根果	(一)	5.6g	29°C	67.5°C	50 c.c.
	(二)	5.6g	29°C	70°C	
④ 壞壞	(一)	5.6g	29.5°C	57.5°C	50 c.c.
	(二)	5.6g	28°C	67°C	
⑤ 少力少滋	(一)	5.6g	28°C	61°C	50 c.c.
	(二)	5.6g	28°C	76°C	
⑥ 蛋卷	(一)	5.6g	28°C	79°C	50 c.c.
	(二)	5.6g	28°C	70°C	

## 上升溫度:

① (一) 21°C ↑  
(二) 33°C ↑ ☆

② (一) 20°C ↑  
(二) 32°C ↑ ☆

③ (一) 38.5°C ↑  
(二) 41°C ↑ ☆

④ (一) 28°C ↑  
(二) 39°C ↑ ☆

⑤ (一) 33°C ↑  
(二) 48°C ↑ ☆

⑥ (一) 51°C ↑ ☆  
(二) 42°C

☆: 上升溫度最多的

## 實驗結果熱量排名:

蛋卷 > 少力少滋 > 可根果  
> 壞壞 > 蘇打餅 > 金羊角

## 實際熱量排名:

可根果 > 蛋卷 > 少力少滋  
> 壞壞 > 金羊角 > 蘇打餅

## 探討結果:

(一) 即使我們的控制變因又改變了「燃燒的餅乾」這項因素，上升溫度卻差異很大，幾乎每一個都和上一次的結果相差 $10^{\circ}\text{C}$ 個!!

討論了一下，我們認為有幾個因素導致：

- 1) 打火機的不同：一開始，我們使用的打火機不太能成功冒出火，導致我們試了許多次才點燃它。
- 2) 環境因素：有的時候，我們打開了電風扇，也許因為有「風」，使得溫度有些差異。

也有可能只是我們第一次實驗比較不熟練，導致燃燒的不完全。

(二) 此實驗主要要探討的內容是實際餅乾熱量排名，和實驗結果熱量排名是否相符？但由於我們無法很準確的算出熱量，因此只能用「排名」表示。而實驗結果顯示：竟然不用!!這表示後面的熱量表「不一定」準確!!

不管是什麼餅乾，「絕對」都對身體不健康!所以可以的話，都盡量不要吃!!