



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

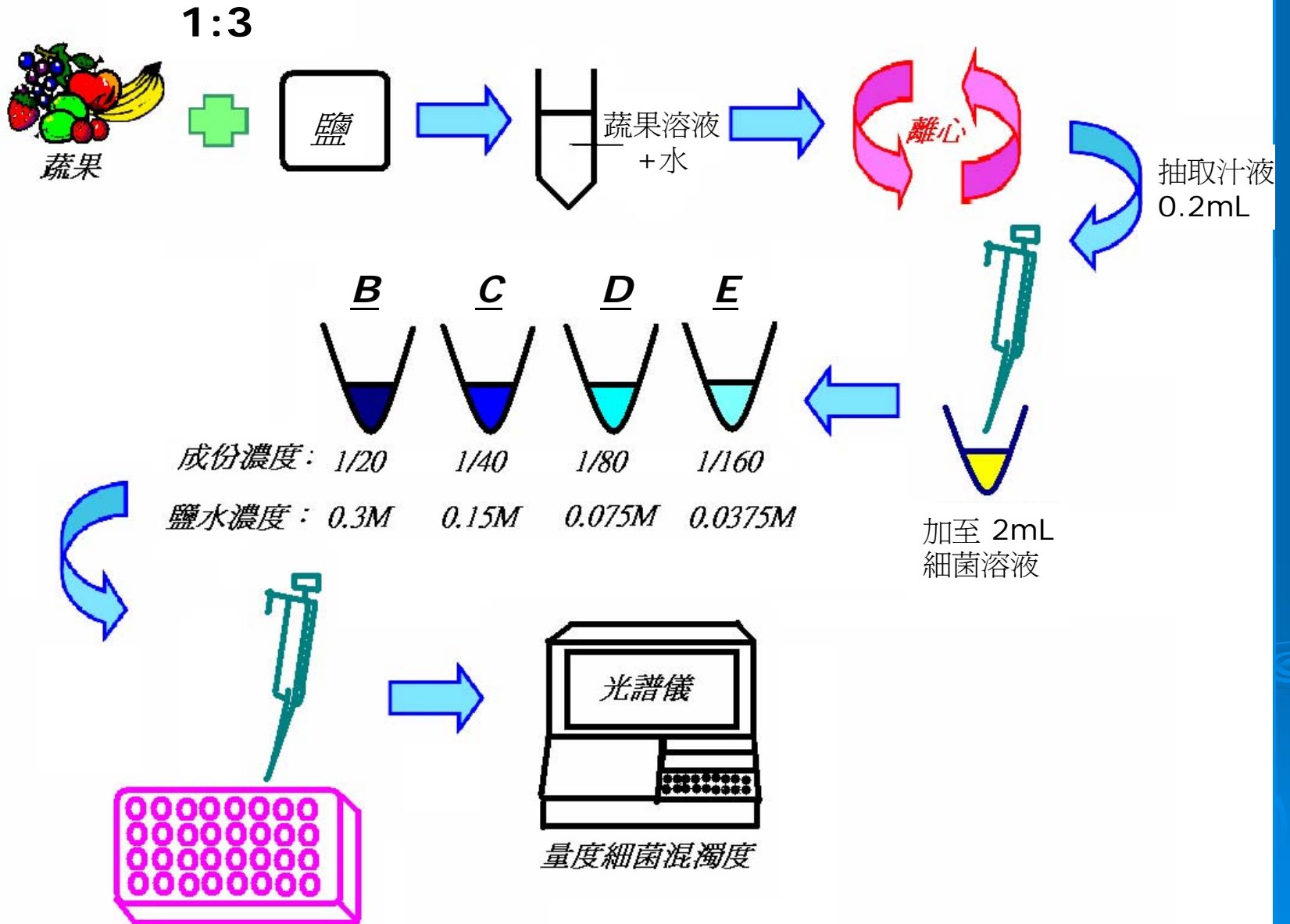
研究目的：

- 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



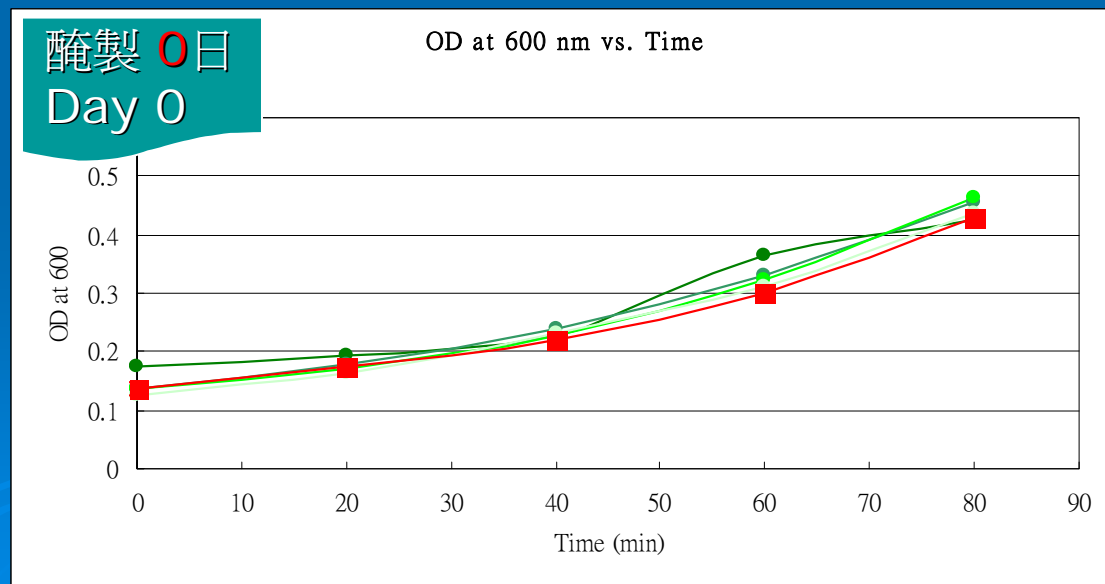
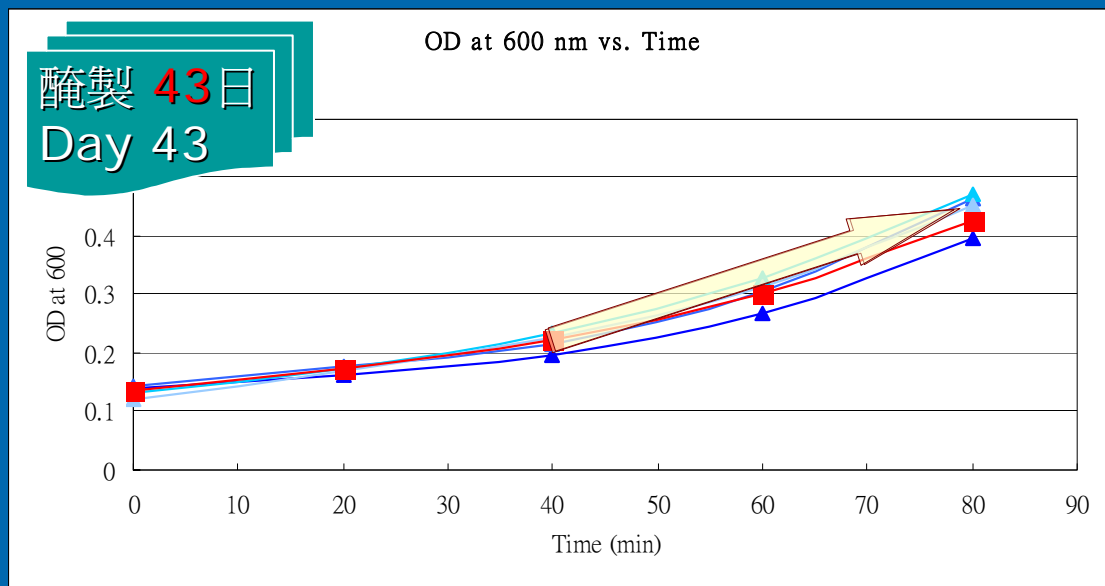
蘋果

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。

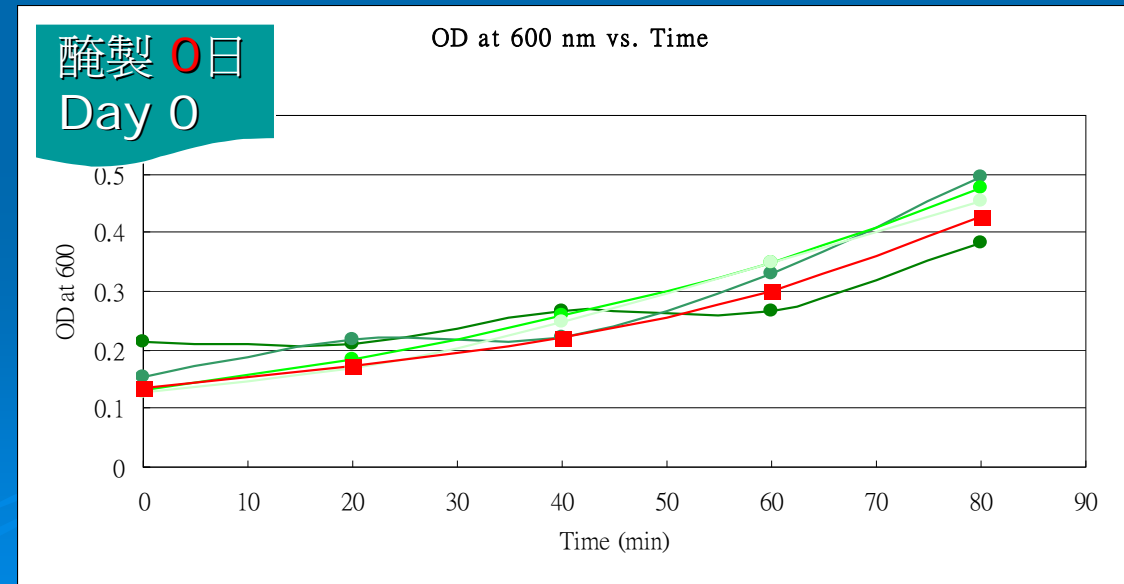
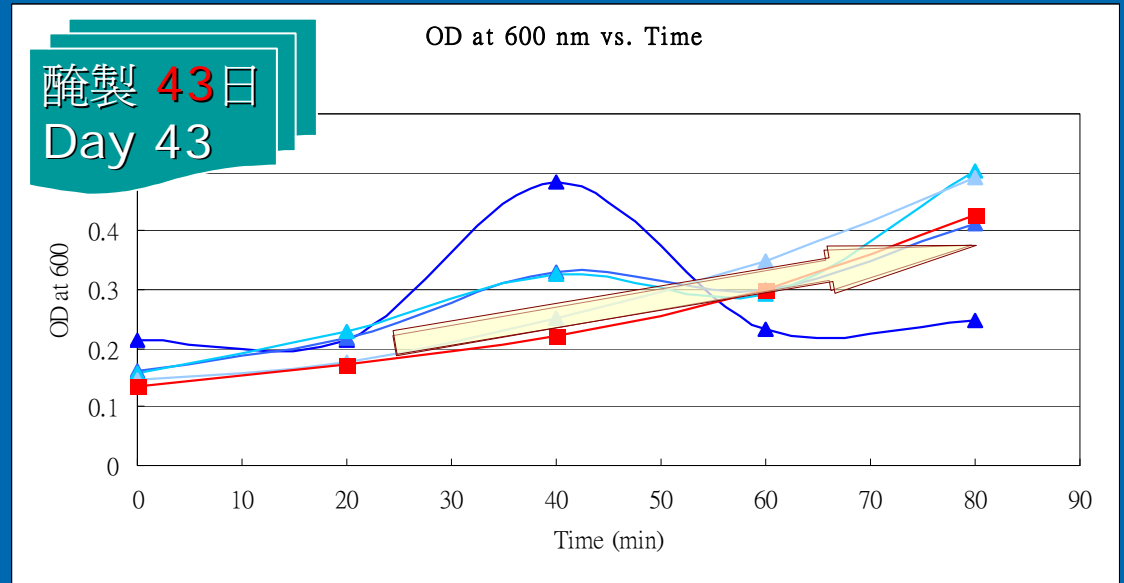




柑桔

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

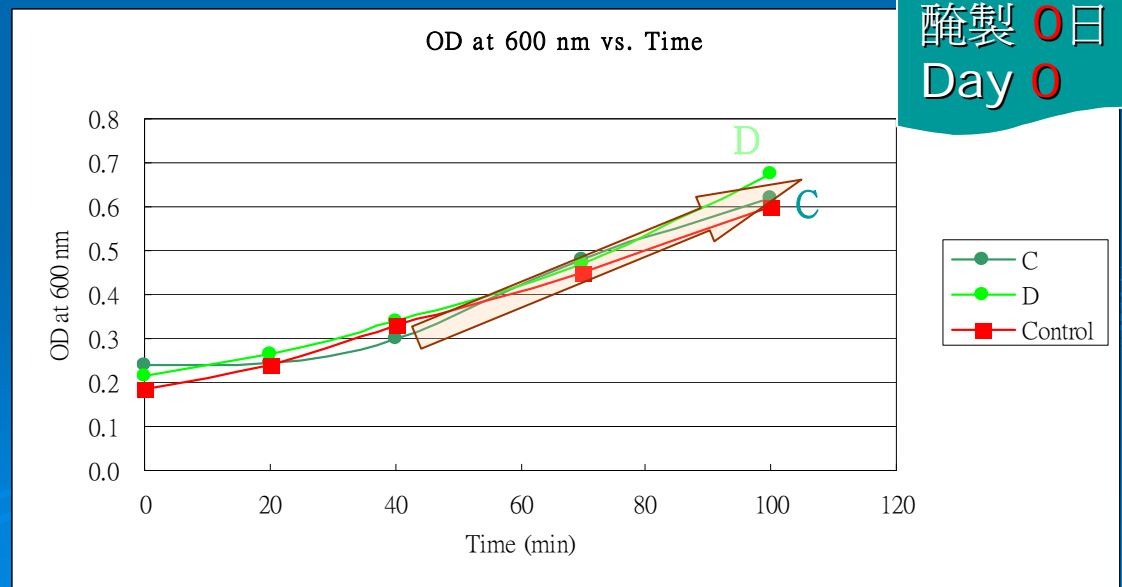
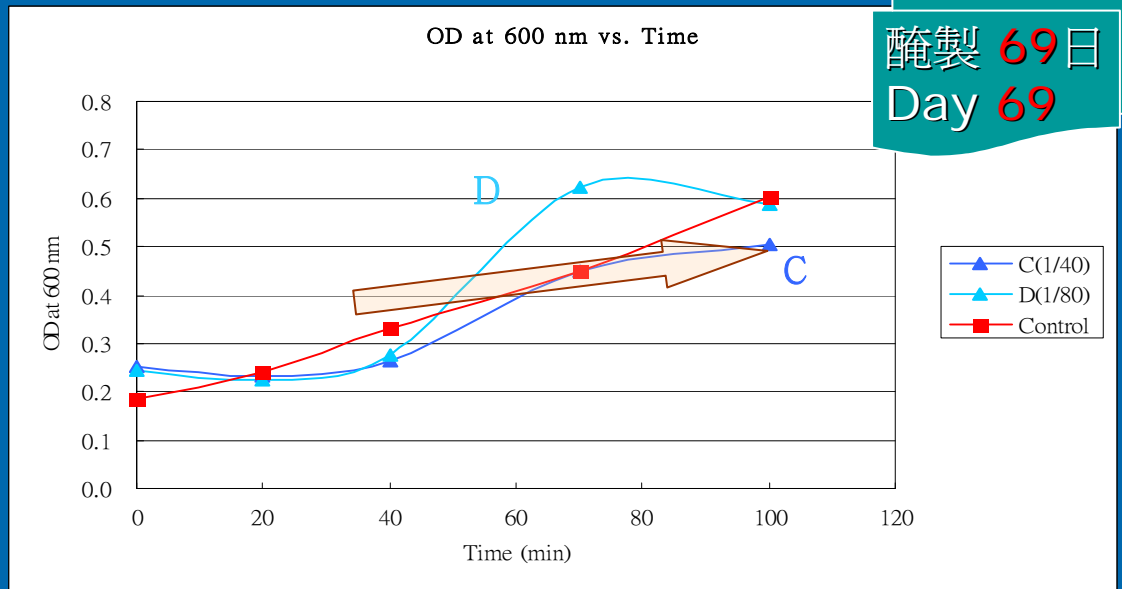
醃製時間對抑制細菌生長能力的影響



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。



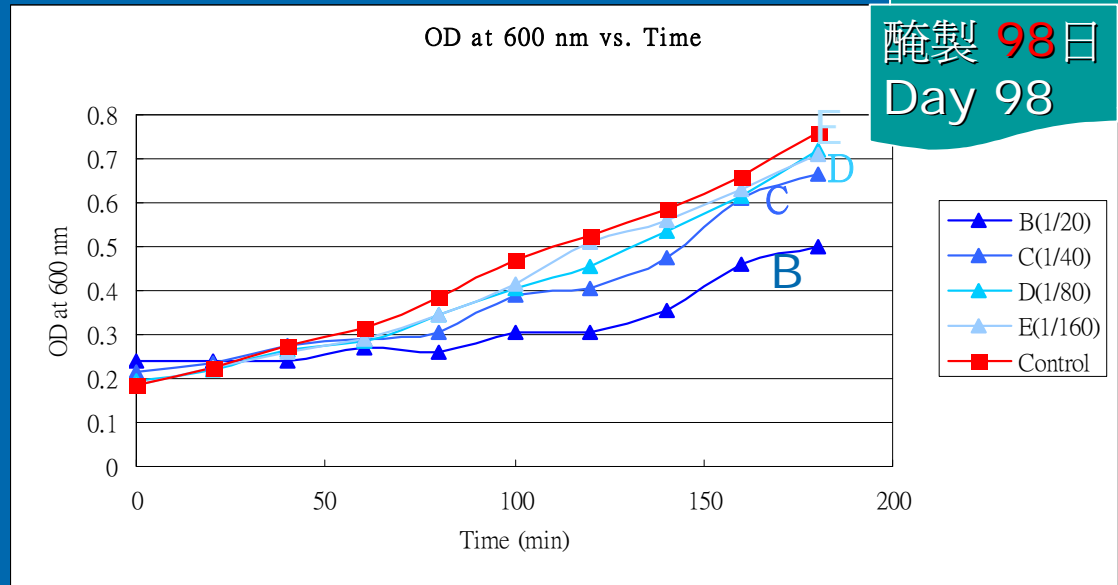


柑桔

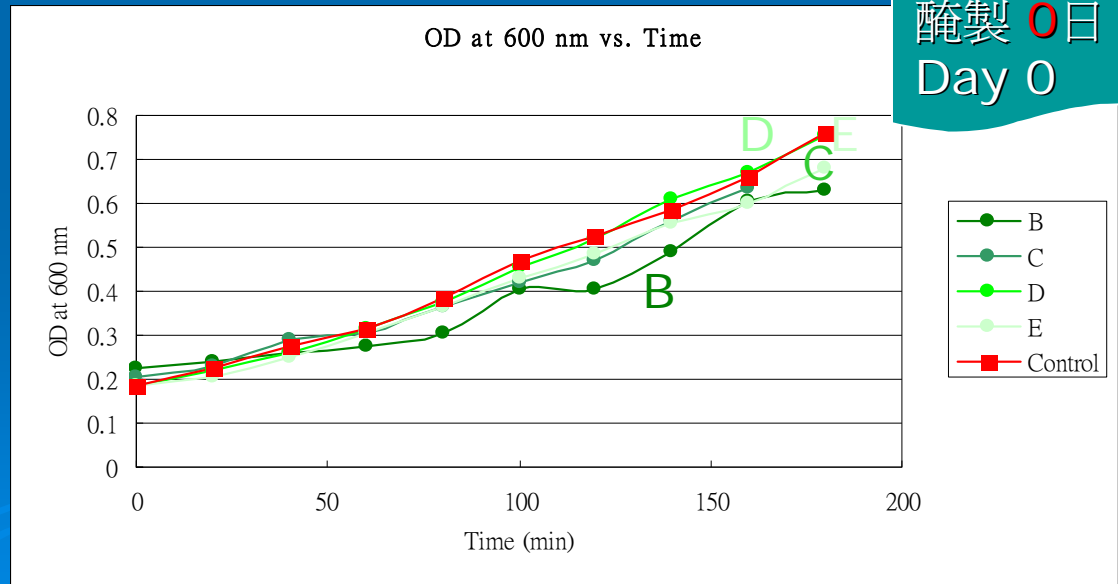
醃製 0日 及 98日

∴ 醃製了98日的柑桔更加減慢了細菌生長。

醃製 98日
Day 98



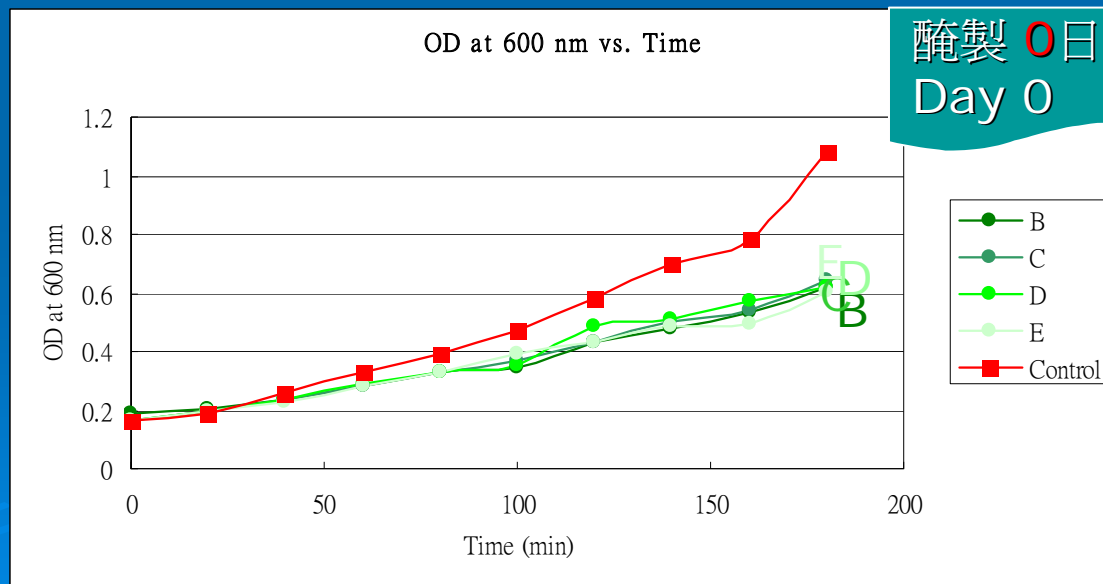
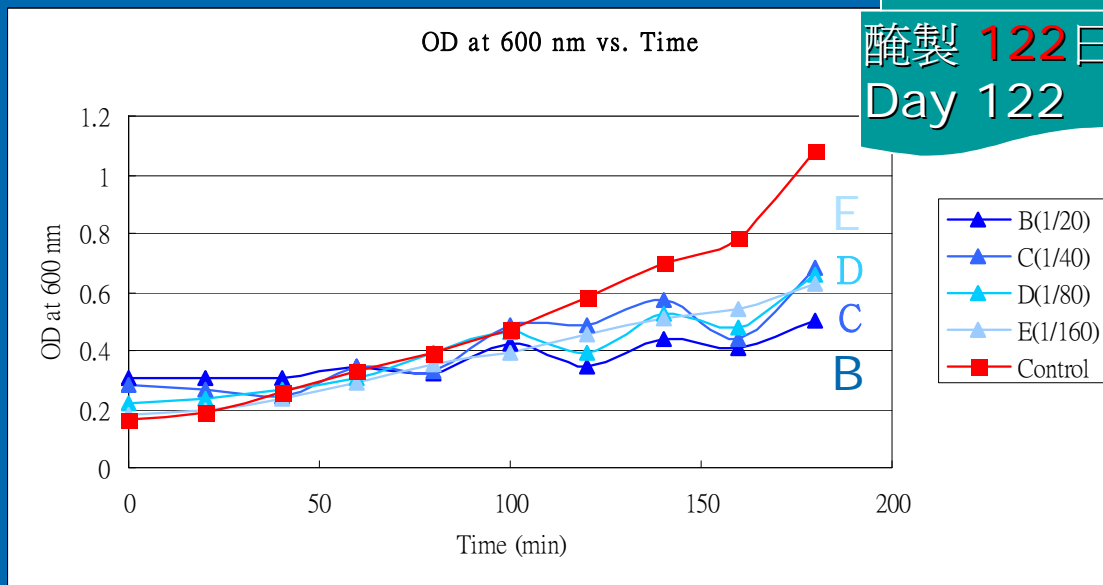
醃製 0日
Day 0





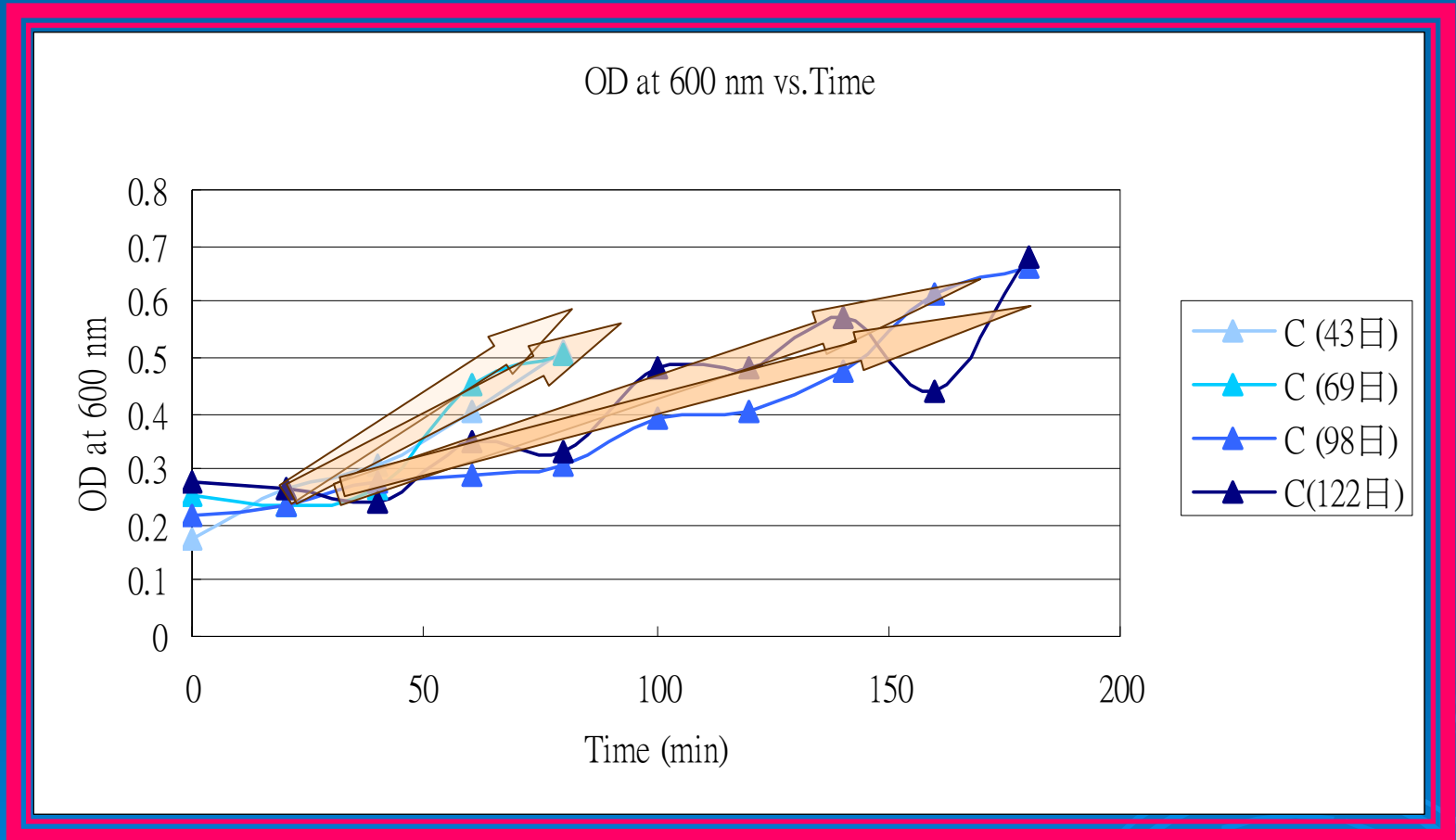
醃製 0日 及 122日

∴ 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。

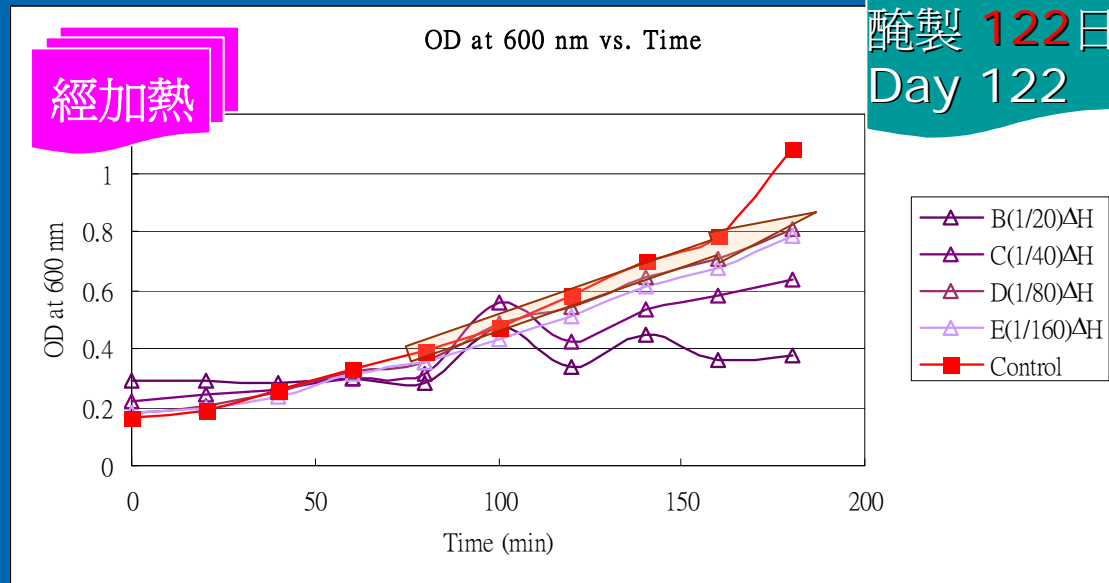
Part 4

實驗結果

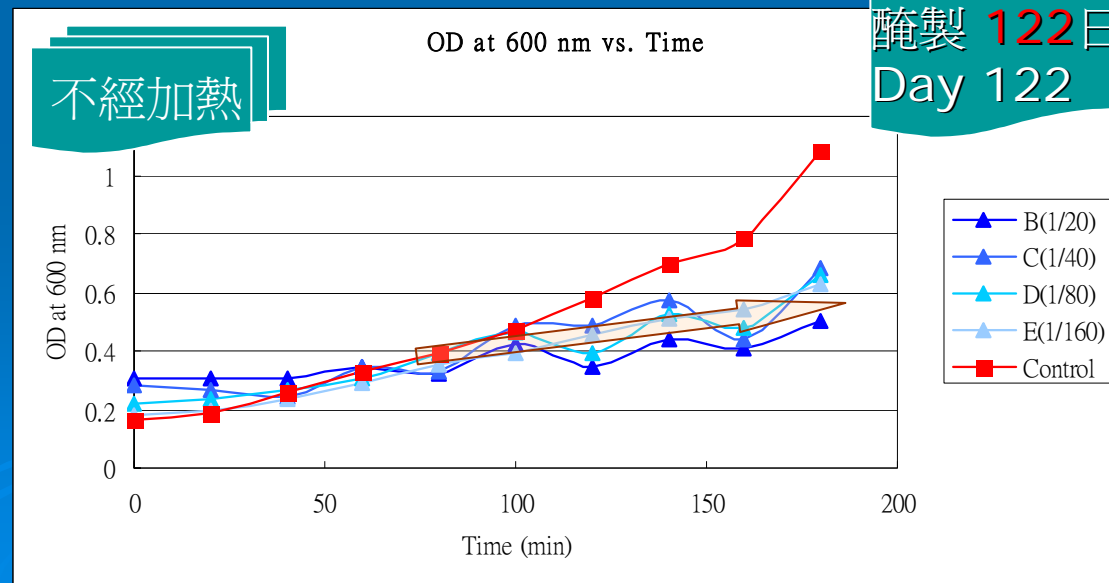
高溫對鹹柑桔抑制細菌生長能力的影響



醃製 122日
(經加熱)



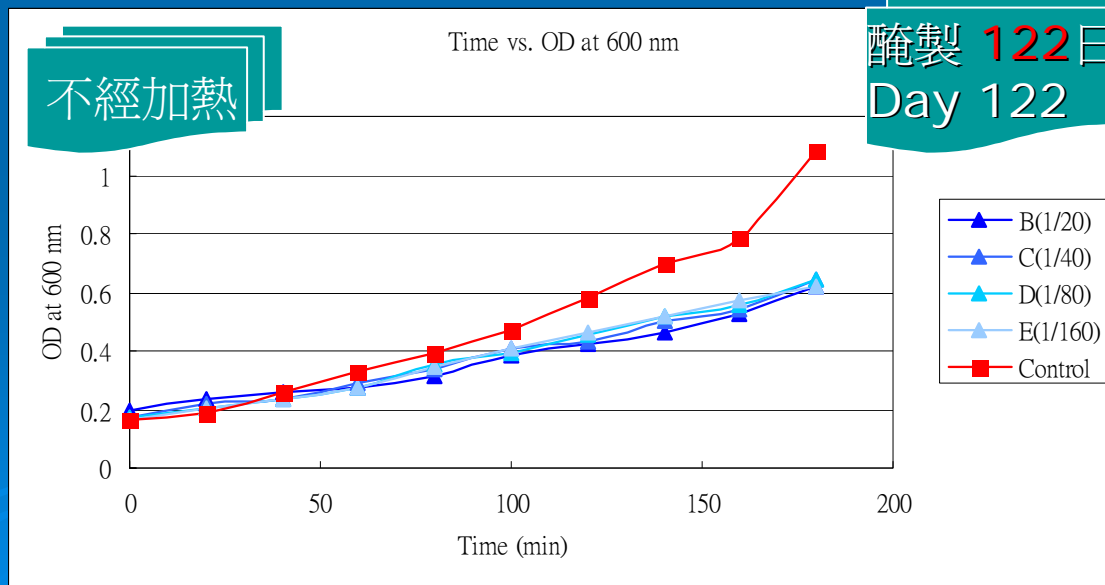
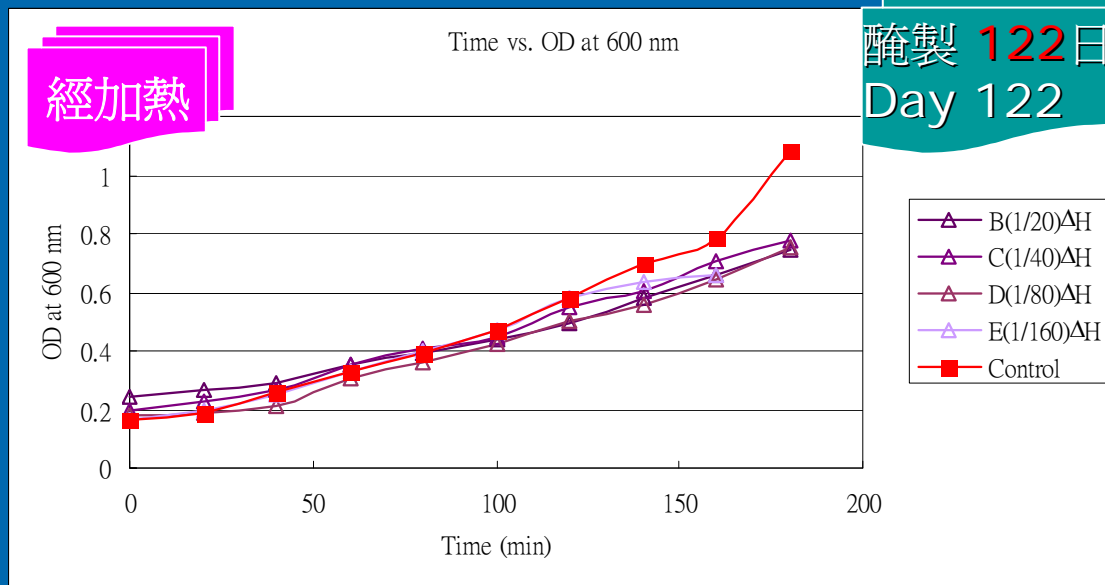
∴ 高溫對醃製柑桔抑制細菌生長有影響。





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。