

“至醒美食家” 家庭小實驗： 感官大比拼

BASF
We create chemistry

你是否有這樣的經歷：還沒有進入廚房，就知道在煮什麼了。

這要歸功於我們的鼻子。如果食物變質了，通常我們不需要用眼睛看，從氣味上就能分辨出來。雖然香氣無形無色，但我們仍然可以“捕捉”它。

你是否有這樣的經歷：還沒有進入廚房，就知道在煮什麼了。



完成實驗，你需要：

- 1 個沒有打蠟的檸檬
- 約 100 毫升中性無色食用油
- 2 個密封罐
- 1 個擦絲器
- 1 個過濾網（茶濾）

重要須知：

請務必將檸檬清洗乾淨，並確保廚房用品清潔。

請在家长帮助下使用磨碎器。

實驗過程：

- ① 向密封罐中擦入一些檸檬皮。
- ② 加入食用油。
- ③ 扭緊瓶蓋，搖晃一段時間。然後放置一夜。
- ④ 將瓶中物體過篩後倒入第二個密封罐中。

發現了什麼？用你的眼睛、鼻子和舌頭去感受它。

祝你實驗愉快！

探索更多：

- 想不想做一些美味的橙油？或者用製作檸檬油的方法做一些香氣濃郁的草本油？向烹飪愛好者了解哪些食物可以用來製作你喜歡的風味食用油。將密封罐放在陰涼乾燥處，這些食用油可存儲相當長的時間，供你重複使用。
- 選擇兩到三種香氣濃郁的水果和蔬菜，品嚐並記錄它們的味道。現在捏住鼻子再試一次。比較兩次的味道差異。

你知道嗎？

水果和蔬菜不僅含有色素，還含有大量可被品嚐和聞到的香味。味覺和嗅覺的關係十分密切：食物 90% 以上的滋味來自於我們的嗅覺。你可能已經發現，當感冒鼻塞時，食物仿佛失去了原本的美味。

巴斯夫®小小化學家20周年
20th Anniversary of BASF Kids' Lab



“聰明的美食家” 實驗項目

為慶祝“巴斯夫®小小化學家”成立 20 週年，我們在全球各地推出了“聰明美食家”實驗項目。該項目以果蔬和營養健康為主題，旨在更多孩子通過親手實驗，體驗化學樂趣。

更多資料，請前往：

<https://www.basf.com/hk/en/who-we-are/sustainability/kids-lab.html>