

【2021 劑國科學探究競賽-這樣教我就懂】

國中組 成果報告表單

題目名稱：慢融化的冰淇淋		
一、摘要：		
我們用 4 樣水果分別加冰淇淋和一個無加水果的冰淇淋，切片倒入果汁機內打碎之後過濾測甜度加冰淇淋冷凍，再以 10、20、30 分鐘計時測驗冰淇淋融化的重量，我們將冰淇淋製成冰棒的型態，以方便實驗，我們發現水能使冰淇淋更慢融化。		
二、探究題目與動機		
在炎熱的夏天吃冰淇淋是一大享受，但它總是融化的很快所以我們想做出不易融化且採用水果的冰淇淋		
三、探究目的與假設		
1. 水果汁的甜度對冰淇淋溶化量的影響 2. 冰淇淋加純水對冰淇淋溶化量的影響		
四、探究方法與驗證步驟		
1. 材料		
量杯 	豆漿布 	甜度計 
飲料空罐 	溫度計 	計時器 
長尾夾 	湯匙 筷子 	果汁機 

2. 實驗步驟

- A. 水果切片 2cm * 2cm，不加水倒入果汁機裡打
- B. 水果泥放到豆漿布過濾果汁
- C. 用甜度計測量甜度
- D. 加冰淇淋攪拌
- E. 倒到冰棒模，冰在冷凍
- F. 拔起冰棒，夾上長尾夾，用筷子穿過長尾夾，放到支架上
- G. 開始測量時間



3. 實驗數據

假設一：水果汁的甜度對冰淇淋溶化量的影響 (ml)

水果甜度	10 分鐘溶化量	20 分鐘溶化量	30 分鐘溶化量
櫻桃 23.5	9	19	24
柳丁 14	6	16	25
芭樂 10	5	15	25
蘋果 14	9	19	28

假設二：冰淇淋加純水對冰淇淋溶化量的影響 (ml)

	10 分鐘溶化量	20 分鐘溶化量	30 分鐘溶化量
水	2	7	12
櫻桃	9	19	24
柳丁	6	16	25

芭樂	5	15	25
蘋果	9	19	28

五、結論與生活應用

- 1.我們發現水果甜度較甜一開始會融的比較快。
- 2.我們發現純冰淇淋比加水果的冰淇淋融化量來的少。
- 3.水較容易凝固，所以製冰時可以多加一些水。

參考資料

<https://blog.xuite.net/poiuytaaa/wwblog1/236640179>