

???

十步百果

為何久了

麻了會變色

製作人：洪昕佑、陳品杉、江秉勳、徐人皓

指導老師：陳素珍

天差也別

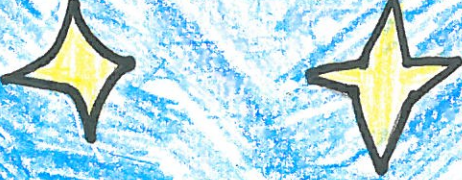
一年後

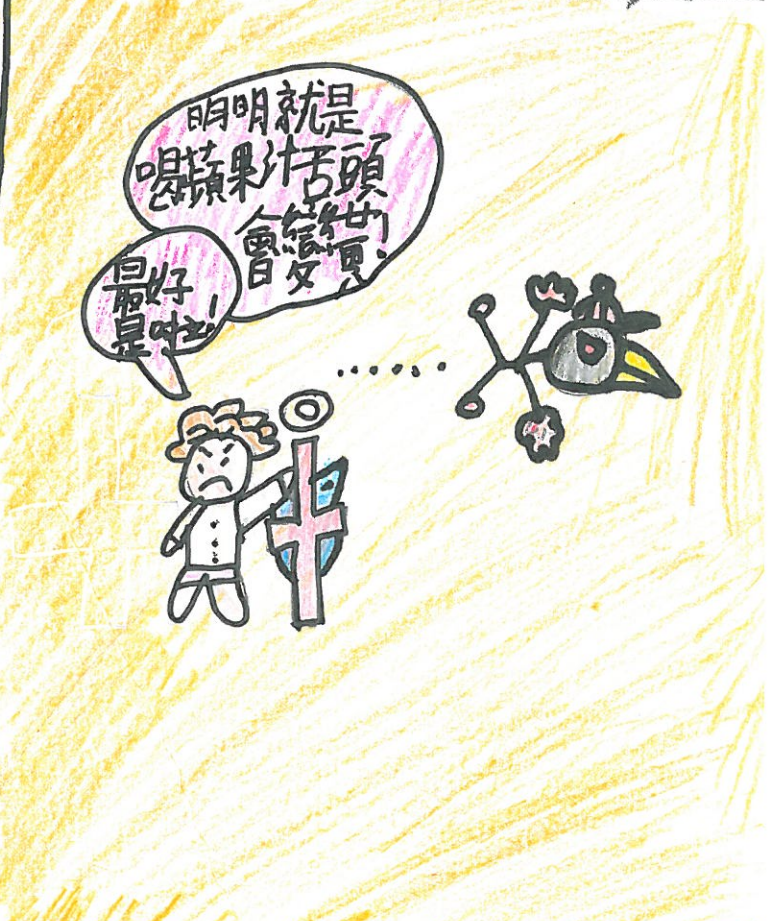
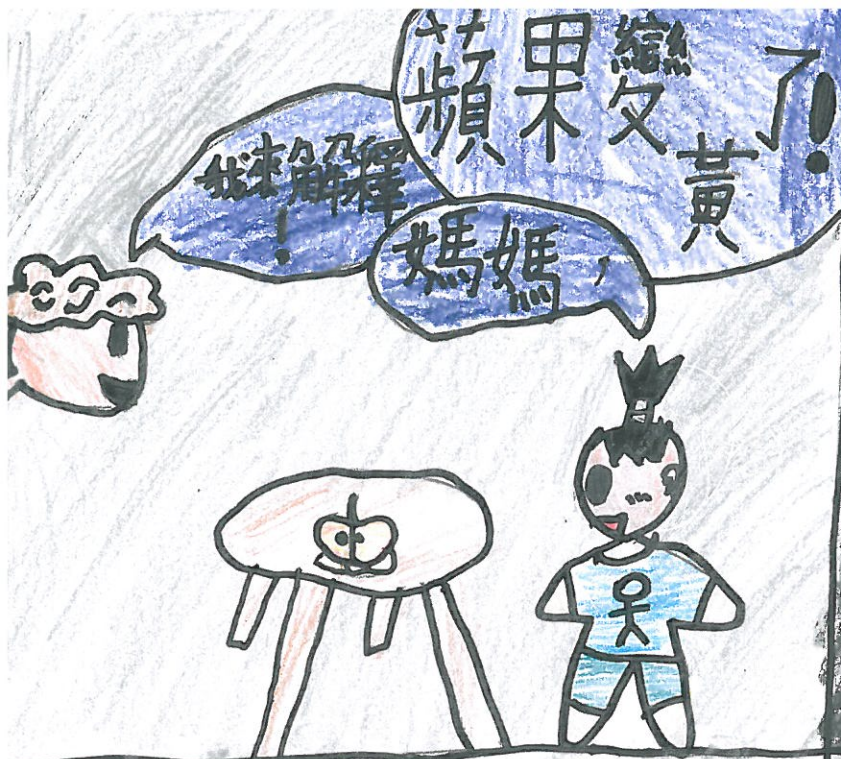


乾淨

臭

臭



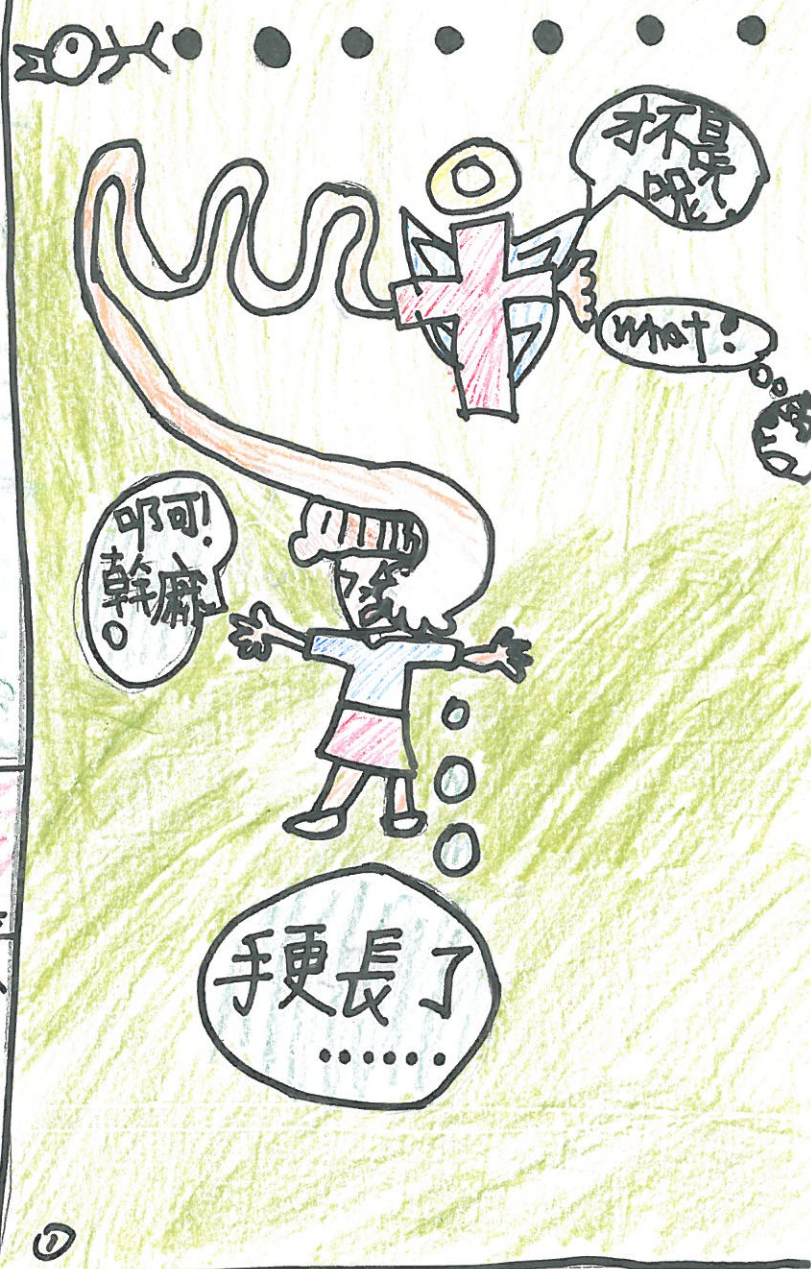


③ 因為蘋果中含有維生素C和鐵質，碰到空氣中的氧，所以變成黃色。

④



因為蘋果裡有一種東西叫做「酵素」當蘋果被切開時，酵素接觸到空氣中的氧氣結合後，就會變成褐色。



不相信



①

我對我是超級大媽是超級母執。



我對我是超級大媽是超級母執。



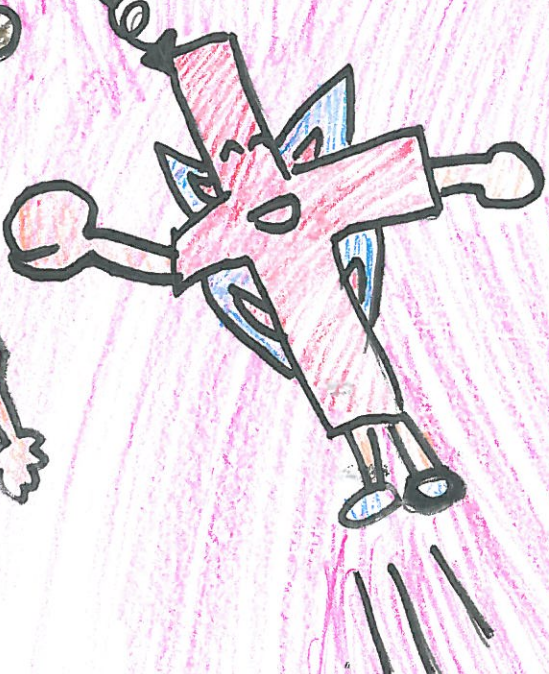
別打了!

吵了一段時間後——

③

④

Yeay! 我對了, 因為我是天神



是



想讓蘋果不要變色, 只要把切好的蘋果泡在鹽水裡。鹽水裡有鹽分子, 它們會把蘋果包住, 阻擋氧氣和酵素的結合。蘋果就不會變色了!

END



開心的飛上天的天神

我真棒!

!!!

媽媽總這樣

被天神揍個半死

不理你



糖果好好吃!

怎麼了睡過頭了嗎?