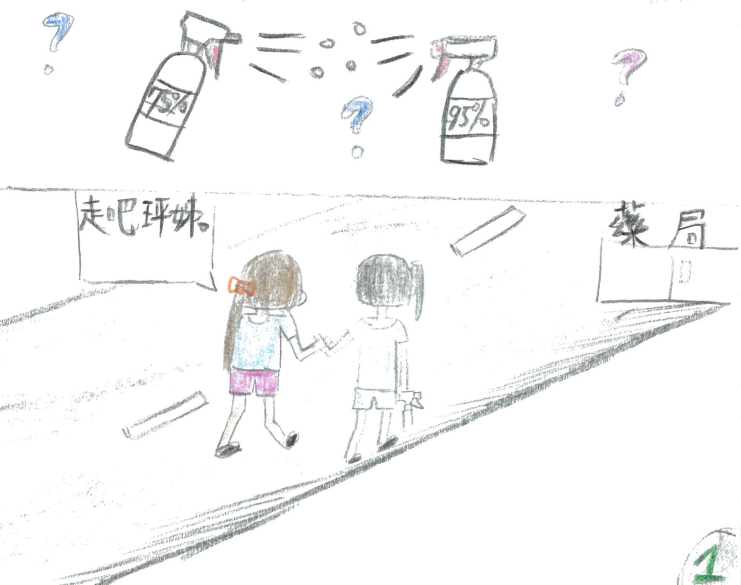


為什麼要用75% 的酒精消毒?



到家後...



終於買到95%的酒精了。



但...

哪裡有細菌呀?



別擔心，自然老師說過，蛋白和細菌的外表構造相似。

①把蛋稍微敲碎。(取出蛋黃)



②再倒入盤子裡。(蛋白)



③最後平均倒入沙拉杯內。



各噴20下酒精。



過3~5分觀察結果。

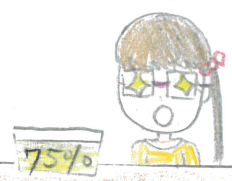


靜置3~5分後...

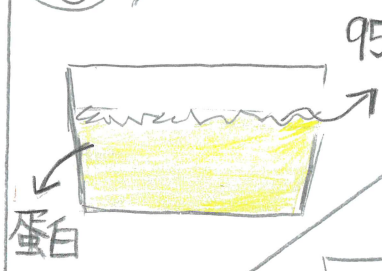


咦!有變化了哪!

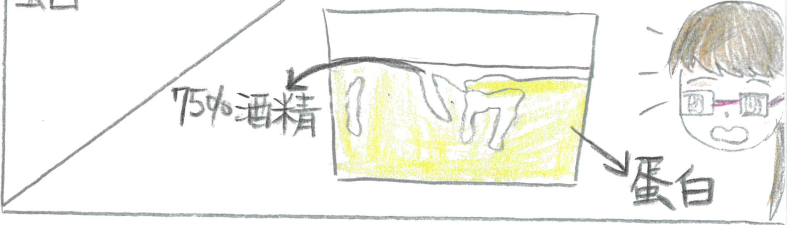
哇!



95%的居然只有在表面層有反應而已!



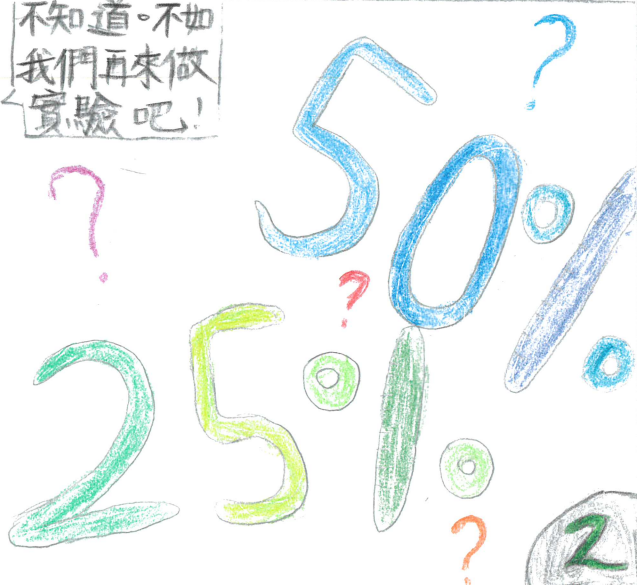
而75%的則滲入到蛋白內呢!



那如果把濃度調低呢?結果會有什麼不同呀?



不知道。不如我們再來做實驗吧!



① 先倒入 20ml 的 75% 酒精

那我們就開始調 50% 的吧!

恩

以 20 ml	酒精 : 水	酒精 : 水
75%	3 : 1	15 : 5
50%	1 : 1	15 : 15
25%	1 : 3	15 : 45

② 再倒入 10ml 的水。

③ 接著一起倒入瓶子裡

④ 就完成了。

那我也知道 25% 的酒精怎麼調了!

① 倒入 20ml 的 50% 酒精。

② 再倒入 20ml 的水。

③ 然後混合

④ 完成了

最後再用清水製成 0% 的酒精

都各噴 20 下

50%

25%

0%

到底結果如何呢? 好想看。

期待

3

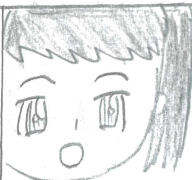
結果發表



就來看看
不同濃度的測試
結果吧!



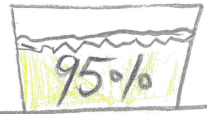
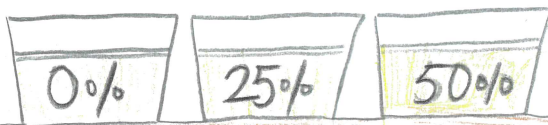
這三個濃度
都沒發揮效果



95%的也
只有表面有反應



而75%完全
滲入蛋白內部



所以我們的
結論是...



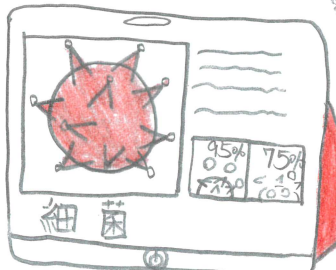
75%是最能
有效殺菌的
濃度!

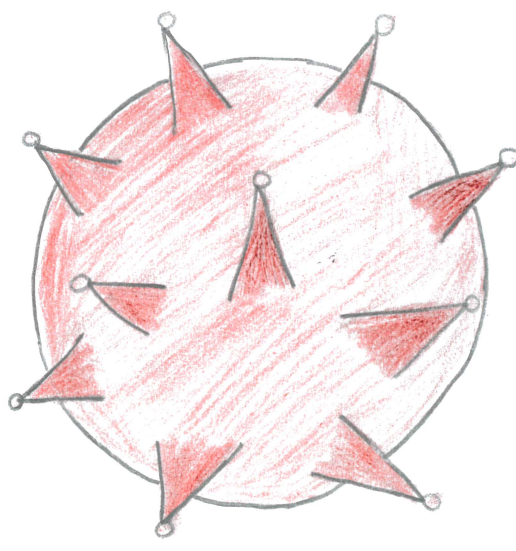


我還是有個
疑問。到底
細菌的構造
如何。為何
75%的酒精
能殺菌?



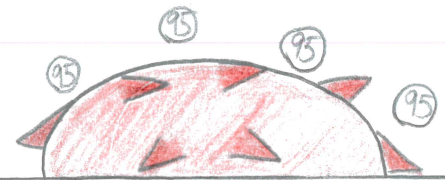
就讓我來
告訴你吧!



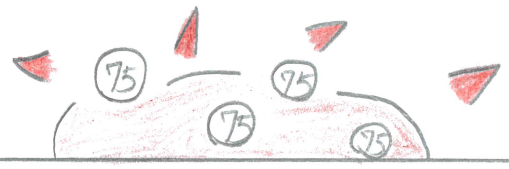


細菌的外層就是它的盔甲，表面結構和蛋白非常相似。

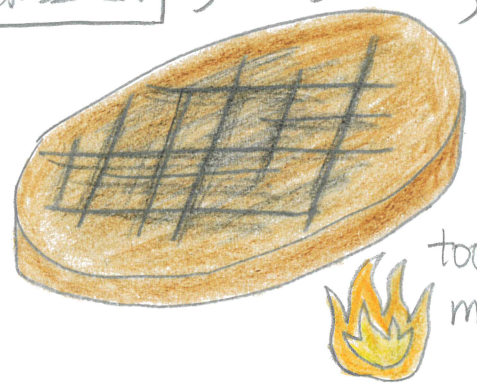
如果使用95%的酒精就會使尖尖的部份倒下，造成表面蛋白質凝固，無法滲入殺菌。



但使用75%的酒精就可以成功滲入細菌裡，使蛋白質凝固，達到殺菌效果。

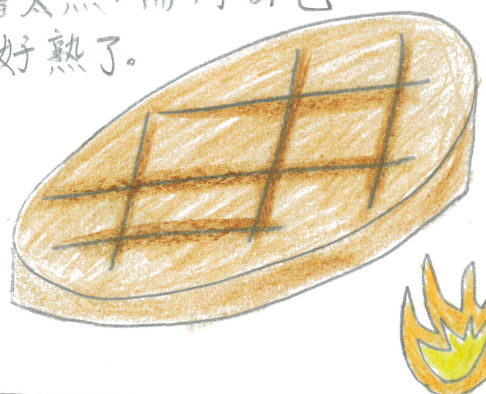


這就很像煎牛排的原理吧？



如果火太大，表面雖然很焦了，但內部沒有熟。

但相反的，如果火剛好，表面就不會太焦，而內部也剛好熟了。



對，你真會舉一反三！



嘻！



說到牛排肚子都餓了。



咕嚕

我也是。但在吃之前我們先...

