

好熱哦  
真想吃  
冰涼的果凍

嘻~  
我買了一包  
請你吃!



包裝上怎麼會有  
那麼多奇怪的  
化學成分呀!

# 無負擔 天然保鮮果凍



木瓜



檸檬



甘蔗



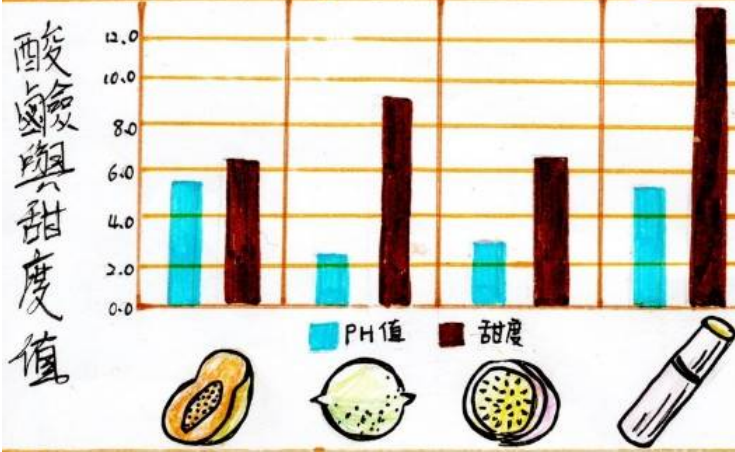
百香果 1

# 實驗流程圖



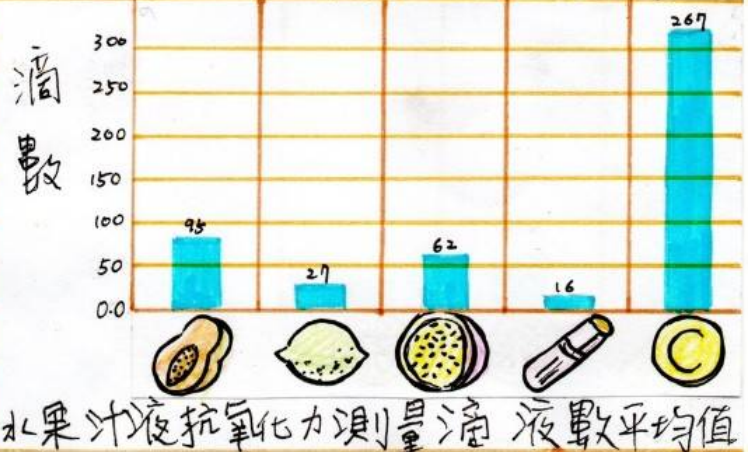
# 實驗一

## 四種水果的酸度與甜度測量



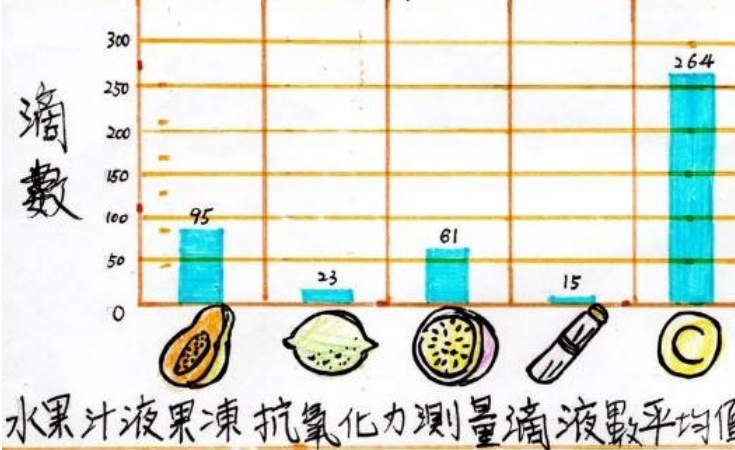
# 實驗二

## 四種果汁抗氧化力的測量



# 實驗二

## 四種果凍抗氧化力的測量



# 實驗三

## 證明自製四種果凍含有水果酵素

### 三種酵素存在測量結果

水果	木瓜	檸檬	百香果	試管
澱粉酵素	✓	✗	✗	✗
蛋白酵素	✓	✗	✗	✗
油脂酵素	✓	✓	✓	✗

這些圖表要怎麼看呢?

從圖表可發現~

PH值大小是: 試管 > 木瓜 > 百香果 > 檸檬

甜度分析是: 試管 > 檸檬 > 百香果 > 木瓜

↑

YA! 我會看了, 所以實驗二的圖表表示果汁的抗氧化力大小~

維他命C (對照組) > 木瓜 > 百香果 > 檸檬 > 試管

而果凍的抗氧化力大小~

也是維他命C (對照組) > 木瓜 > 百香果 > 檸檬 > 試管

答對了, 而三種酵素存在的測量結果則是~

澱粉酵素只有木瓜有, 蛋白酵素也是只有木瓜有, 但油脂酵素則是木瓜、檸檬、百香果都有喔。

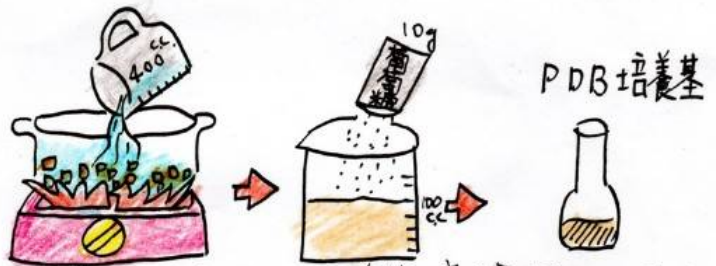
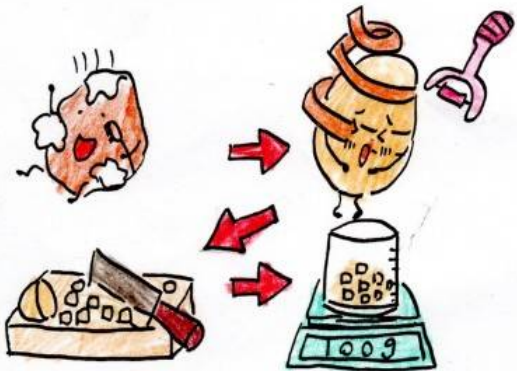
# 實驗四

# 測量天然果凍抑菌的能力



I. 準備一顆清洗過的馬鈴薯  
先削皮切塊,再取100.0g。

II. 加入馬鈴薯4倍重量的水(400.0g)煮  
1小時,再過濾取100cc汁液,再加  
10g葡萄糖,做成PDB培養基。



III. 將攪拌均勻的液態培養基PDB分別倒  
入燒杯,再放壓力鍋加熱滅菌20分鐘待  
冷卻放冷藏保存。

IV. 用沾水棉花棒塗門把,再放入  
PDB試管攪拌培養取500µl放果凍上。



## 室溫放置五天結果

第一天 第二天 第三天 第四天 第五天

哇~長菌了!	第一天	第二天	第三天	第四天	第五天
	○ ○	...	○ ●	○ ●	○ ●
	○ ○	...	○ ●	○ ●	○ ●
	○ ○	...	○ ●	○ ●	○ ●
	○ ○	...	○ ●	○ ●	○ ●
空白對照組	○ ○	...	○ ○	○ ○	○ ○

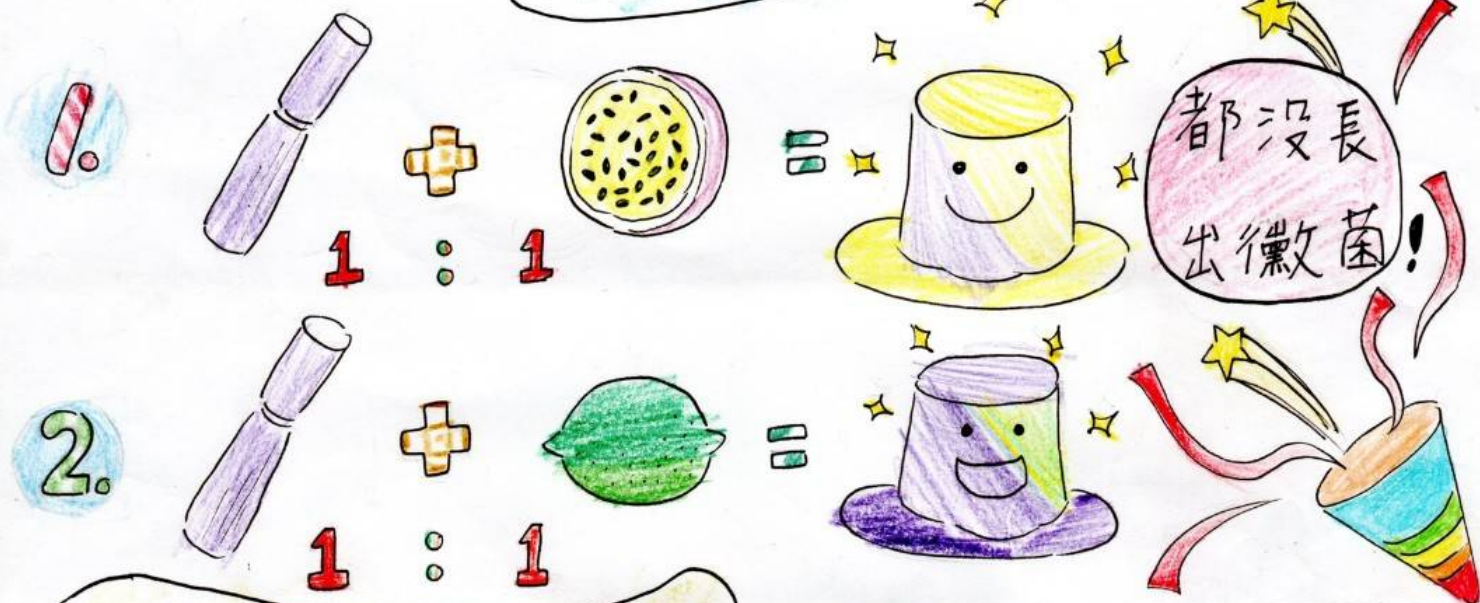
對呀!  
放了五天後,  
四種水果都  
陸續長菌了。



我們也可以實驗看看  
不長菌 加長菌的  
水果果凍嗎？



WOW! 你真的愈來愈  
有實驗精神了，  
讚!!



YA! 太棒了~天然的尚好。  
天然水果果凍加蜂蜜，  
美味又健康。



查資料發現  
「蜂蜜」還有  
抑菌效果哦!

我也要

