

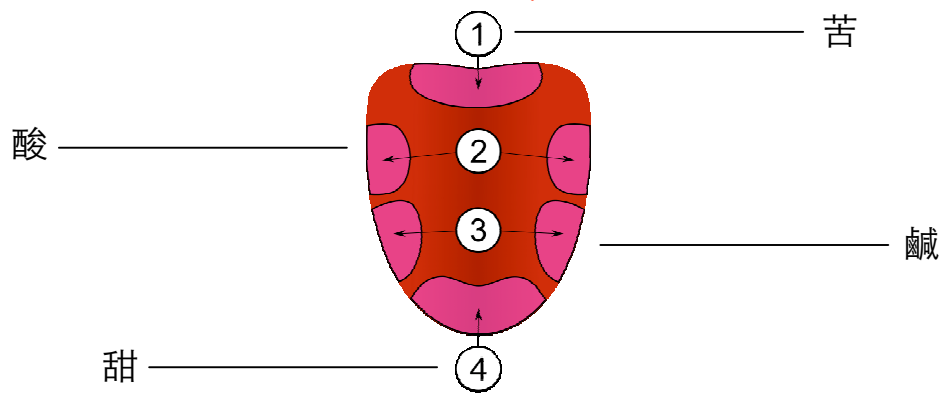
世界癌症研究基金會
未來科學家「奇異」消暑之旅

未來科學家實戰手冊 — 答案

第12頁 食物實驗室

1. 味覺測試

測試一：味覺「地圖」 Taste map



第13頁 食物實驗室

1. 味覺測試

測試二：關係密切的味覺和嗅覺

當捏著鼻子去吃一種食物時，食物味道淡了許多。

小知識： 味覺與嗅覺是息息相關的，當我們品嚐食物時，有80%的味道是由嗅覺提供，餘下的20%由味覺提供。所以，當我們生病或鼻塞時，食物會變得淡而無味。

2. 食物酸鹼大測試

小知識： 大部分的食物都屬弱酸性，而牛奶和蛋白是較特別的食物，因為他們屬中性或弱鹼性。

第14頁 食物實驗室

3. 食物營養大比拼

測試一：澱粉質 (Starch)

實驗結果： 含有澱粉質的食物包括：馬鈴薯、生香蕉。

不含澱粉質的食物包括：奇異果、洋蔥。

小知識： 澱粉質經過消化成為糖份，被身體吸收後成為血糖，為身體各個主要器官及細胞提供能量。大部分的蔬果都不含澱粉質，除了馬鈴薯和生香蕉等根莖類植物。

第15頁 食物實驗室

3. 食物營養大比拼

測試二：維他命C (Vitamin C)

實驗結果：

維他命C排行榜名次 (從多至少)	蔬果汁
1	金奇異果汁
2	鮮檸檬汁
3	盒裝橙汁