

加鹽保冷法

我用冰塊做成的保冷包替飲料保冷，可是冰塊一會兒就融掉，飲料也不冷，怎麼辦啊？



STEM

T(Technology 科技): 應用加鹽可以降低水的冰點這原理，提高保冷包的效能。



別擔心，只要在製作保冷包時加點鹽，就可以加強和延長保冷的效果。



冷藏



為甚麼加了鹽的冰融化的速度比沒加鹽的慢這麼多？

STEM

S(Science 科學): 認識水的冰點。

M(Mathematics 數學): 以數字表示及比較溫度。

因為水的冰點是 0°C ，即水在 0°C 便會結冰。加了鹽之後，水的冰點會降低，鹽加得越多，冰點越低，最多可降至零下約 20°C 。冰點越低，冷凍的效果愈好，融化的速度也越慢。



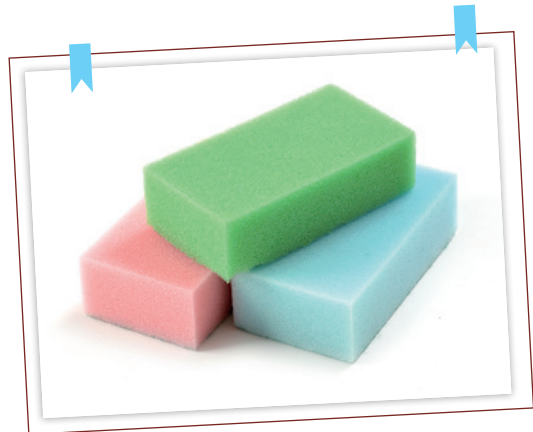
STEM

E(Engineering 工程): 測試和改良保冷包的保冷效能。

我們可以利用下面的物料，包裹已放在密實袋或玻璃瓶內，加了鹽的冰塊，延長保冷的效果。你也來試試看哪種物料的保冷效果最好吧！



錫紙



塑料海綿



報紙



保麗龍盒

