

# “至醒美食家” 家庭小實驗： 茶色與茶味

**BASF**  
We create chemistry

你喝過茶嗎？

如果喝過，那麼你是否注意到茶有很多品種？同樣，新鮮茶湯的顏色也有很大區別。視品種而異，茶湯可能呈黃色、淡棕色、綠色、甚至紫色和紅色。此外，向茶中加入其它配料，有時也會改變茶水的顏色。

快來試一試！

## 實驗過程：

- 1 將茶包放入杯中。
- 2 加入熱水，泡 5 分鐘左右。
- 3 在砧板上將檸檬切成兩半。
- 4 向一個茶杯中擠入幾滴檸檬汁。

比較兩個茶杯中的茶水，  
你發現了甚麼？

祝你實驗愉快！

## 探索更多：

- 嘗試用其它茶（如綠茶和水果茶）重複上面的實驗。
- 分別用自來水和蒸餾水沖泡紅茶，比較兩種茶水的口感。自來水中含鈣量越高，口感差異越大。
- 水果茶通常是多種植物的混合物。

請用放大鏡仔細觀察茶末，看看能否區分其中的成分。分別用這些植物泡茶，然後比較茶水的顏色。

## 你知道嗎？

同一種茶葉可以加工成綠茶或是紅茶。加工綠茶只需將茶葉烘乾即可。而製作紅茶時，需要對乾燥後的茶葉進行發酵，使其與空氣中的氧氣發生反應。這個過程會改變茶葉中的葉綠素和其它成分。

這就是紅茶與綠茶顏色不同、且苦味較淡的原因。



## 完成實驗，你需要：

- 2 個（紅茶）茶包
- 2 個茶杯
- 熱水
- 1 個新鮮檸檬
- 1 個砧板
- 1 把水果刀
- 1 個茶勺

## 重要須知：

請務必將檸檬清洗乾淨，並確保廚房用品清潔。

請在家長幫助下準備熱水。

巴斯夫®小小化學家20周年  
20<sup>th</sup> 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>