

你家蜂蜜蜜虫



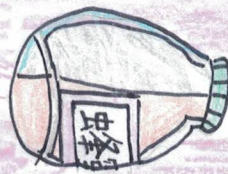
純

嗎



作者:

李梓菱
許晴唯
賴巧淳
黃莉莉淇



我買的才是
純正的蜂
蜜! #*~



我買的才是!!! #
\$*~ xxx*#



我們來做
蜜字
誰的
是純



好

可是.....



要怎麼做
呢?



我
知
道!



材料

- | | | |
|-----|-----|-----|
| 燒杯 | 量杯 | 三角架 |
| 溫度計 | 滴管 | 鍋子 |
| 湯匙 | 碘酒 | |
| 太白粉 | 酒精燈 | |
| 酒精燈 | 石棉網 | |
| 石棉網 | | |

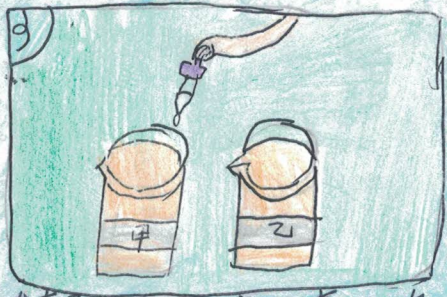
步驟



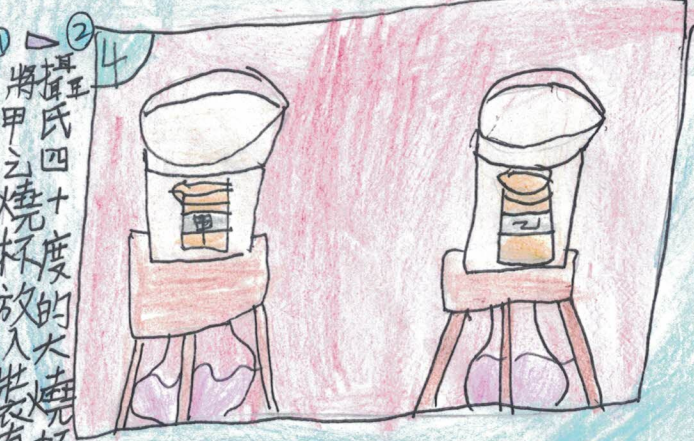
1. 將一公克的太白粉加入100cc的水中加熱溶解成濃度百分之一的澱粉液



2. 從甲、乙二瓶瓦蜂蜜中取出五毫升的蜂蜜，分別放進兩杯裝有一百毫升水的燒杯中



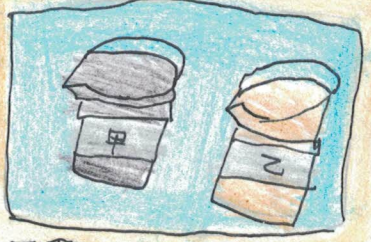
3. 在甲、乙燒杯中滴入一毫升的澱粉液



4. 將甲、乙燒杯放入裝有水的燒杯中隔水加熱



結果



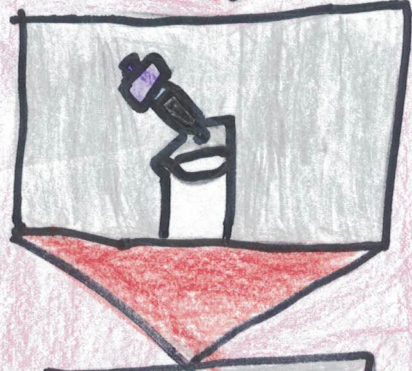
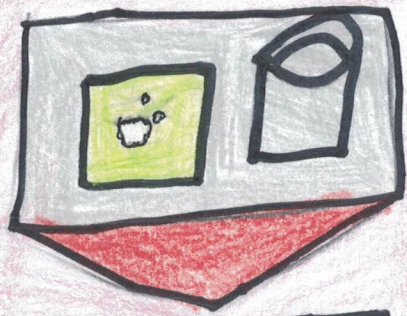
甲黑色 乙原色

你覺得哪一杯才是純蜂蜜呢？

十分鐘後，把甲、乙燒杯取出，各別滴入四~五滴碘酒，看燒杯內的溶液會產生什麼變化？

Why?

蜂蜜含有酵素成分，而酵素能分解澱粉，純度越高的蜂蜜，分解澱粉的能力也越強。在正常的化學反應下，澱粉遇到碘酒變成黑色或紫黑色。把定量的澱粉加入蜂蜜中，純天然蜂蜜中的酵素會分解澱粉，滴入碘酒就不會產生任何變化，保持蜂蜜原色。不純的蜂蜜，無法把澱粉分解，因此溶液中還存留澱粉，一旦滴入碘酒，溶液就會變成黑或紫黑色。如此我們就可以輕鬆的分辨出蜂蜜是天然的蜂蜜或不純的贗品。



不是和我剛說的
一樣嗎?



你只是運氣
很好!!!



才怪!!!
糗糗~



打米中!!!





THE

END

