



創作題目 創作者 指導老師	水果製冰趣~不同年齡的喜好調查 黃彩惟、李家瑤 張馨文老師
關鍵字	水果冰 年齡 喜好
摘要	<p>創作研究動機</p> <p>豔陽高照的夏日，我們總是熱得滿頭大汗，如果能夠買份冰品來消暑，該是多麼令人心曠神怡又愜意啊！</p> <p>台灣盛產許多好吃的水果，是否已能夠成為美味的冰品呢？如果要用水果製作冰品，保留水果的口感也是非常重要的。我們想要自己製作出不管是看起來、吃起來或是聞起來都讓人超級滿足又令人垂涎三尺的好吃水果冰。</p> <p>創作研究目的</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 了解不同年齡最喜歡吃的水果冰口味。 <p>創作研究的相關文獻</p> <p>1. [民生國小資優班 28 屆] 消暑一夏、做冰淇淋真的那麼 easy 嗎？ 研究者：吳品樂、詹詠琪 指導老師：徐于婷 相關研究結果： 實驗五是最好吃的，實驗三是最難吃的。 推估加太多奶油，會讓美味度下降。定時攪拌會增加美味度。</p> <p>2. [民生國小資優班 20 屆] 消暑聖品 - 冰淇淋 研究者：康祐嘉 指導老師：鄭綺瑩、陳婉逸 相關研究結果： 女生比男生更喜歡吃冰淇淋。女生比男生更喜愛吃進口冰淇淋。多數四年級學生認為自己最喜歡吃哈根達斯冰淇淋。</p>



創作研究材料

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

取材說明

1. 蘋果香蕉：香蕉味道比蘋果重，份量必須比蘋果少一些。
2. 鳳梨檸檬：只有鳳梨，口味太單薄，所以加點檸檬調味。
3. 芒果牛奶：牛奶太多，芒果的味道會被壓過去，芒果份量必須比牛奶多。

創作研究方式

1. 蘋果香蕉冰：

準備香蕉 257g 和蘋果 303g，切好冷凍一天，再將冷凍好的水果交替放入製冰機，同時攪拌均勻，即完成。

2. 鳳梨檸檬冰：

準備鳳梨 307g 和檸檬 17g，切好冷凍一天，再將冷凍好的水果交替放入製冰機，同時攪拌均勻，即完成。

3. 芒果牛奶冰：

準備芒果 533g 和牛奶冰塊 200g，切好冷凍一天，再將冷凍好的水果交替放入製冰機，同時攪拌均勻，即完成。

創作研究成果

蘋果香蕉冰、鳳梨檸檬冰、芒果牛奶冰等三種水果冰。

創作研究結論

(一) 芒果是最受歡迎的水果與水果冰口味

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。

在六年級的創作研究中，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」。



	<p>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。</p> <p>(二)冰品的價錢是否合理</p> <p>在五年級的研究中，有 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。</p> <p>在六年級的創作研究中，芒果牛奶估計約 80 元。我們發現，因為是新鮮水果，所以單價較高。</p> <p>(三)自製冰淇淋的難易度</p> <p>五年級的問卷結果，發現：雖然很多人喜歡吃冰，但是會自製冰淇淋的人，卻不是很多。</p> <p>在本研究當中，我們發現自製冰淇淋的難度不高，其中容易的是，將冰凍過的水果放進製冰機裡就能製作出冰品。但困難的地方是，如何搭配出美味的水果口味。</p>
<p>創作建議</p>	<p>(一)關於水果冰的主題</p> <p>最好自備製冰器，不然自製水果冰的難度會更高。</p> <p>(二)給學弟妹的主題</p> <p>暑假做研究時，還可以藉機與朋友相約吃個冰，所以這是一個非常好的主題。你就趕快做吧！</p>
<p>心得</p>	<p>一開始，我們選這個主題，其實還不錯，因為水果冰是我們愛吃的食物之一。雖然，過程中，有些地方很困難，遇到一些挫折，讓我們原本好好的假日，都需要拿來做研究，不過也因為這樣，我和同學可以藉做功課之名和同學相約，做完後就可以一起玩了。</p>