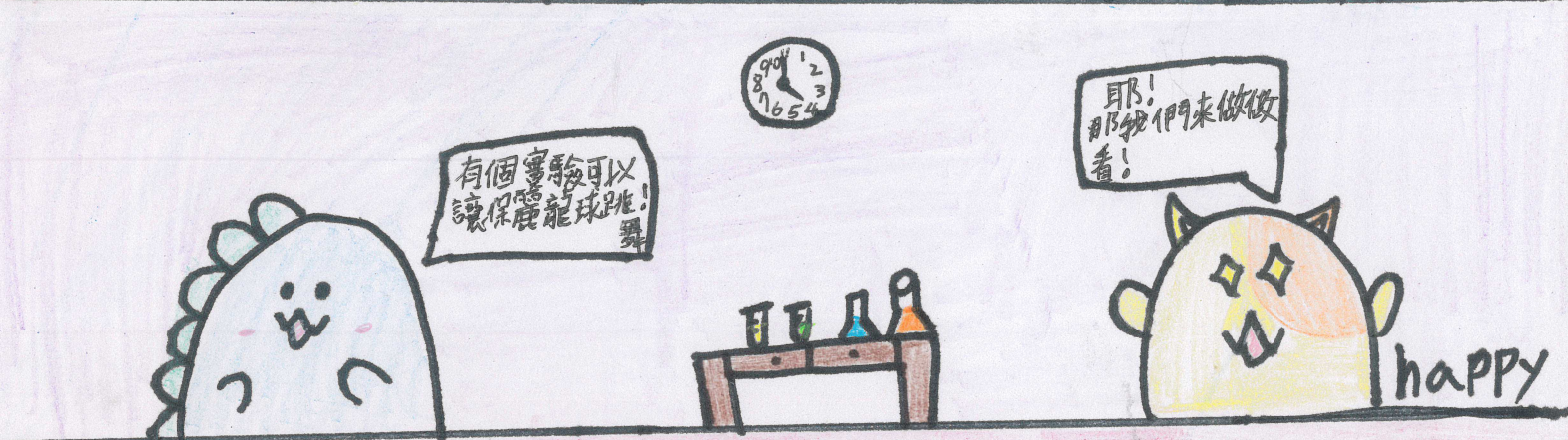
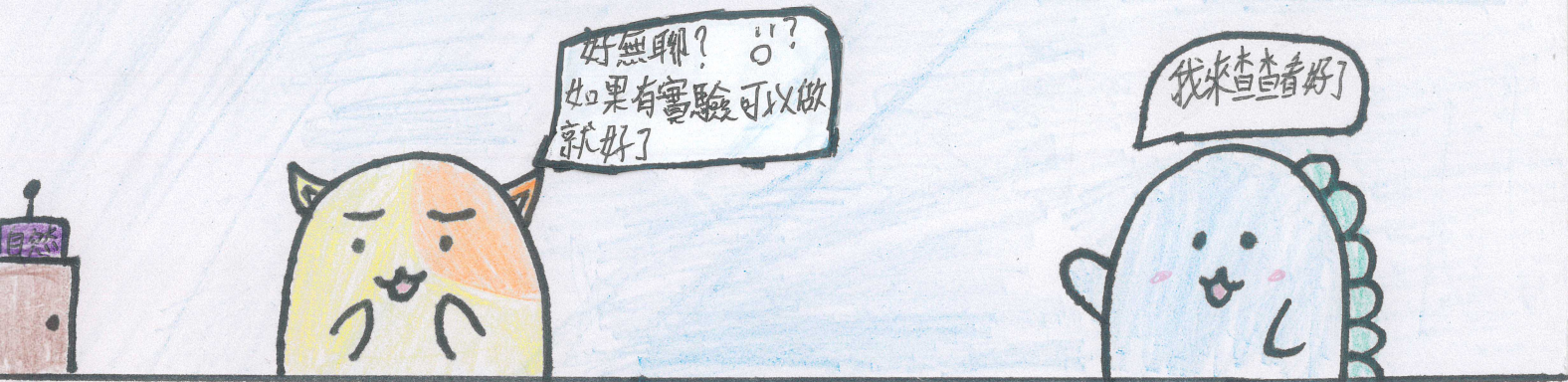


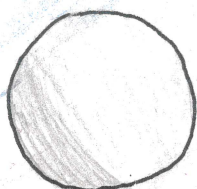
愛跳舞的保麗龍球



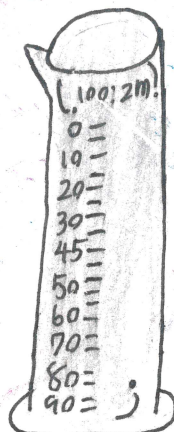
實驗中

....

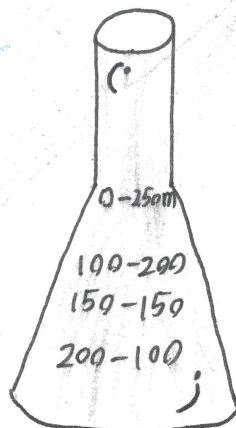
實驗材料



保麗龍球



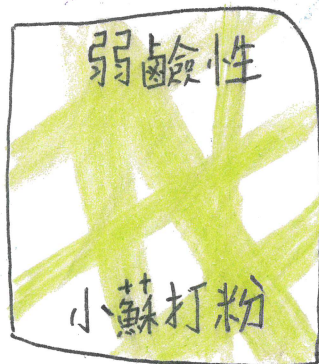
量杯



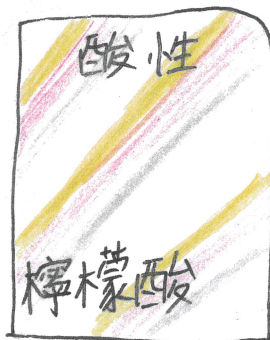
三角錐型瓶



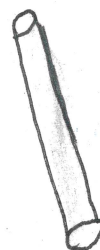
牛奶瓶



小蘇打粉



檸檬酸



玻棒



研究假設(一) 檸檬酸的濃度會影響保麗龍球轉的秒數

公告						
次數 種類	1	2	3	4	5	6
小蘇打	1 匙	1	1	1	1	1
檸檬酸	4 匙	5	6	7	8	9
秒	8	10	0	浮一點點	會晃	0

結論:當小蘇打固定一匙時,檸檬酸分別加入五、六、七、八、九匙檸檬酸加越多效果不會更好本組發現小蘇打1匙檸檬酸5匙秒數10秒是最好的。

研究假設(二) 溫度會影響保麗龍球轉的秒數

公告							
次數 種類	1	2	3	4	5	6	7
小蘇打	1	1	1	1	1	1	1
檸檬酸	5	5	5	5	5	5	5
秒數	6	6	4	3	7	1	0
水溫	70°	65°	55°	50°	45°	35°	30°

結論:從圖表中發現以45°轉0秒30°以下的水溫都可以不用估數。

研究假設三：瓶子的高度會不會影響保麗龍球的秒數？

公告			
次數 \ 種類	瓶一 14cm	瓶二 10cm	瓶三 7.9cm
1	4秒	3秒	1秒
2	1秒	0秒	2秒
平均秒數	2.5秒	1.5秒	1.5秒

結論：瓶一 14.1cm 是最適合的，因為瓶三 7.9cm 太短容易溢出來，瓶二的平均秒數和瓶三差不多，所以瓶一 14.1cm 是最適合的。

TV

原理：小蘇打粉的化學名是碳酸氫鈉，呈弱鹼性，如果和弱酸的檸檬酸加在一起，便會互相中和，產生檸檬鈉、二氧化碳和水。二氧化碳和水我們都知道是沒有清潔力的，那檸檬酸鈉呢？它其實是一種食品添加劑，可以緩解酸味，常會加在飲料裡頭，所以對於去污可以說是沒什麼幫助呢！

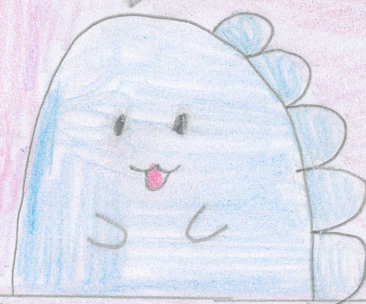
原理 P4 發現!!!

重大發現

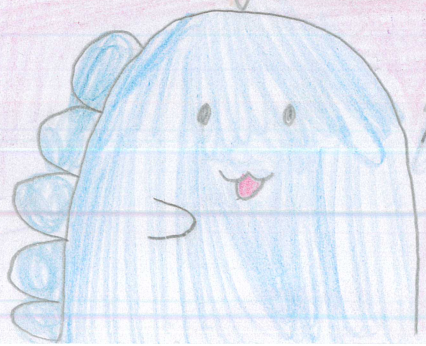
本組發現水溫會影響保麗龍球轉的秒數水溫高秒數久水溫越低轉的秒數越少,且檸檬酸放越多效果並不會更好,反而是檸檬酸越少效果比較好,檸檬酸最剛好的份量是4-5平匙,所以本組發現水溫和檸檬酸的份量會影響保麗龍球轉的秒數。



耶!我們完成了!



我們來看重大發現



啊啊!要放學了拜拜

"7"



拜拜

"7"