



嗇色園主辦可譽中學暨可譽小學  
HO YU COLLEGE AND PRIMARY SCHOOL  
(SPONSORED BY SIK SIK YUEN)

S3B 朱健華

S3B 伍香林

S2E 劉子鈴

S2D 黎瑋

S1E 葉嘉雯

*Preserve and Serve*

漬の密語

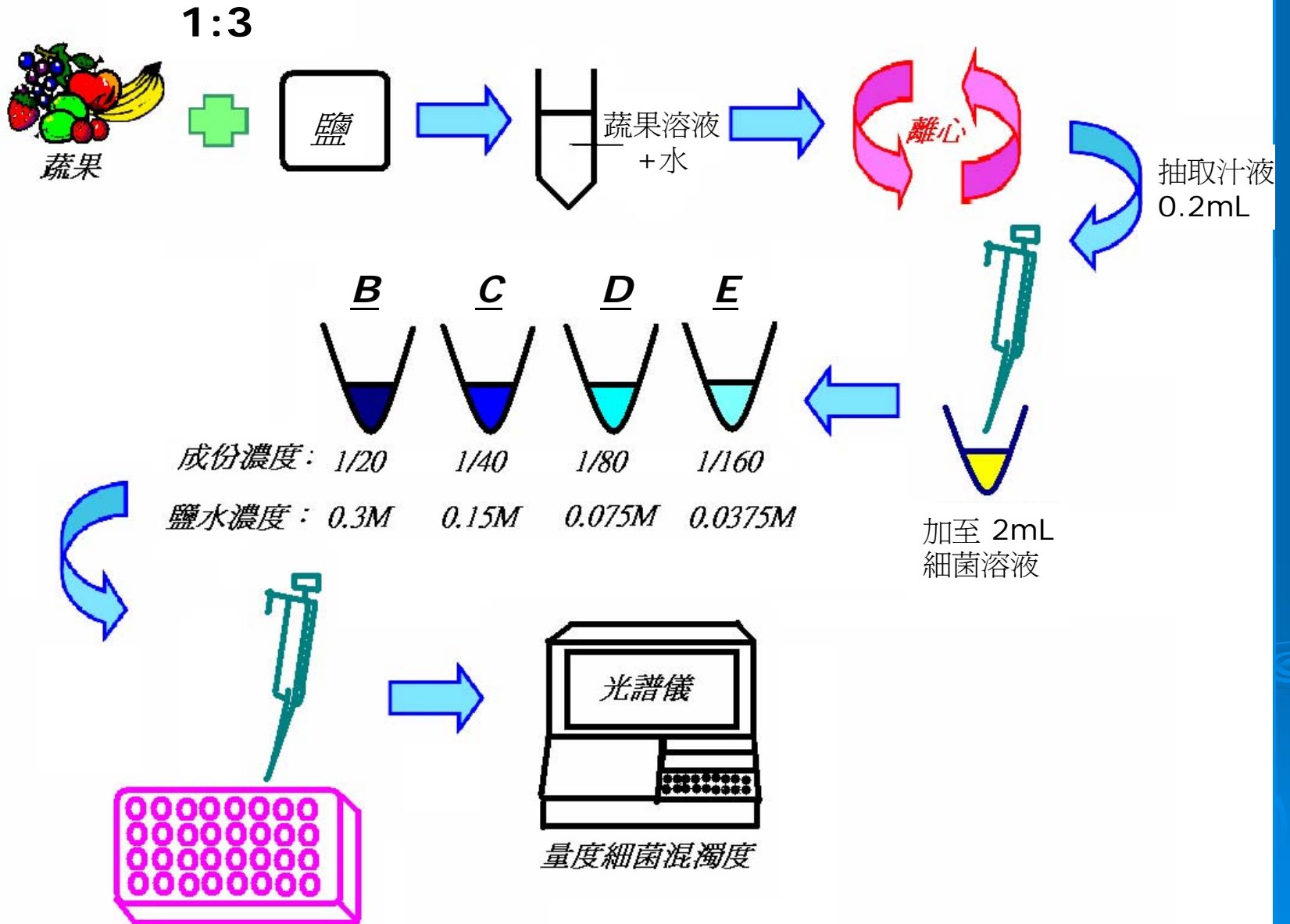
研究目的：

- 1) 漬物(醃製蔬果)抑制細菌生長的能力
- 2) 醃製時間對抑制細菌生長能力的影響
- 3) 溫度對鹹柑桔抑制細菌生長能力的影響

# Part 1

## 建立醃製蔬果抑制細菌生長的測試系統

# 測試系統



## Part 2

### 實驗結果




### 醃製蔬果抑制細菌生長的能力



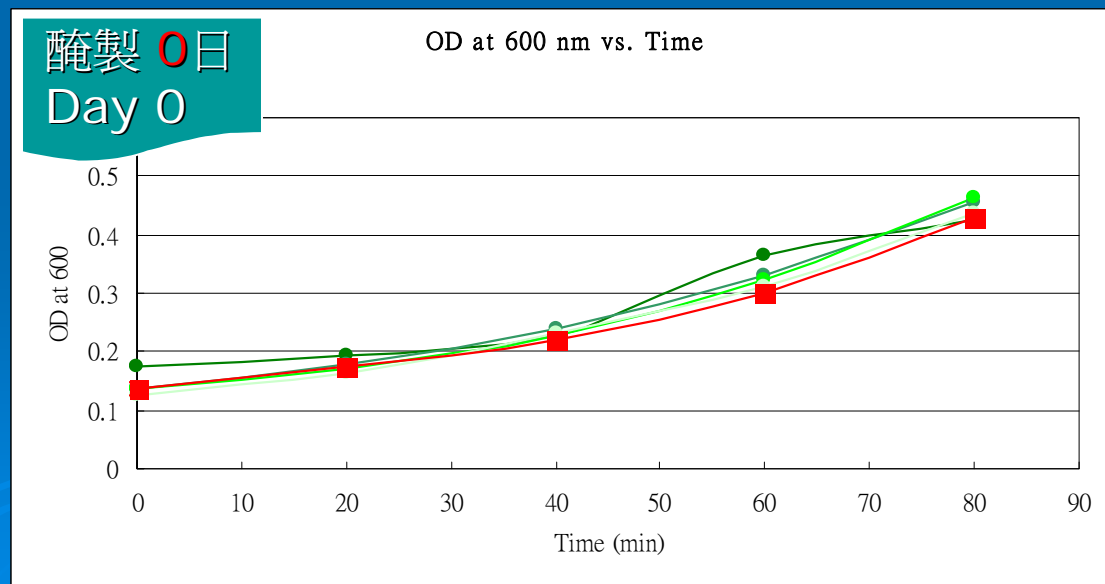
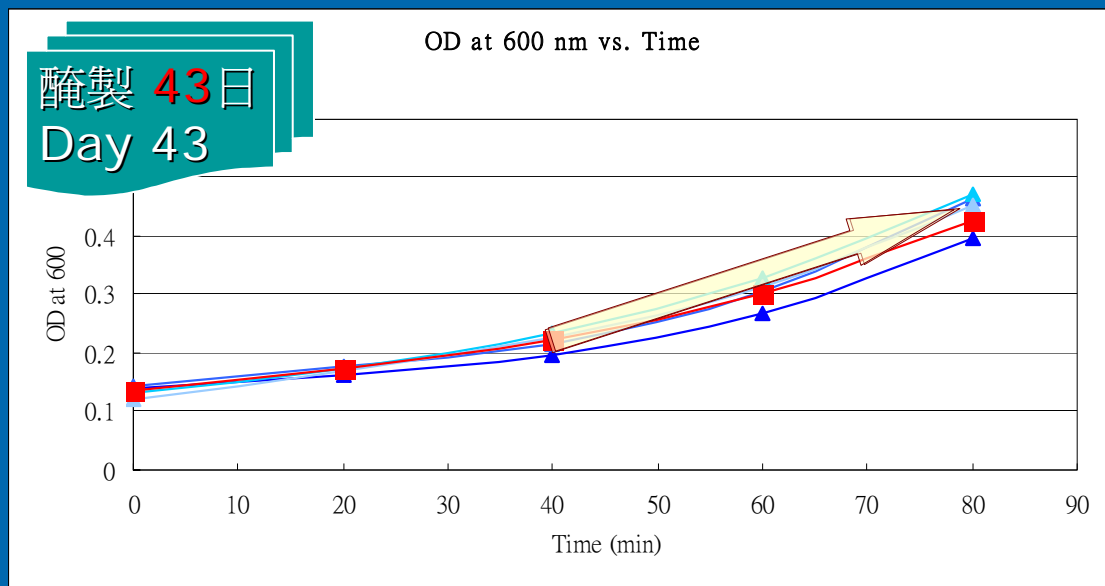
# 蘋果

## 醃製 0日 及 43日

細菌生長曲線圖例：

-  = 醃製了 0 日的蔬果
-  = 醃製了一段時間的蔬果
-  = 不含蔬果(同一實驗內)

∴ 以蘋果為例，  
醃製了 43 日的蔬果都  
不能抑制細菌生長。

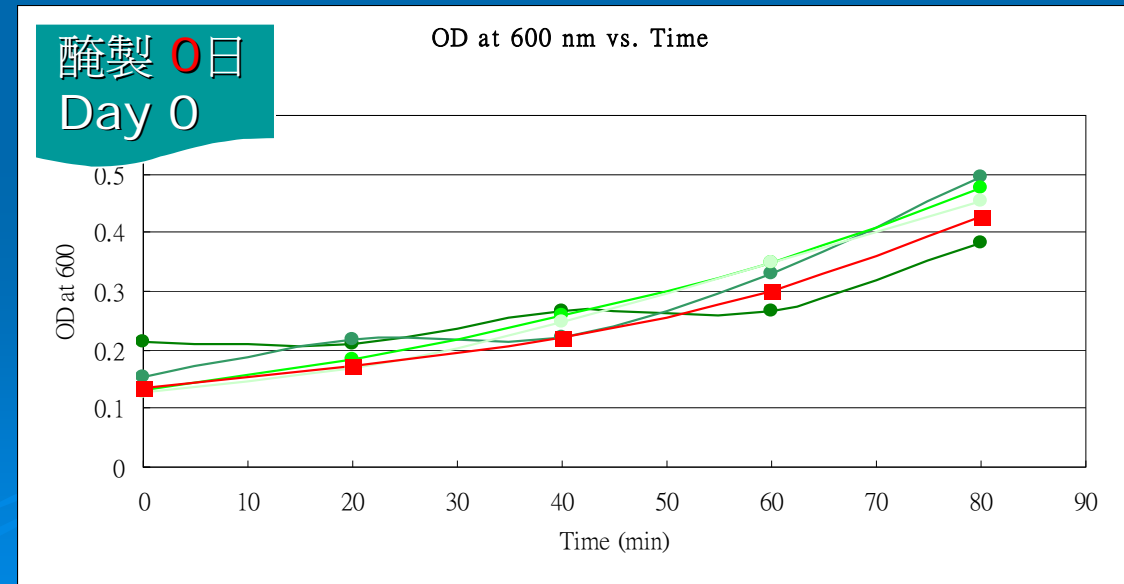
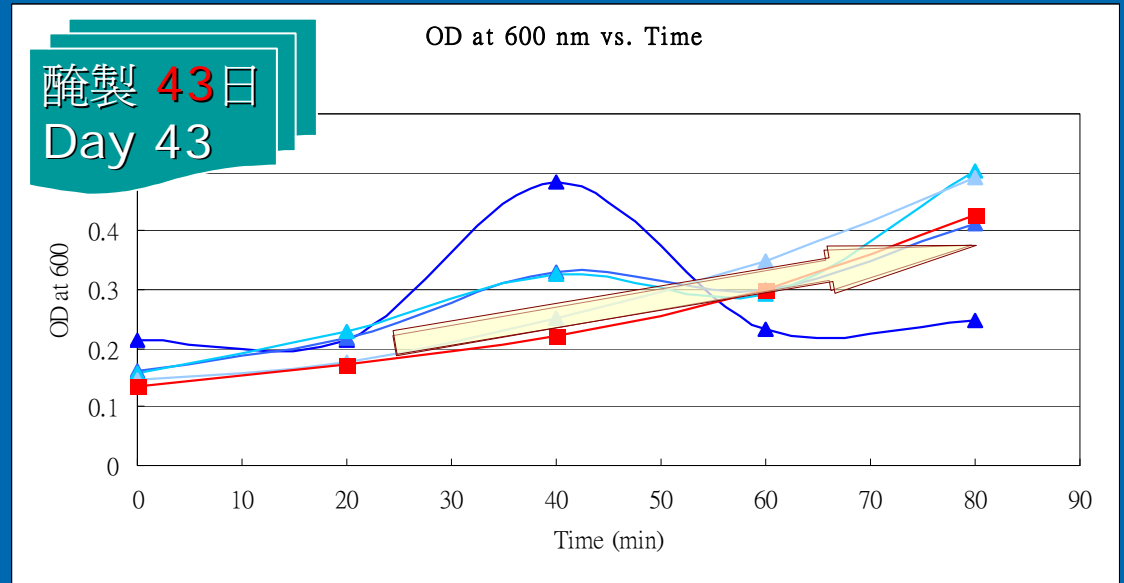




# 柑桔

醃製 0日 及 43日

∴ 醃製了43日的柑桔對抑制細菌生長沒有明顯效用。



## Part 3

### 實驗結果

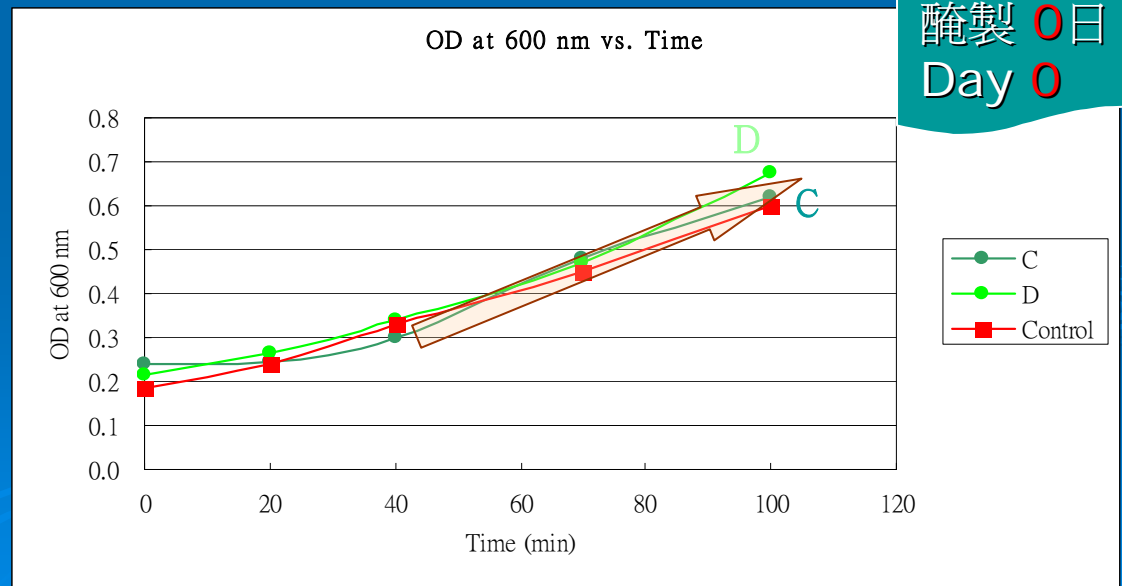
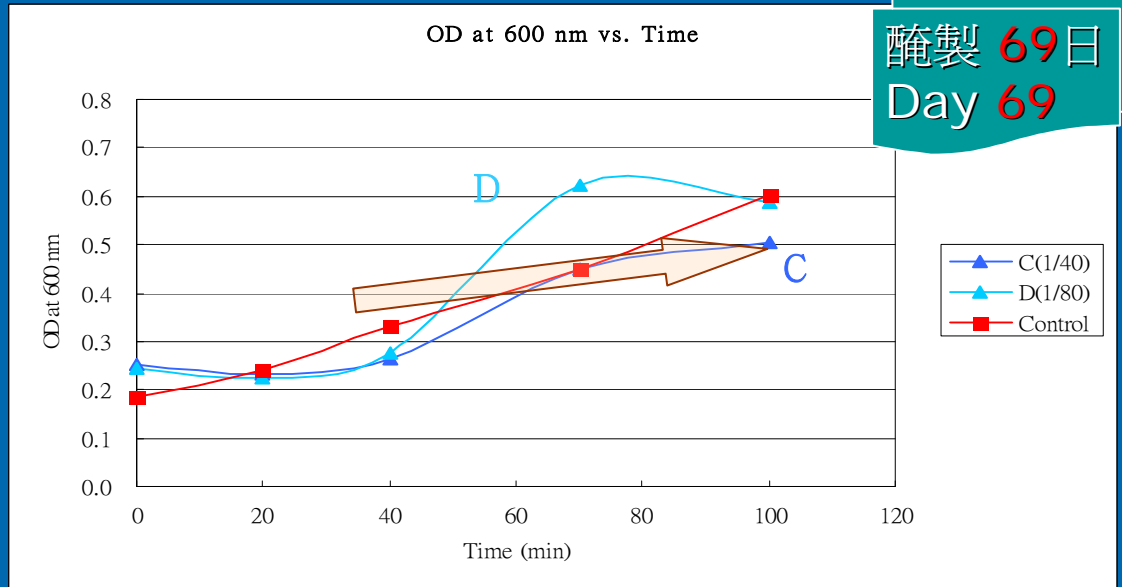
#### 醃製時間對抑制細菌生長能力的影響



# 柑桔

醃製 0日 及 69日

∴ 醃製了69日的柑桔有效抑制細菌生長。



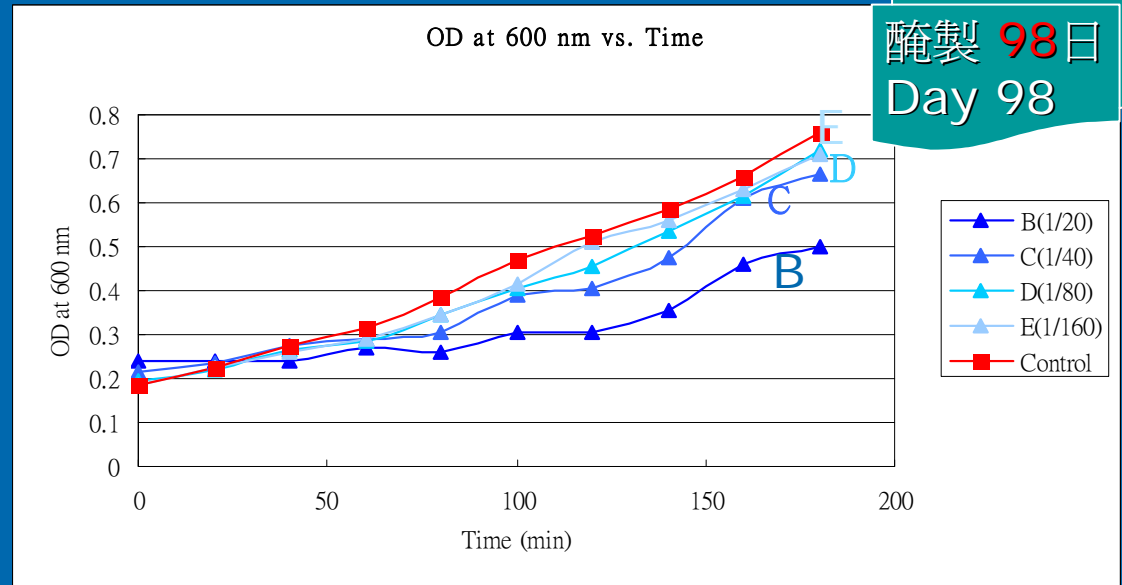


# 柑桔

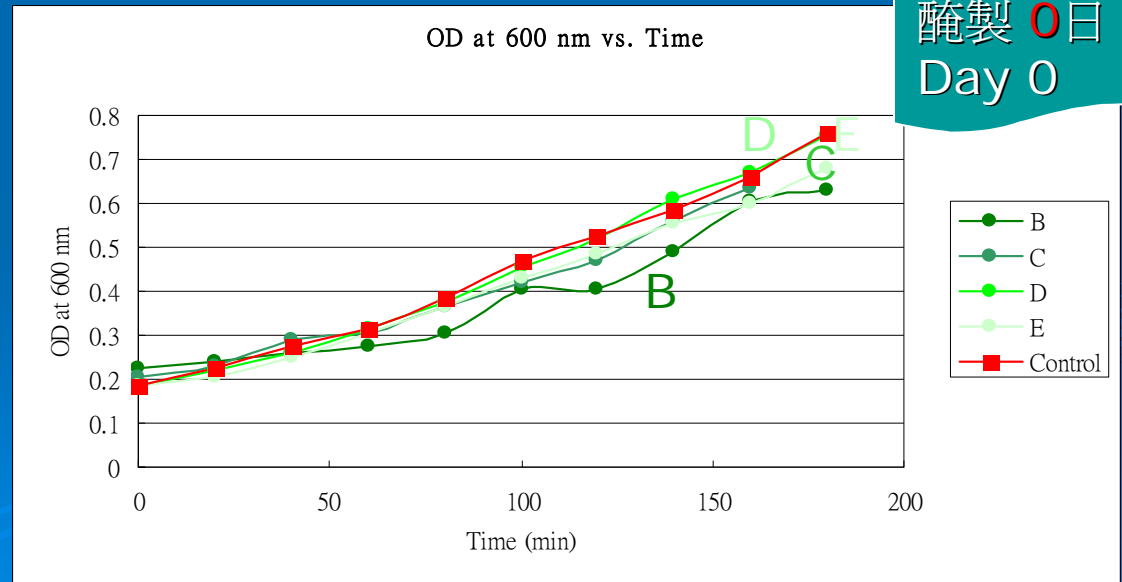
醃製 0日 及 98日

∴ 醃製了98日的柑桔更加減慢了細菌生長。

醃製 98日  
Day 98



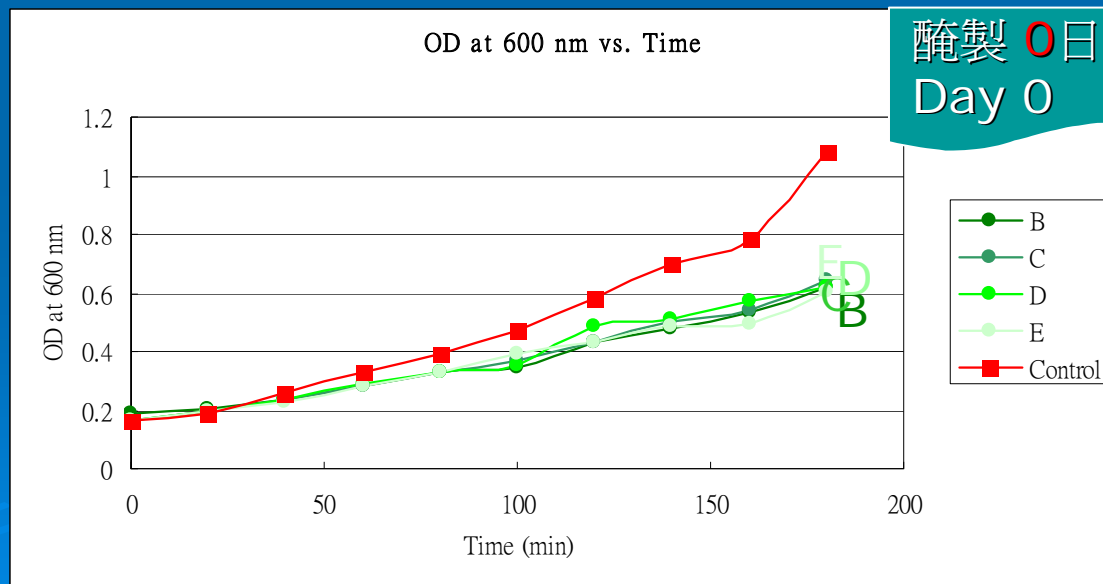
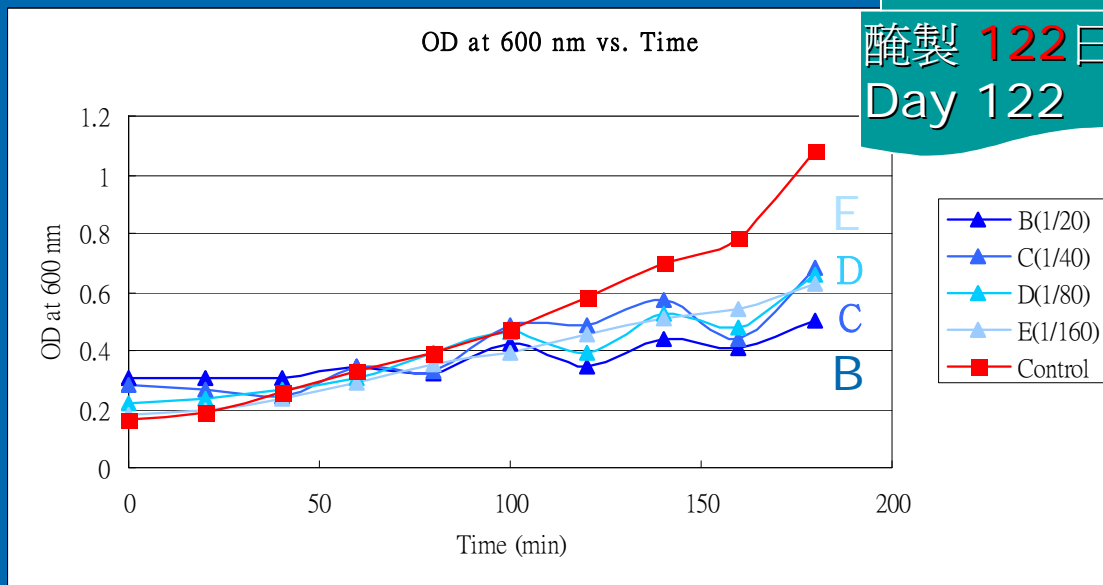
醃製 0日  
Day 0





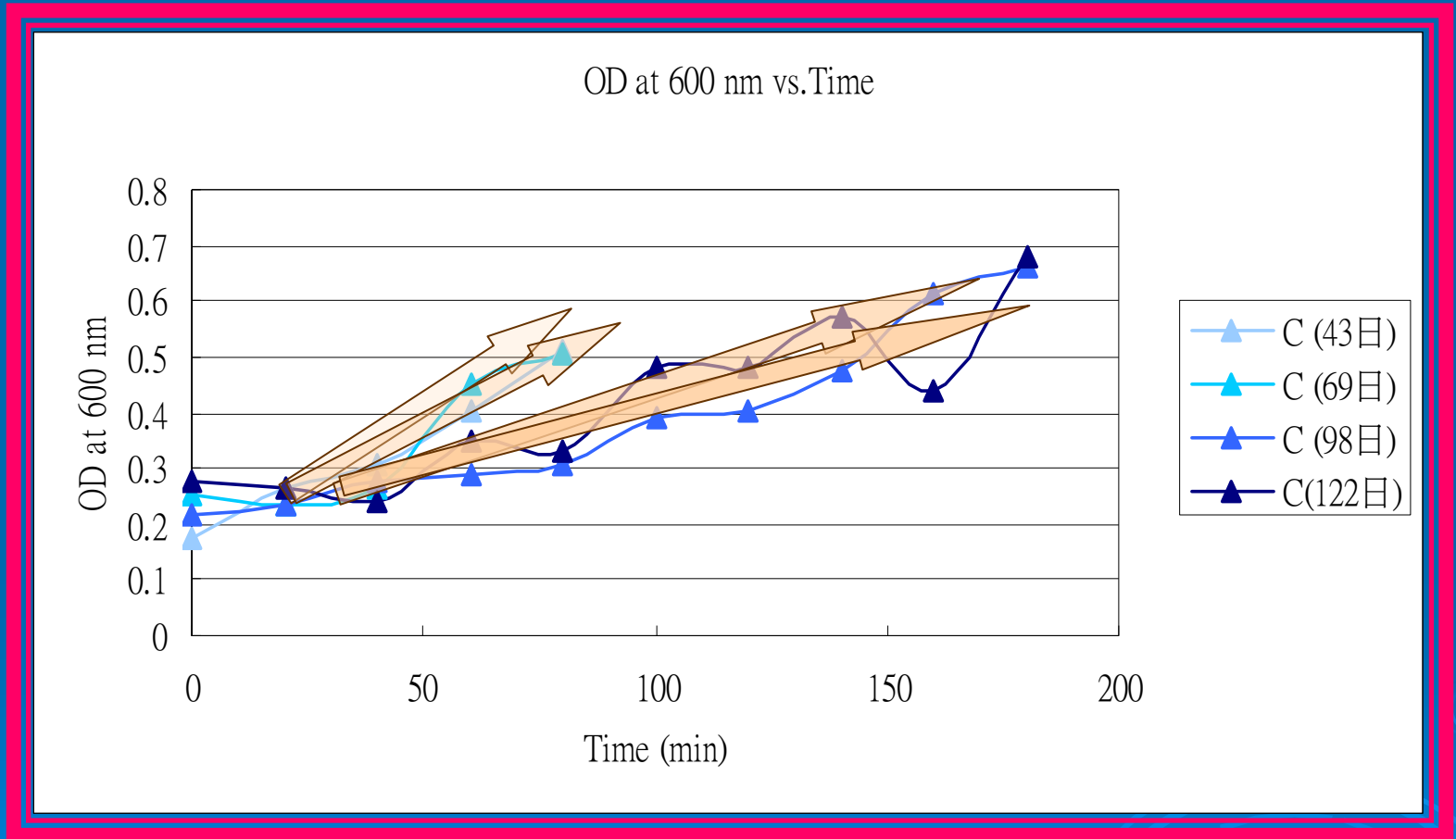
醃製 0日 及 122日

∴ 醃製了122日的柑桔最有效抑制細菌生長。





# 柑桔



∴ 柑桔的醃製時間愈長，其抑制細菌生長的能力則愈好。

## Part 4

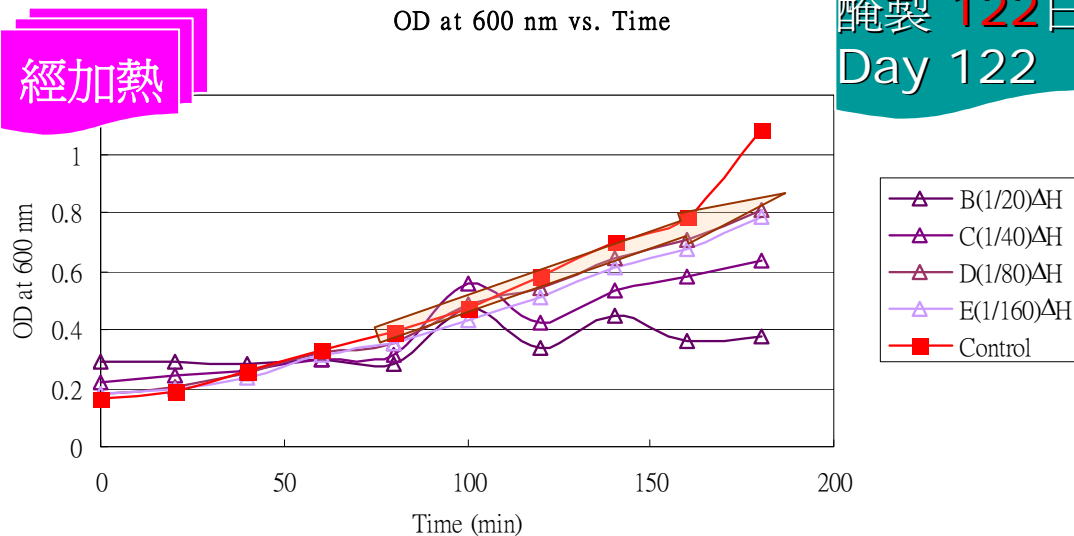
### 實驗結果

# 高溫對鹹柑桔抑制細菌生長能力的影響



醃製 122日  
(經加熱)

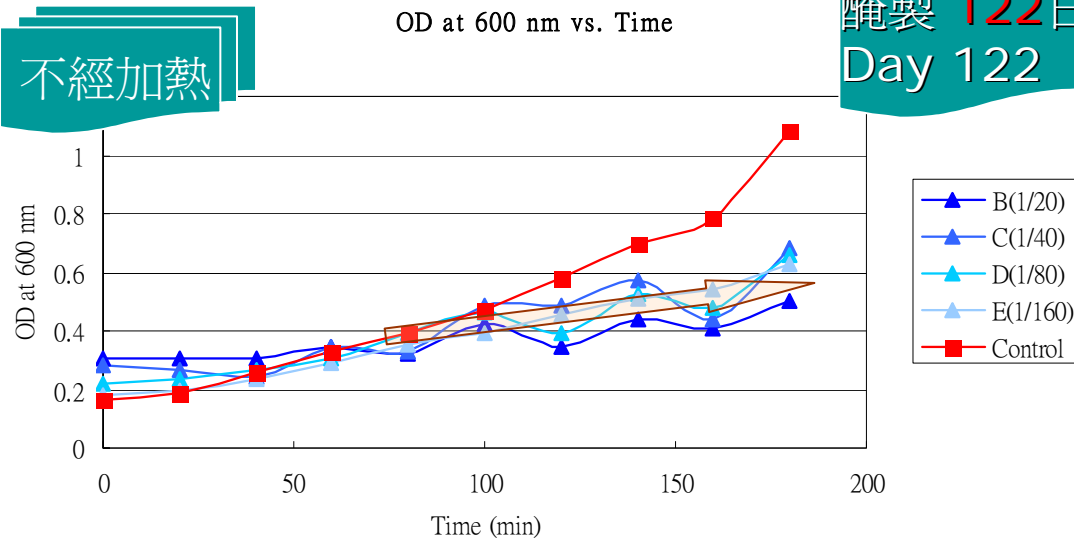
經加熱



醃製 122日  
Day 122

—△— B(1/20)ΔH  
—△— C(1/40)ΔH  
—△— D(1/80)ΔH  
—△— E(1/160)ΔH  
—■— Control

不經加熱



醃製 122日  
Day 122

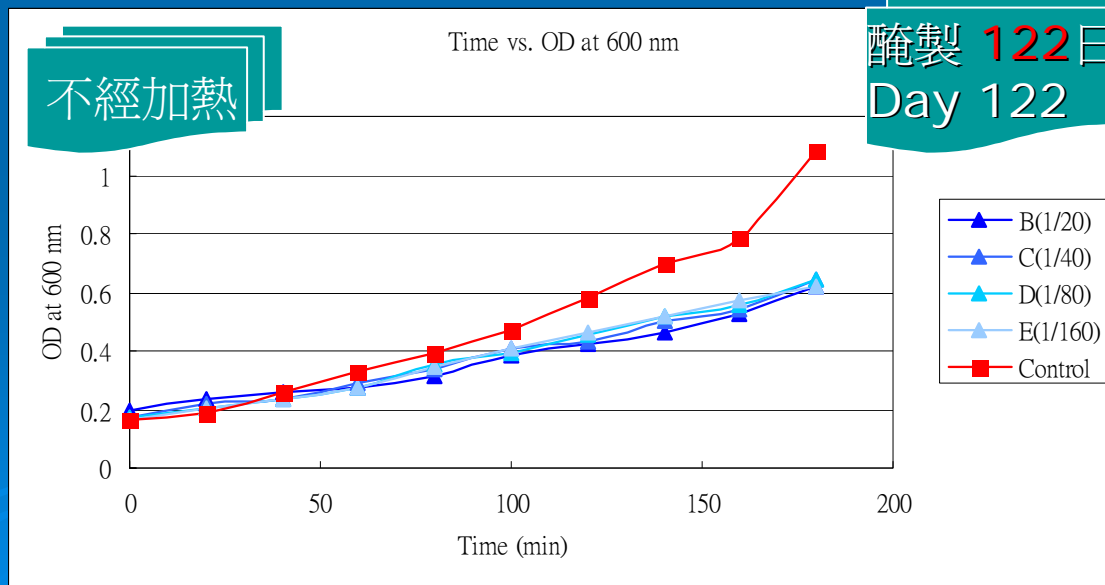
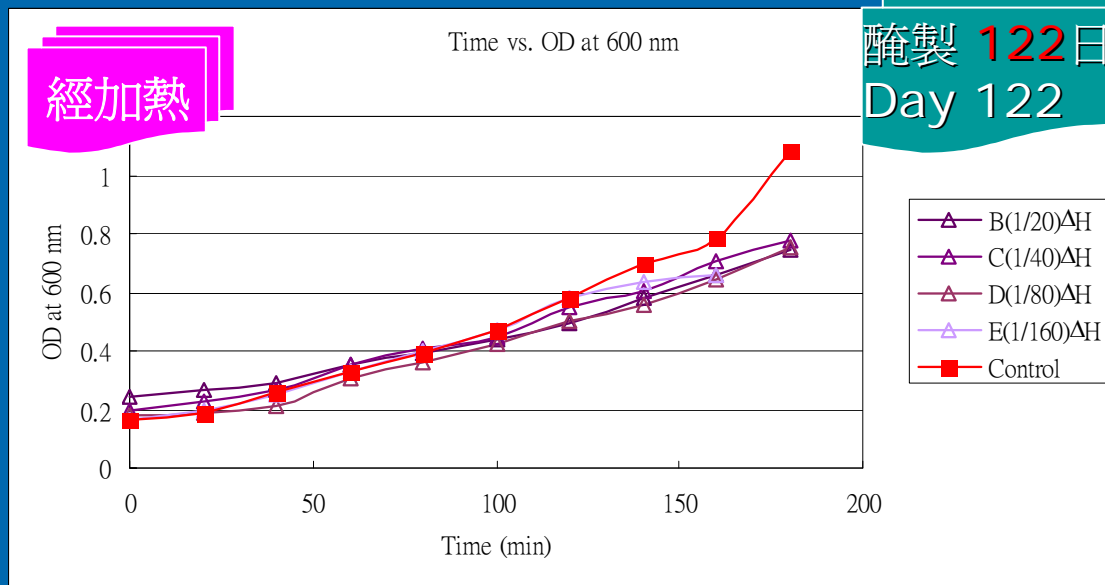
—△— B(1/20)  
—△— C(1/40)  
—△— D(1/80)  
—△— E(1/160)  
—■— Control

∴ 高溫對醃製柑桔抑制細菌生長有影響。



醃製 122日  
(經加熱)

∴ 高溫對醃製  
蘋果抑制細菌生  
長沒有影響。



# Part 5

## 結論

## 結論：

1.

「鹹柑桔」有效抑制細菌生長。

2.

柑桔的醃製時間愈長，其抑制細菌生長的能力則愈好。

3.

高溫對「鹹柑桔」的效用有影響。