

校訂課程_實驗設計 1

一. 實驗目的

觀察在澱粉的彈性、延展性等物理性質。

二. 實驗步驟

1. 實驗待測澱粉有：高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉、玉米粉、在來米粉、糯米粉
2. 取塑膠杯 6 個，各取 6 種澱粉 10g，觀察各澱粉之粉末顏色、觸覺感受，並記錄在實驗記錄中。
3. 10g 之澱粉，分批加入室溫蒸餾水，將澱粉搓成團，並記錄最終加入之水量。
4. 將澱粉搓成球狀，並置於 30cm 高處，自由落體，觀察反彈高度。
5. 將澱粉搓成條狀，紀錄初長度，水平左右橫拉，當拉斷時，記錄當時之長度。
6. 回答問題討論。

三. 實驗記錄

種類						
顏色						
觸感						
加水量						
反彈高度						
延展性						

PS. 記得拍照記錄。

四. 問題討論

1. 試寫出本實驗之所有你可以找到的變因，並分類為操作變因、控制變因、應變變因。

操作變因	控制變因	應變變因

2. 請問，這是一個好的實驗設計嗎？為什麼？

3. 請就本實驗觀察，提出你所可以想到有關本實驗的問題。

4. 請根據你的問題，設計一個單一操作變因的實驗題目。