

# 研究背景

## 五年級學生對水果冰的認知與喜好 之調查研究

研究者：黃彩惟、李家瑤

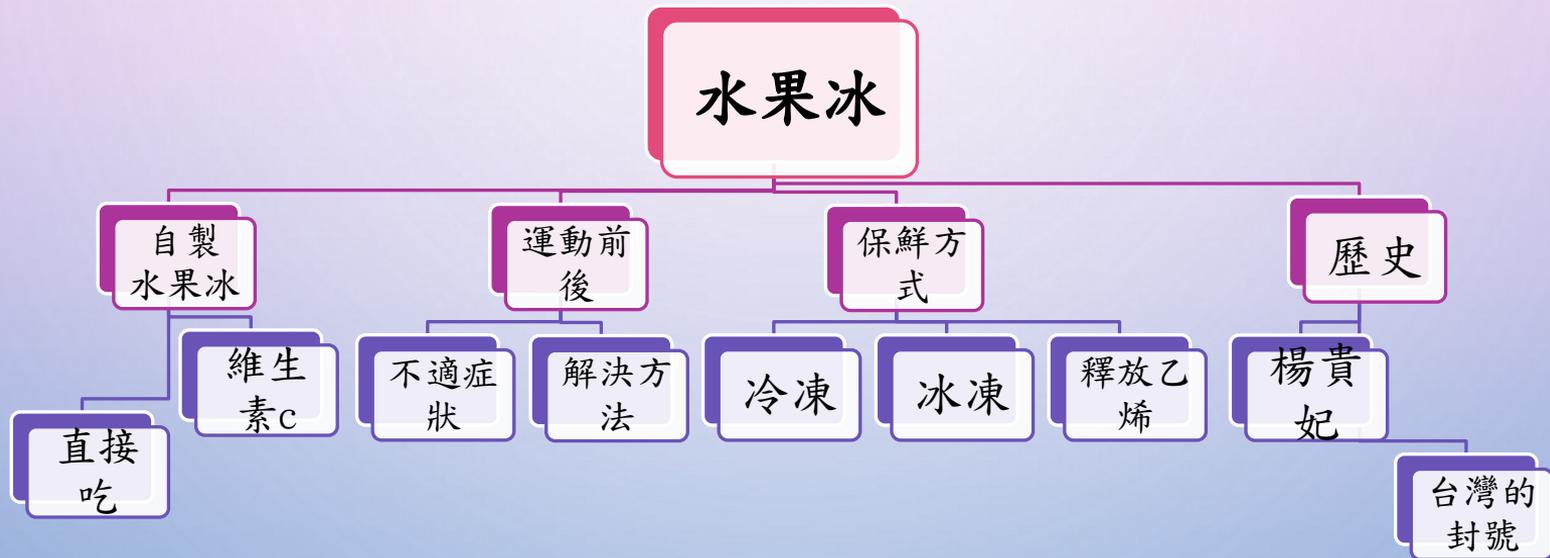
指導者：張馨文老師

2018.6

# 研究目的

1. 了解五年級學生對於如何製作出健康美味冰品的認知度
2. 了解五年級學生對於吃冰對身體影響的認知度
3. 了解五年級學生對於水果與冰品相關歷史與知識的認知度

# 研究架構



## 結論(一)對「水果和水果冰」的喜好

我們發現：

1. 80.6%的人喜歡直接吃夏天的水果，尤其是芒果最受歡迎。
2. 70.97%的人是一個禮拜吃一次冰，他們大多吃50元以內的冰品。
3. 雖然很多人喜歡吃冰，但是會自製冰淇淋的人卻不是很多。

## 結論(二)對「水果」的知識

我們發現：

1. 最多，有84%的人都知道楊貴妃喜歡吃荔枝。
2. 最多，有81%的人都知道有些水果因為會釋放出乙烯，所以不能和其他水果放一起。
3. 最多，有81%的人都知道，號稱水果王果的國家是台灣。
4. 整體來說，大部分的人可能對於歷史類比較熟悉，而對自然類身體影響就比較生疏了

## 結論(三)對「冰」的知識

我們發現：

1. 答題率最高的是第四題. 運動後吃冰, 對身體合適嗎?

有97%的人都答對了, 運動後吃冰, 對身體是不合適

2. 答題率最少的是第一題. 剉冰的歷史, 在多久以前呢?

只有26%的答對, 剉冰是起源於3000年前的商代

# 水果製冰趣~最受歡迎的口味

製作者：黃彩惟、李家瑤

指導老師：張馨文老師

2019.3



# 目錄

## 水果冰

DIY

最受歡迎的口味

步驟

口味

材料

鳳梨檸檬

香蕉蘋果

芒果牛奶



# 動機

1. 我們都喜歡吃冰
2. 把台灣盛產的好吃水果做成水果冰
3. 想要了解怎麼做出健康又美味的冰品



# 製作架構



## 自製水果冰 (兩種口味混合)

蘋果香蕉

香蕉

鈣

鐵

蘋果

胡蘿蔔素

葉黃素

芒果牛奶

芒果

益胃

熱帶水  
果之王

牛奶

乳清蛋白

蛋白質

鳳梨檸檬

鳳梨

膳食纖維

維生素

檸檬

維生素C

蛋白質

# 目的

1. 了解如何製作出健康又美味的冰品
2. 了解哪一種口味的水果冰比較受歡迎
3. 了解不同年齡喜歡吃怎樣的冰



消暑一夏~做冰淇淋真的那麼easy嗎?

研究者：吳品樂、詹泳琦 指導老師：徐于婷

	相同相異處
文獻	冰淇淋的歷史 水果的營養
方法	五種方法，四個人試吃，評 分項目有三種
結果	不止有說結果，還有解釋為 甚麼



# 消暑一夏~做冰淇淋真的那麼easy嗎?

研究者：吳品樂、詹泳琦 指導老師：徐于婷

研究結論(一)：

從上面的實驗結果可知，實驗一的平均分數為 4.13、實驗二的平均分數為 2、實驗三的平均分數為 4、實驗四的平均分數為 3.33、實驗五的平均分數為 4；大家認為實驗五是最好吃的，實驗三是最難吃的。

研究結論(二)：

從上面的實驗可知道，實驗三和實驗四製作過程相似，但在比例上，實驗三的鮮奶油成分較高，因此可推估加太多奶油會讓美味度下降。

研究結論(三)：

從上面的實驗可知道，第 5 種配方兩小時攪拌一次的分數較沒攪拌的分數高，由此可見定時攪拌是會增加美味度的。



消暑一夏~做冰淇淋真的那麼easy嗎?

研究者：吳品樂、詹泳琦 指導老師：徐于婷

研究結論(四)：

從上面的實驗可知道，第一種和第二種的雖然有成功，但試吃員普遍認為吃起來根本就是冰凍的香蕉，而且根據文獻也表示，冰淇淋主要成分有「奶」但這兩種製作材料卻都不包含奶製品，難怪會讓試吃者有這樣的感覺。

研究結論(五)：

從上面的實驗可知道，每種冰淇淋都能毫不費力地做出冰淇淋，雖然如此，但材料有時要帶很多，令人困擾。



# 炸冰淇淋達人

研究者：陳柏勳

指導老師：陳婉逸老師

研究者	比較	相同處	相異處
24屆	文獻	冰淇淋	他參考文獻的找到炸冰淇淋的類別、做法和注意事項
30屆			我們參考的文獻找到口味的搭配
24屆	方法	自製	他用油鍋加熱炸冰淇淋
30屆			放到冰淇淋機製作
24屆	結果	成功做出以冰淇淋為主要材料的甜點	做出了五種不同方法的炸冰淇淋
30屆			做出了三種口味的水果冰
24屆	最成功		用土司當外皮
30屆			芒果牛奶口味



# 材料

電子秤、製冰機、製冰盒

蘋果303g、香蕉257g、鳳梨307g、

檸檬17g、芒果533g、牛奶冰塊200g



# 水果冰之選擇

## 1. 蘋果香蕉



市面上常見

## 2. 鳳梨檸檬



市面上常見  
家人建議

## 3. 芒果牛奶



芒果口味受歡迎  
市面上常見



# 冰淇淋口味

1. 蘋果香蕉

2. 鳳梨檸檬

3. 芒果牛奶



# 取材說明



## 蘋果香蕉

香蕉味道比蘋果重  
所以  
份量比蘋果少一點



# 取材說明



## 鳳梨檸檬

只有鳳梨太單調，  
所以  
加一點檸檬調味



# 取材說明

## 芒果牛奶

芒果份量比牛奶多  
是  
因為牛奶太多  
芒果的味道會被壓過去  
所以  
牛奶比芒果少了333g



# 製作步驟：香蕉蘋果冰

1. 準備香蕉257克和蘋果303克，  
切好冷凍一天
2. 將冷凍好的水果交替放入製冰機
3. 攪拌均勻



# 製作步驟：鳳梨檸檬冰

1. 準備鳳梨307克和檸檬17克，切好冷凍一天
2. 將冷凍好的水果交替放入製冰機
3. 攪拌均勻



# 製作步驟：芒果牛奶冰

1. 準備芒果533克和牛奶冰塊200克，切好冷凍一天
2. 將冷凍好的水果交替放入製冰機
3. 攪拌均勻



# 不同年齡的喜好調查

(佩佩豬的右面) (佩佩豬的正面) (佩佩豬的左面)



# 試吃者

(一) 0歲-18歲

(二) 19歲-30歲

(三) 31歲-?歲

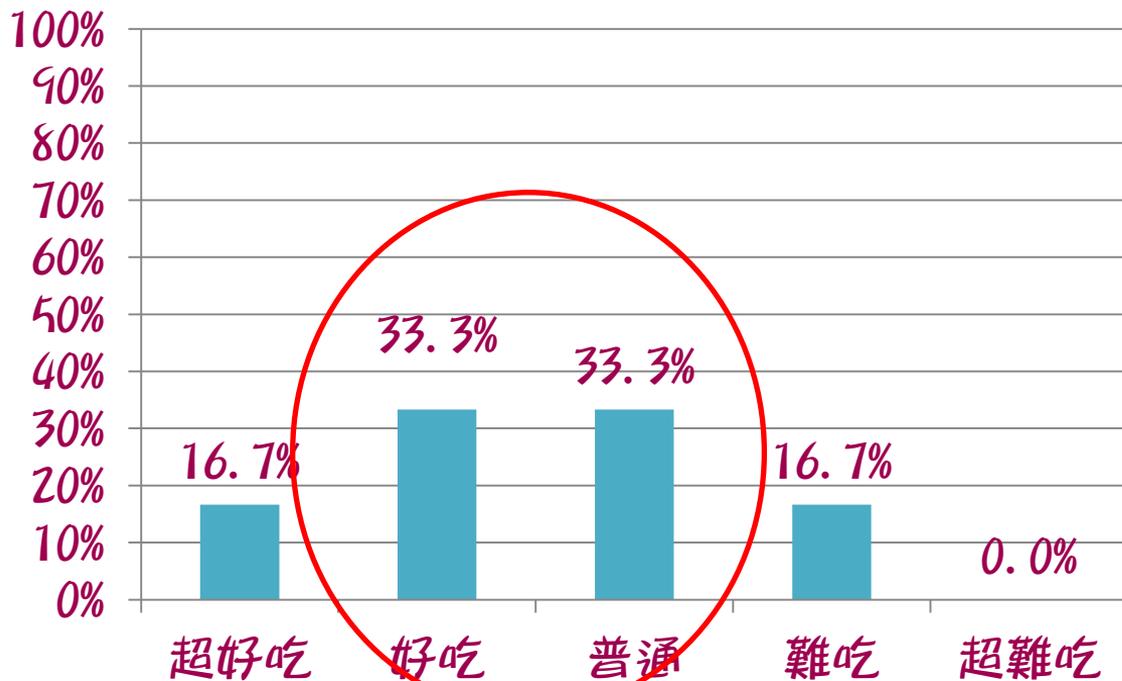
(請自行想像)



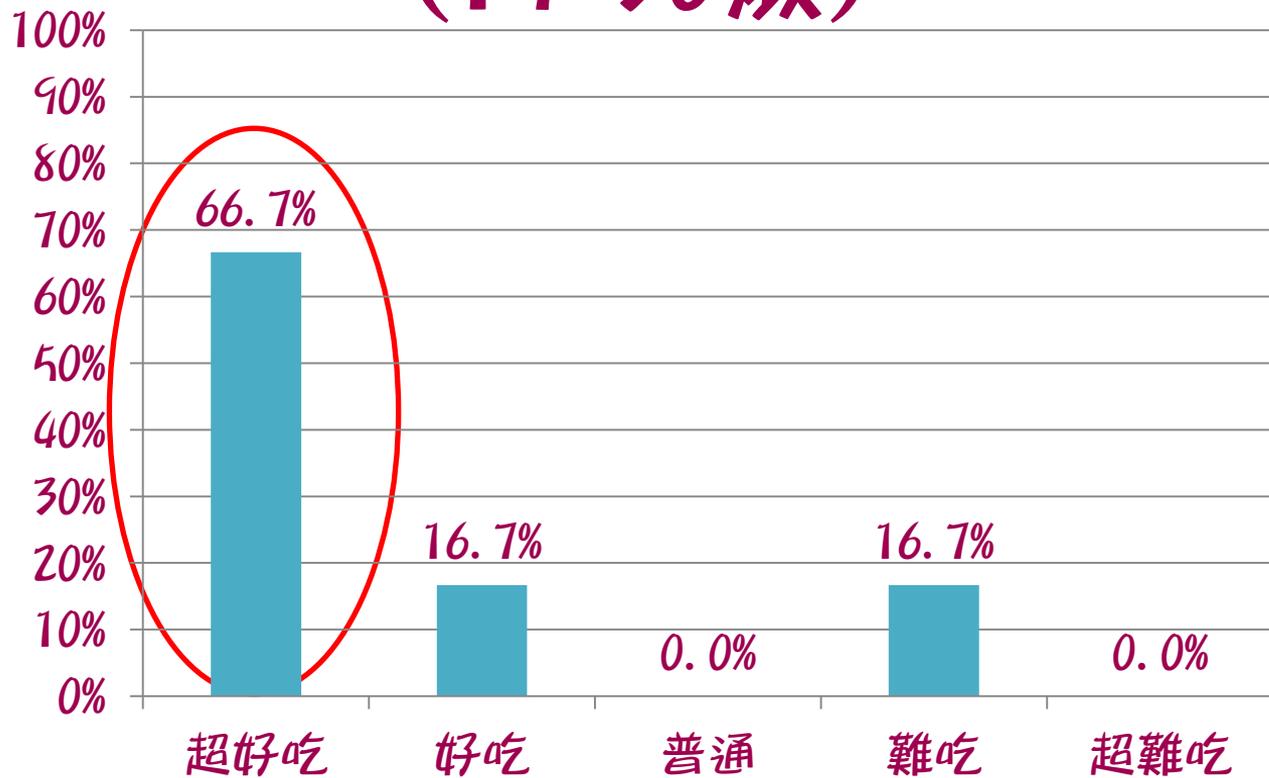
# 試吃結果-統計



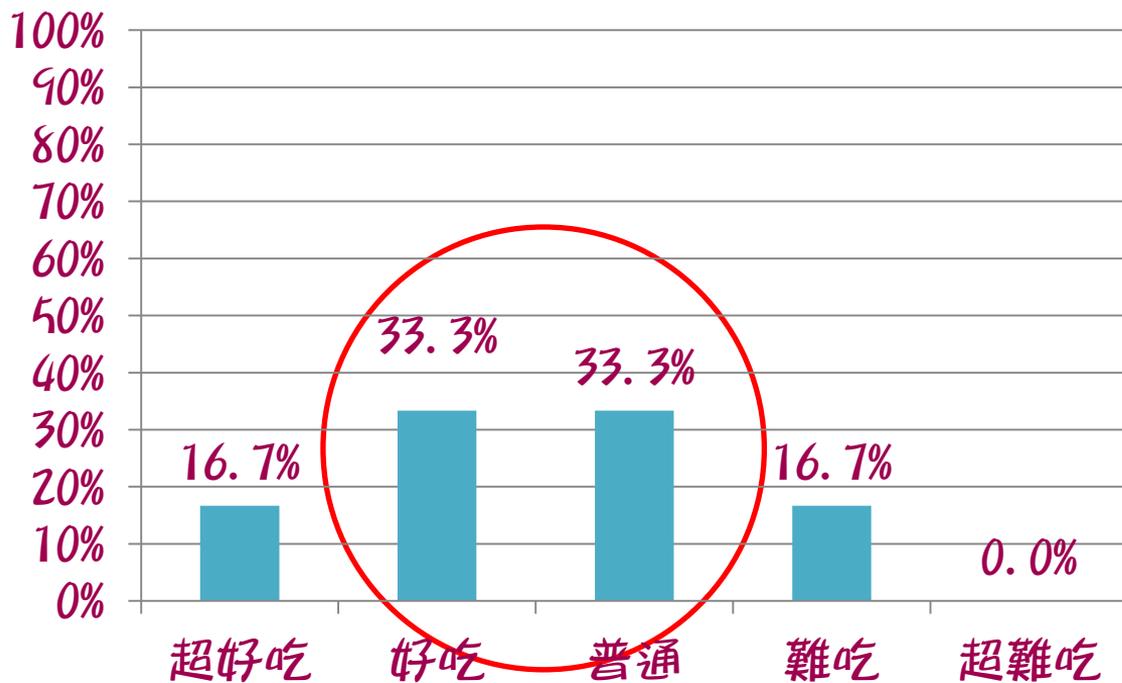
# 結果統計-蘋果香蕉 (0~18歲)



# 結果統計-蘋果香蕉 (19~30歲)



# 結果統計-蘋果香蕉 (31歲以上)

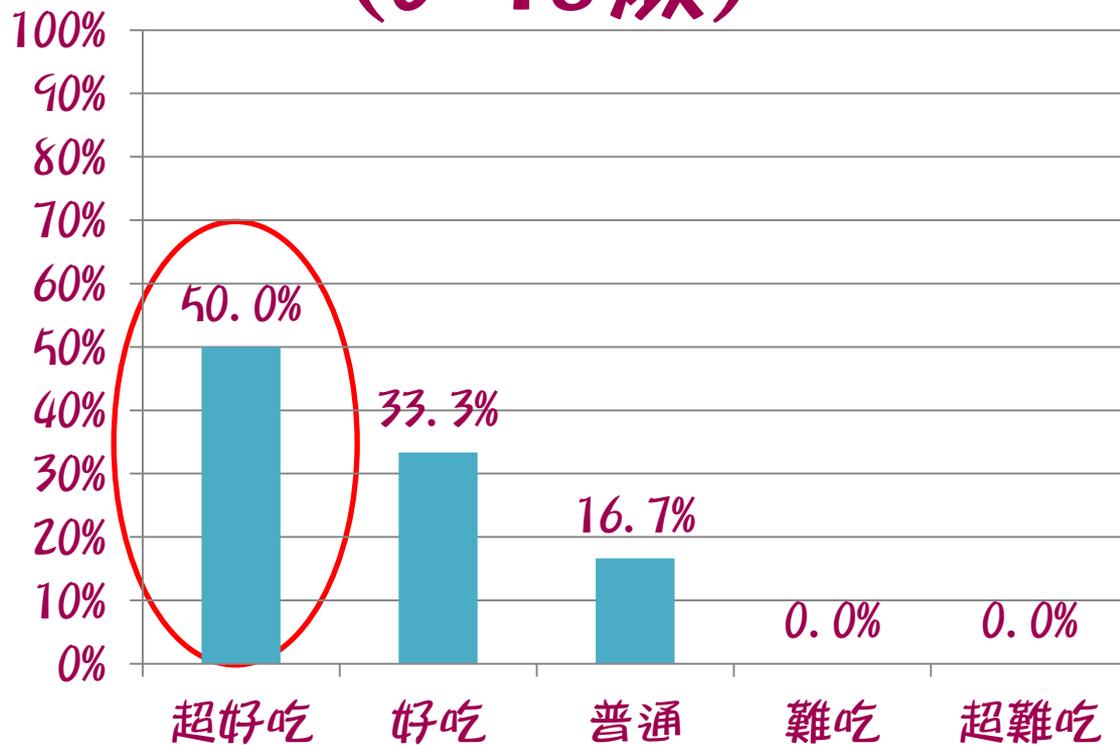


# 蘋果香蕉

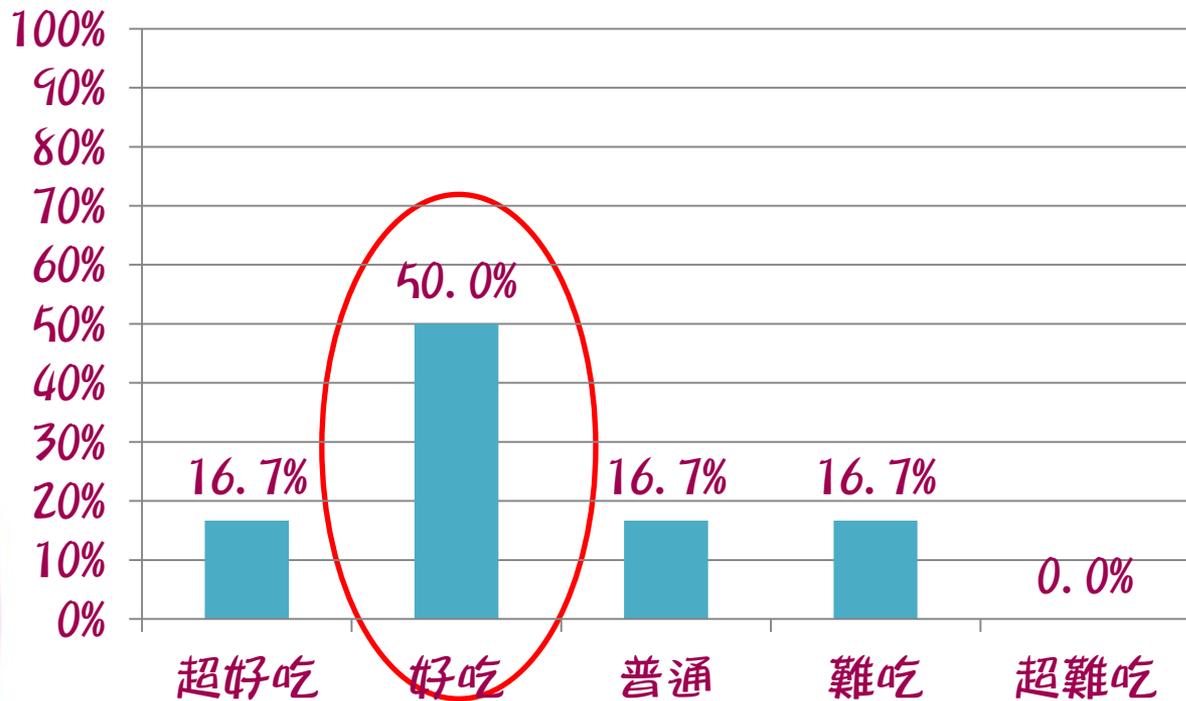
1. 在0~18歲中,最多的人有33.3%  
評比為「4分-好吃」和「3分-普通」
2. 在19~30歲中,最多的人有66.7%  
評比為「5分-超好吃」
3. 在31歲以上,最多的人有33.3%  
評比為「4分-好吃」和「3分-普通」



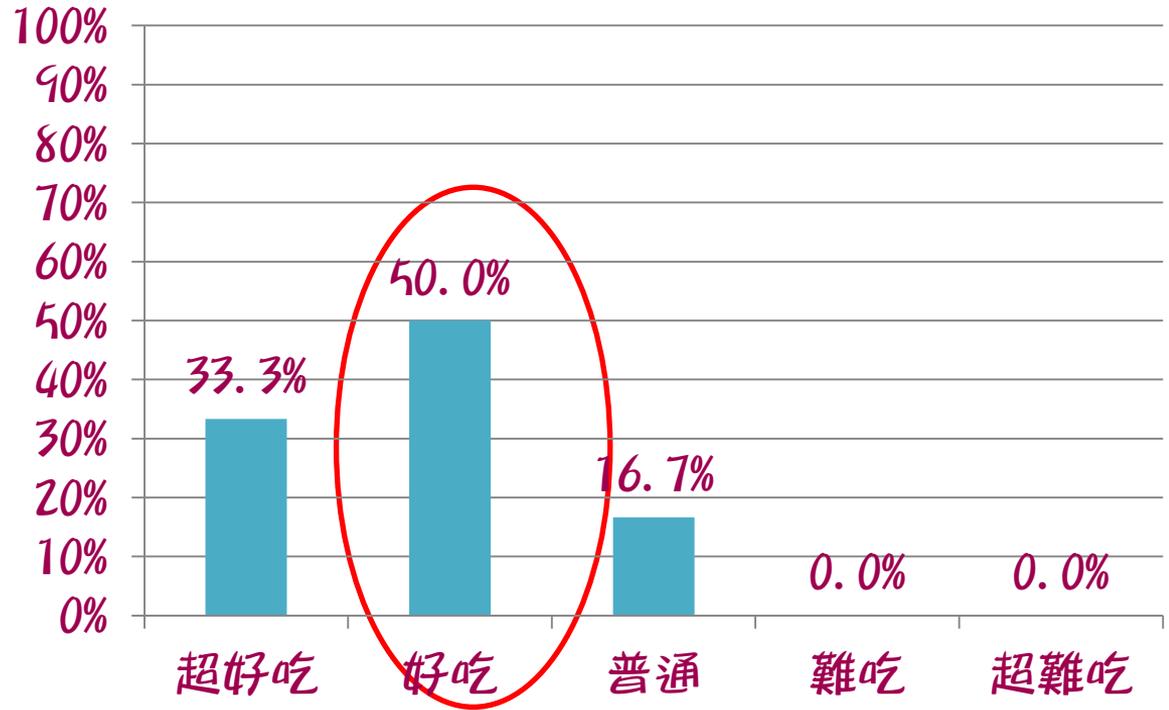
# 結果統計-鳳梨檸檬 (0~18歲)



# 結果統計-鳳梨檸檬 (19~30歲)



# 結果統計-鳳梨檸檬 (31歲以上)

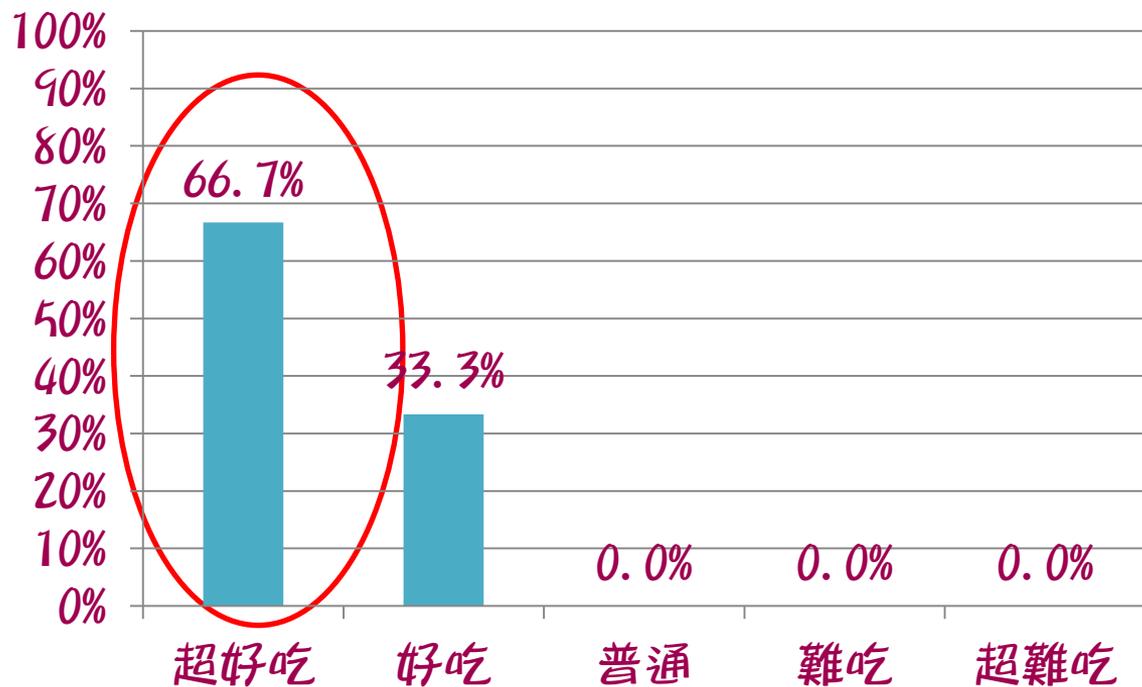


# 鳳梨檸檬

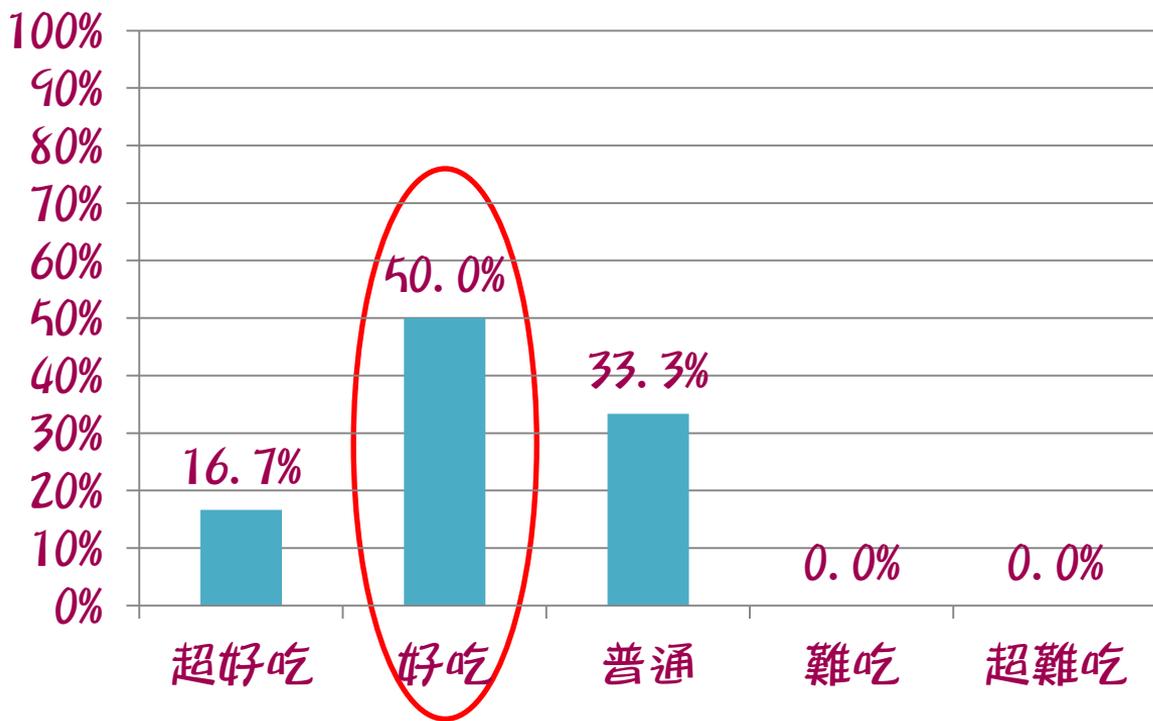
1. 在0~18歲中,最多的人有50.0%評比為「5分-超好吃」
2. 在19~30歲中,最多的人有50.0%評比為「4分-好吃」
3. 在31歲以上,最多的人有50.0%評比為「4分-好吃」



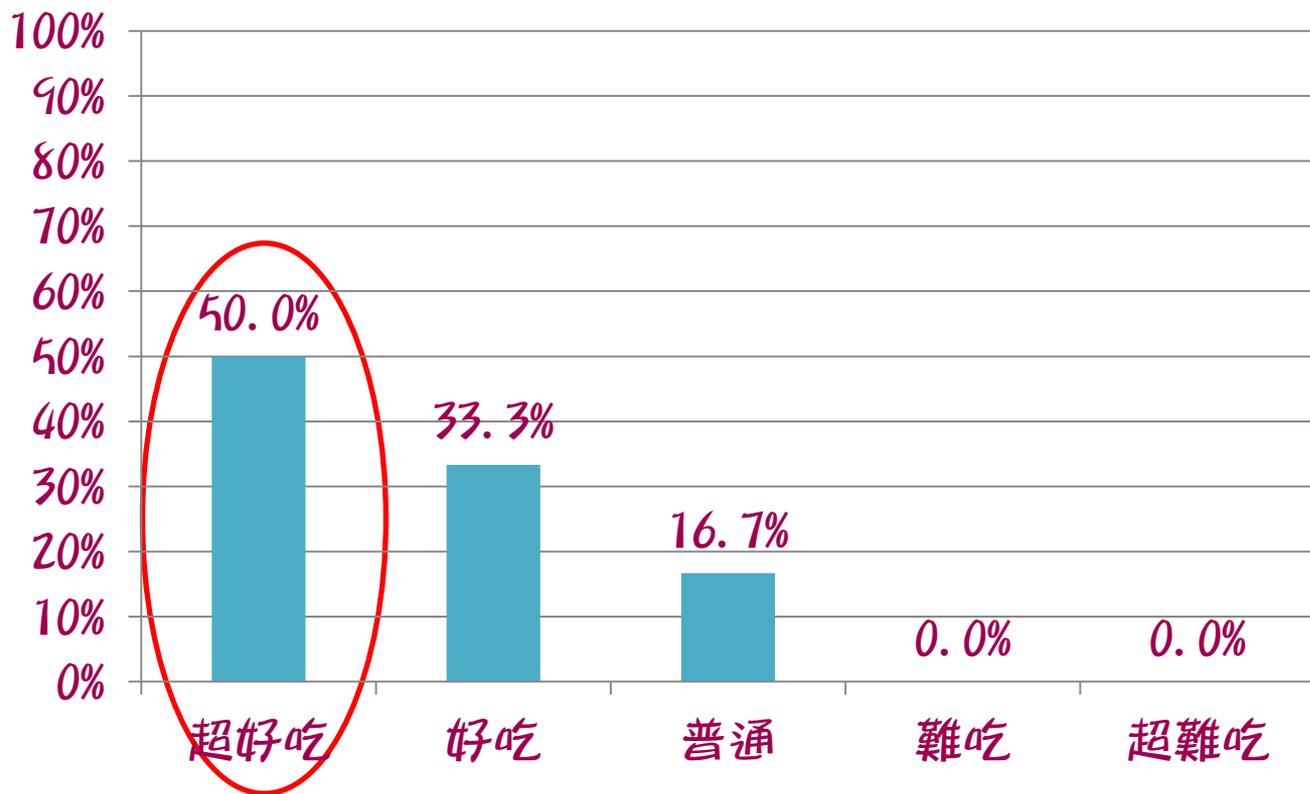
# 結果統計-芒果牛奶 (0~18歲)



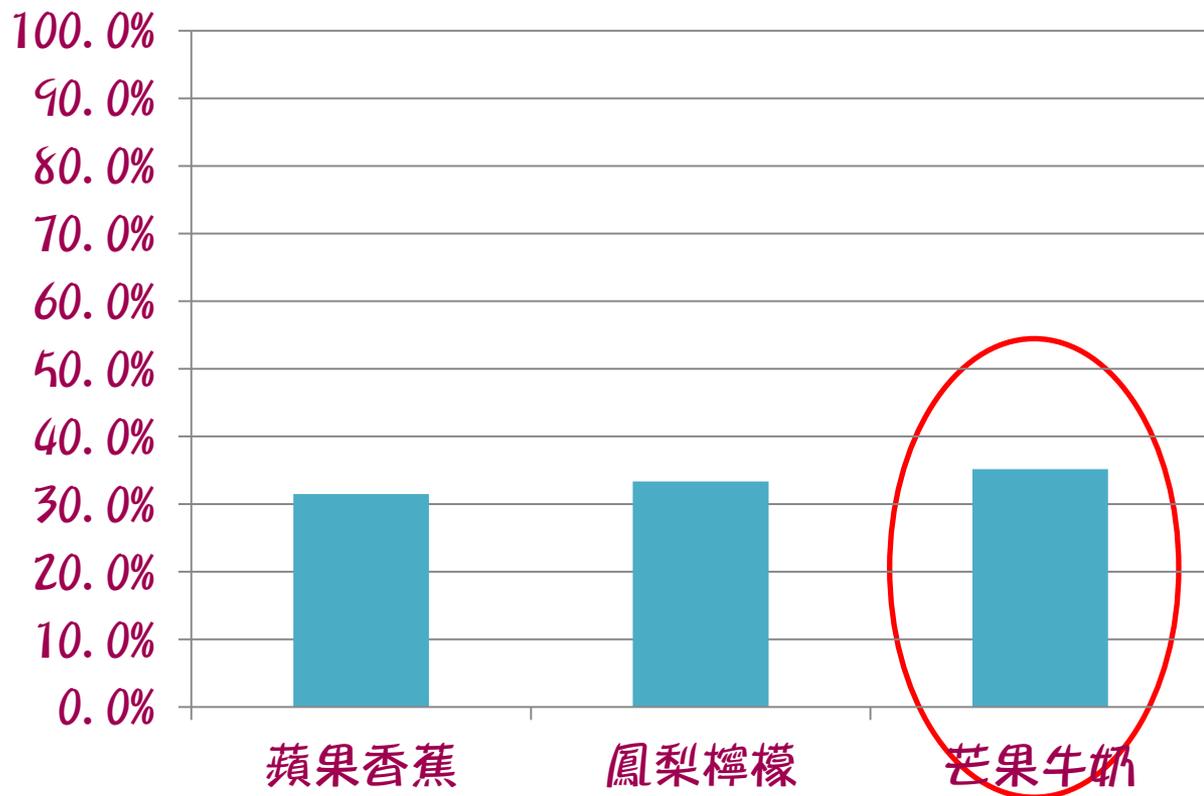
# 結果統計-芒果牛奶 (19~30歲)



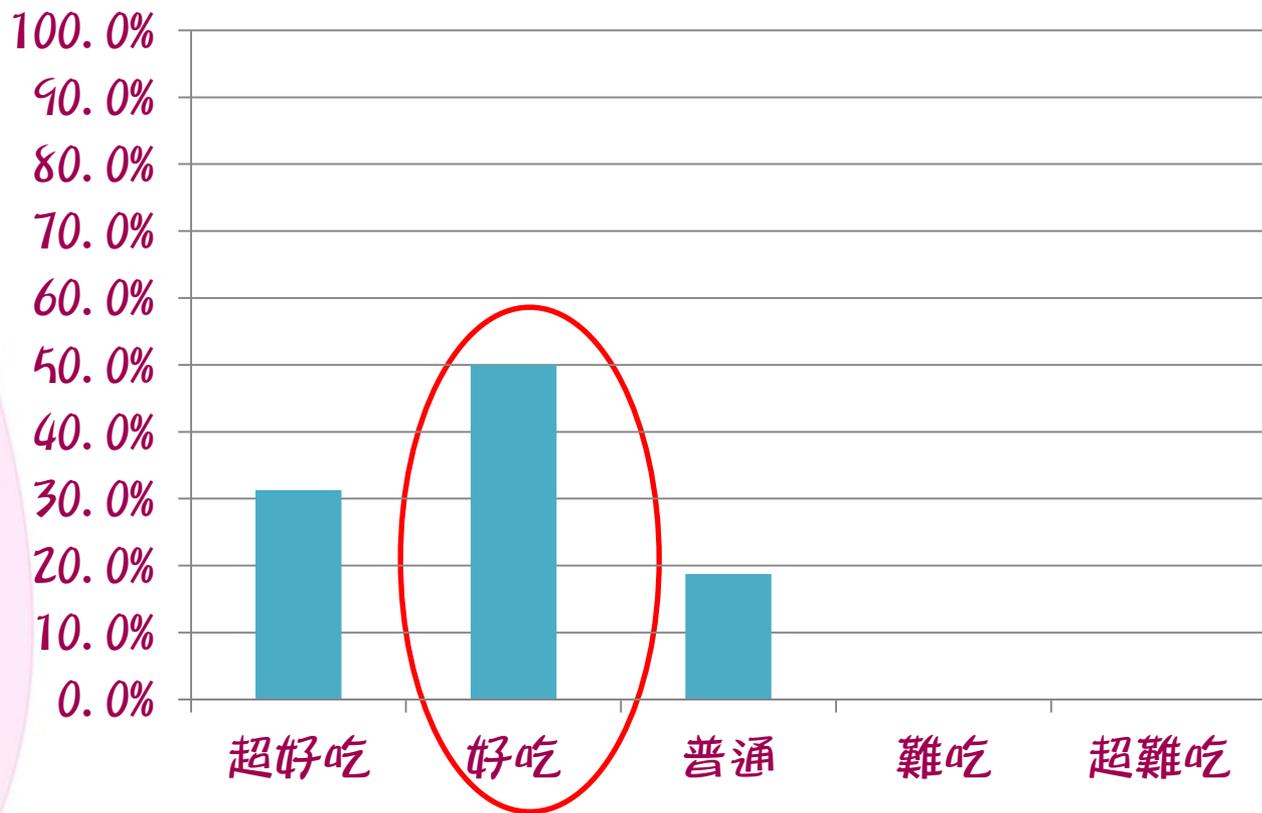
# 結果統計-芒果牛奶 (31歲以上)



# 水果冰試吃比賽結果-總計



# 芒果冰試吃結果統計



# 芒果牛奶

1. 在0~18歲中,最多的人有66.7%評比為「5分-超好吃」
2. 在19~30歲中,最多的人有50.0%評比為「4分-好吃」
3. 在31歲以上,最多的人有50.0%評比為「5分-超好吃」



# 試吃結果-統計



# 蘋果香蕉

## 1. 蘋果香蕉

在0~18歲中,最多的人有33.3%評比為「4分-好吃」和「3分-普通」

2. 在19~30歲中,最多的人有66.7%評比為「5分-超好吃」

3. 在31歲以上,最多的人有33.3%評比為「4分-好吃」和「3分-普通」



# 鳳梨檸檬

1. 在0~18歲中,最多的人有50.0%評比為「5分-超好吃」
2. 在19~30歲中,最多的人有50.0%評比為「4分-好吃」
3. 在31歲以上,最多的人有50.0%評比為「4分-好吃」



# 芒果牛奶

1. 在0~18歲中,最多的人有66.7%評比為「5分-超好吃」
2. 在19~30歲中,最多的人有50.0%評比為「4分-好吃」
3. 在31歲以上,最多的人有50.0%評比為「5分-超好吃」



# 結論

## (一) 自製冰淇淋的難易度：

在五年級的調查研究中，發現：

雖然有100%的人喜歡吃冰，但是會自製冰淇淋的人卻不是很多，只有28%。

在六年級的專題研究中，發現：

我們發現自製冰淇淋的難度不高，

容易的是：將冰凍過的水果放進製冰機，就能製作出冰品

困難的是：搭配水果的口味



# 結論

## (二) 芒果是最受歡迎的水果 & 水果冰口味

在五年級的調查研究中, 發現:

80.6%的人喜歡直接吃夏天的水果, 尤其是芒果最受歡迎。

在六年級的專題研究中, 發現:

在0~18歲中, 最高比率是66.7%的人, 評比「5分-超好吃」。

在31歲以上, 最多的人有50.0%評比為「5分-超好吃」。

芒果牛奶是最受歡迎的口味, 尤其是在0~18歲的族群中最受歡迎。



# 建議

## (一) 關於水果冰的主題：

1. 最好先查好資料，其實水果冰關於興趣的主題不是很多，必須要先查好資料，才不會到時想題目時，一邊做還一邊找書。

2. 最好自備製冰器，不然到時，如果要自製水果冰，難度會更高。

## (二) 關於冰的研究：

暑假時，還可以藉機跟朋友相約吃個冰，所以這是一個非常好的主題。你就趕快做吧！



# 心得—改好OK

一開始我們選這個主題，其實還不錯，因為水果冰也是我們愛吃的食物之一。

雖然過程中，有些地方很困難，遇到些挫折，讓我們原本好好的假日，都必須拿來做專題，不過也因為這樣，我和同學可以藉做功課之名和同學相約，做完以後就可以一起玩了。

這個主題可以讓喜歡吃冰的我們，了解很多有關冰的知識，還可以知道不同水果對身體健康的影響，真是獲益良多，所有辛苦都是值得的啊！



# 有獎徵答



# 第一題~

Q：請問運動前後可以吃冰嗎？

A：不可以



## 第二題~

Q：楊貴妃最喜歡吃的水果甚麼？

A：荔枝



## 第三題~

Q：維生素C含量最豐富的水果是甚麼？

(1) 奇異果

(2) 芭樂

(3) 柳丁

A：(2) 芭樂



## 第四題~

Q：為甚麼水果不?能和其他水果放在一起?

- (1) 因為會釋放出乙烯
- (2) 因為會釋放出二氧化碳
- (3) 因為會釋放出氧氣

A：(1) 因為會釋放出乙烯



## 第五題~

Q: 剉冰是起源於幾千年前的商代

(1) 1000年前

(2) 2000年前

(3) 3000年前

A: (3) 3000年前



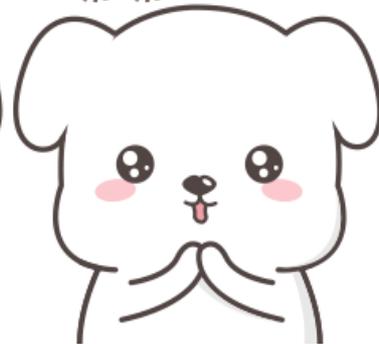
谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~



谢谢~

