

滲透壓應用 醃漬科學課程-自我省思與改進

食品醃漬一直是人類用於食品保存很常見的方式之一，利用生物課中有學習到水的滲透作用，連結到生活中儲存食物的方法，加鹽醃漬就是其中利用滲透壓保存食物的方法。醃漬食品除了可以延長保存期限外，還有特殊風味，可以多介紹各種醃漬食品。

可以在課程設計中加入學生各家庭特色醃漬食品及分享，可以更能激發同學學習的興致