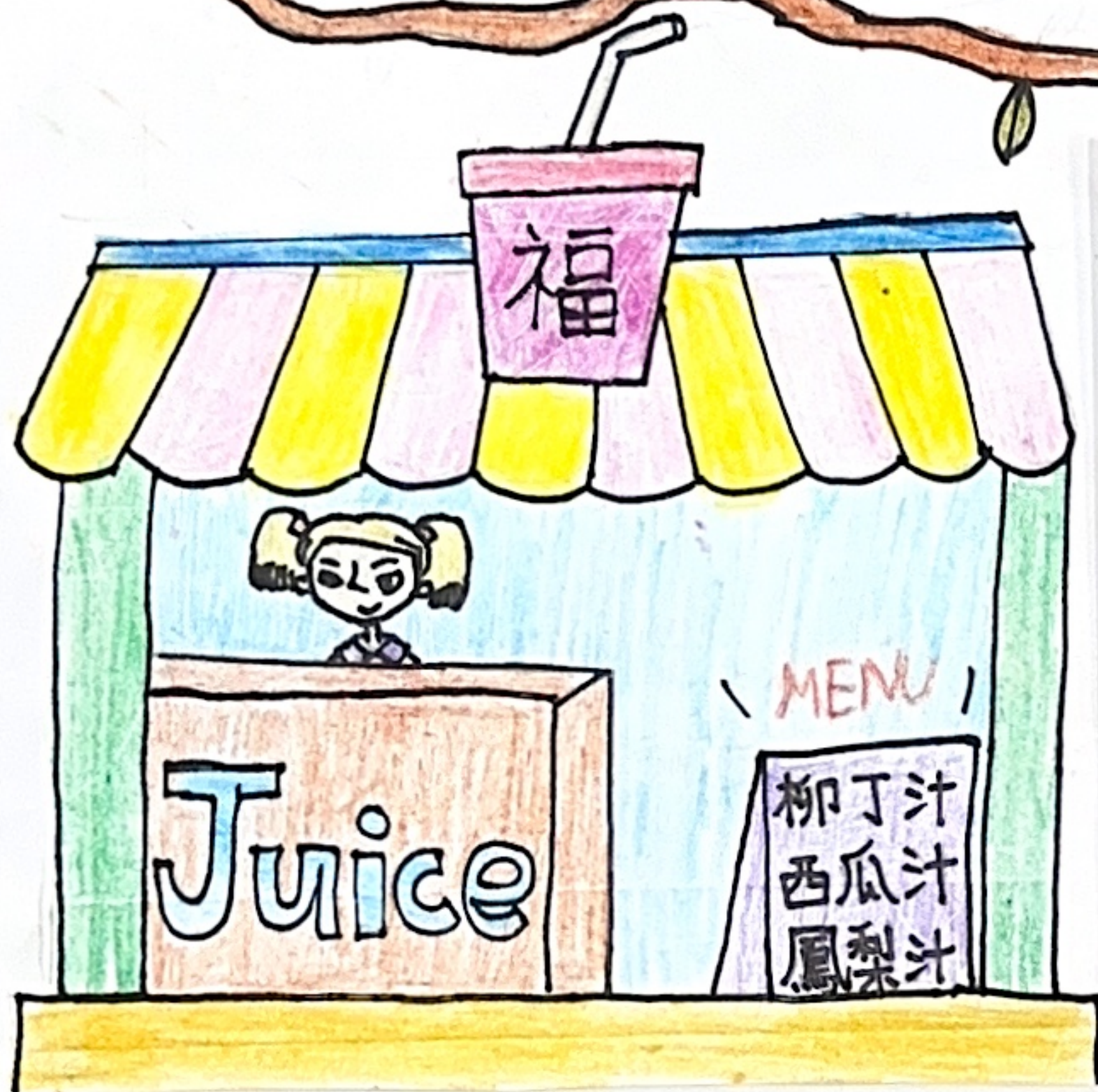
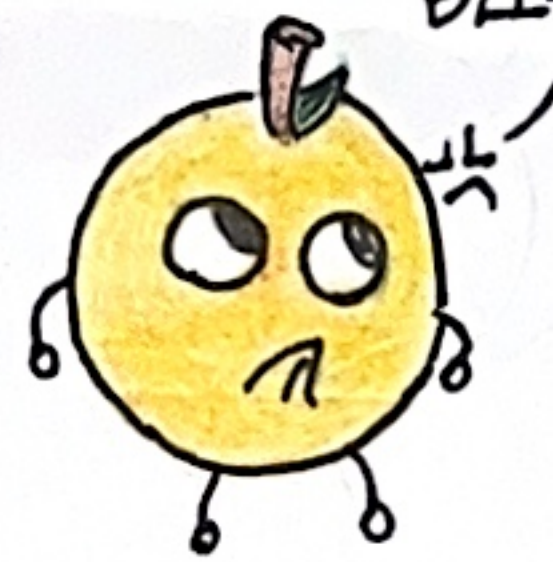


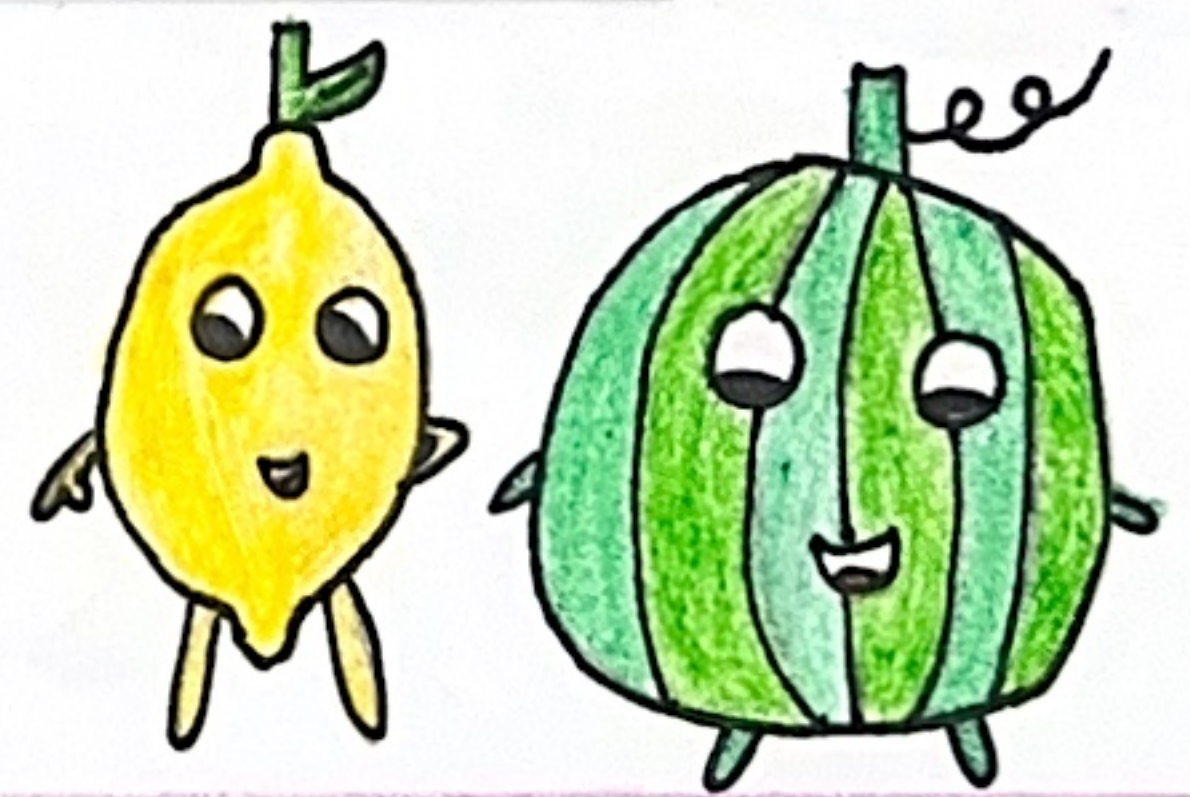
# 好看又好喝的 水果彩虹飲



我的體積最大，可以浮在飲料中的最上層



## 實驗目的：








1. 不同天然水果的酸鹼度對於飲料分層的影響
2. 不同天然水果的糖度對於飲料分層的影響
3. 不同天然水果的鹽度對於飲料分層的影響

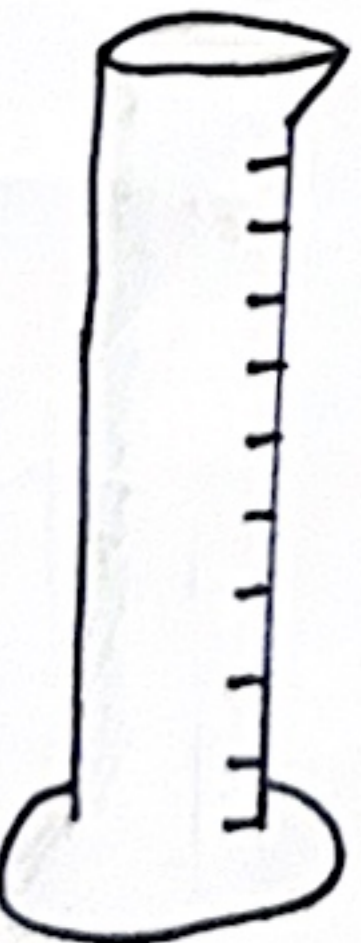


# 實馬驗步馬取

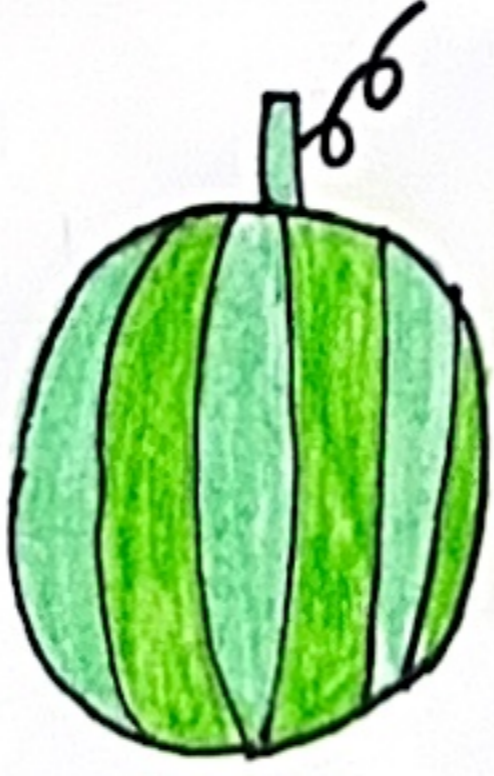
			
<p>① 打果汁</p>	<p>② 將果汁染色並倒入杯中</p>	<p>③ 測量果汁的PH值</p>	<p>④ 測量果汁的糖鹽度</p>
			
<p>⑤ 觀察糖鹽度計</p>	<p>⑥ 用滴管吸取果汁</p>	<p>⑦ 沿著管壁滴入果汁</p>	<p>⑧ 清洗滴管</p>

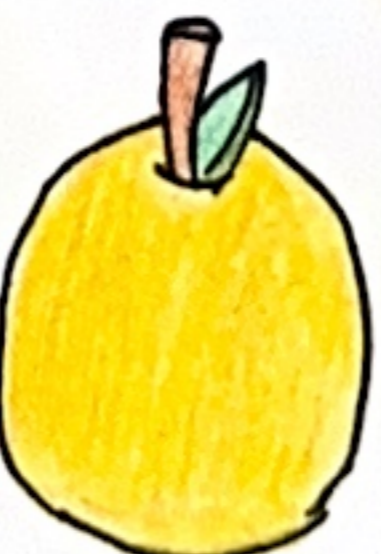
# 實馬驗器材





-   
 ① PH值測量計
-   
 ② 糖.鹽度測量計
-   
 ③ 果汁機
-   
 ④ 染色劑
-   
 ⑤ 紙杯


-   
 ⑥ 量杯
-   
 ⑦ 滴管
-   
 ⑧ 濾網
- 西瓜

  
 ⑨ 5種水果
- 柳丁


- 鳳梨

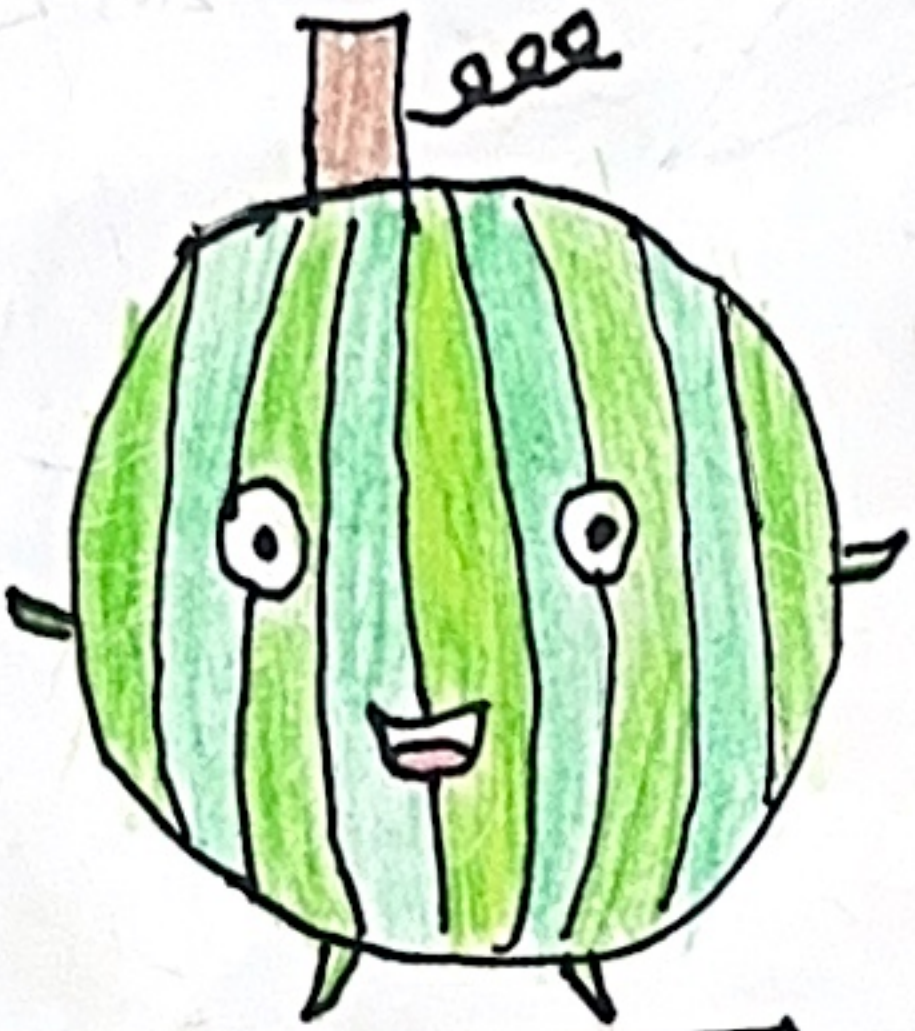

- 小蕃茄


- 檸檬



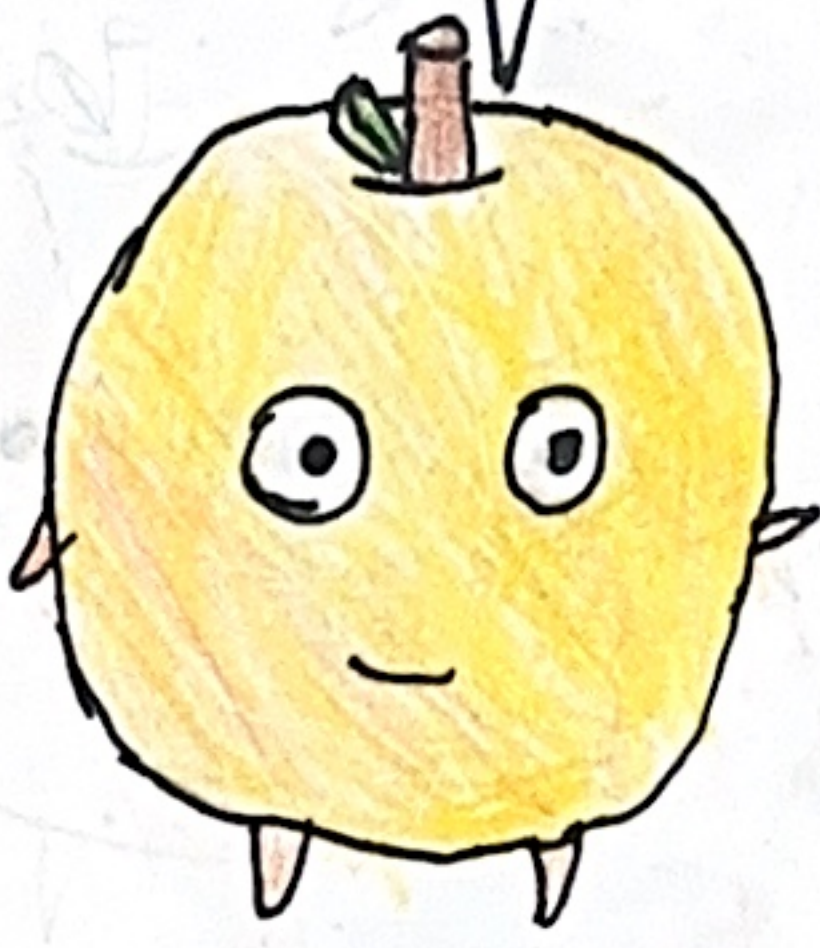
# 沈木色成員

③ 西瓜我也要染!因為我和蕃茄的果肉顏色很像。



藍色

② 柳丁:不如我們來染色吧!免得比賽結果不清楚。



咖啡色

① 檸檬:我和你你的果肉顏色很像,怎麼辦呢?



綠色

## 實驗 1: 探討不同天然水果的酸鹼度對於飲料分層的影響

水果	酸鹼度	分層順序 (由下到上)
檸檬	1.70	3
蕃茄	3.75	5
鳳梨	4.0	1
柳丁	4.12	2
西瓜	5.12	4



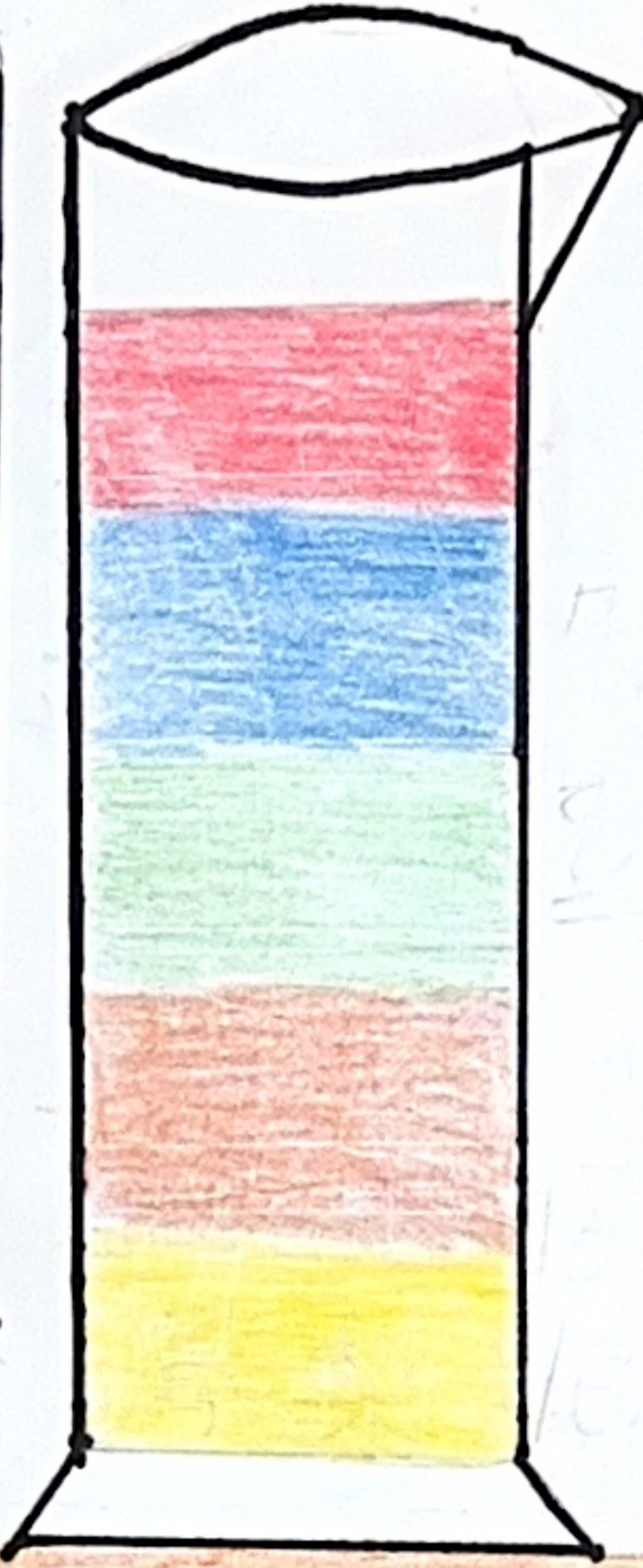
結論

1: 分層順序由底層到上層為: 鳳梨、柳丁、檸檬、西瓜、蕃茄。

2: 水果的PH值對於果汁分層的影響並不顯著

## 實驗2: 探討不同天然水果的糖度對於飲料分層的影響

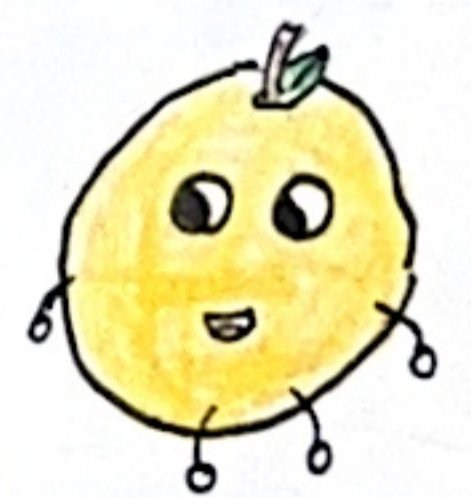
水果	糖度 (由甜到不甜)	分層順序 (由下至上)
鳳梨	16.1	1
柳丁	13.0	2
西瓜	8.0	4
檸檬	7.5	3
蕃茄	7.0	5



1. 果汁分層的順序從底層到上層為鳳梨、柳丁、檸檬、西瓜、蕃茄。  
2. 糖度對於飲料分層的結果是有影響的。

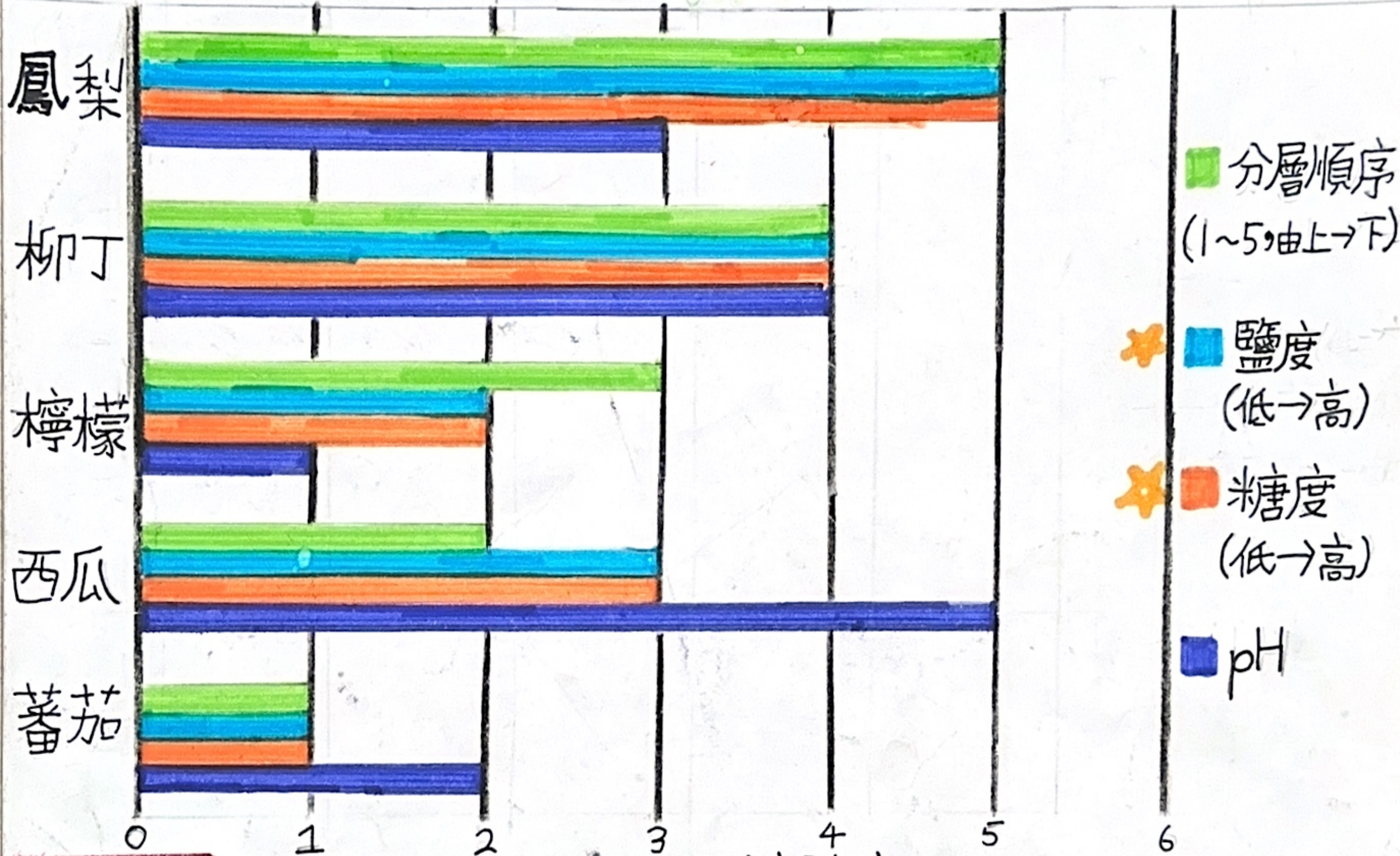
## 實驗3: 探討不同天然水果的鹽度對於飲料分層的影響

水果	鹽度 (由鹹到不鹹)	分層順序 (由下至上)
鳳梨	14.0	1
柳丁	11.0	2
西瓜	6.5	4
檸檬	6.0	3
蕃茄	6.0	5



1. 果汁分層的順序從底層到上層為鳳梨、柳丁、檸檬、西瓜、蕃茄。  
2. 鹽度對於飲料分層的結果是有影響，與鹽度較高的液體通常具有較高的密度的理論相符合。

# 結論與發現



## 建議

不同天然水果的pH及糖鹽度對於飲料分層的影響

要挑選不同糖度及鹽度的水果來建立分層效果。

鹽度

鳳梨 14.0	柳丁 6.0	蕃茄 6.0
---------	--------	--------

捨去相同兩者

有對比

藍莓	柳丁
----	----

使用鮮明的水果來增強視覺效果

西瓜	草莓
----	----

從糖度和鹽度高低順序將果汁倒入透明的杯子中

糖度

鳳梨 16.1	柳丁 13	蕃茄 7
---------	-------	------

使用輔助工具倒入果汁。

建議用滴管

沿著杯壁滴入果汁

冰塊

可適量加水或冰塊。

原來利用天然的果汁，也能作果釀飲料！