彰化縣 107 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選作品說明書(封面)

作品編號: 22017

	□國小組	□數學類
組別:		■自然與生活科技類
	■國中組	□人文社會類

作品名稱:你濃我濃—自製折光計測 定糖水濃度

彰化縣 107 學年度國民中小學學生獨立研究作品徵選作品說明書

第一階段 研究訓練階段(由教師撰寫)

壹、近二年學校獨立研究課程之規劃

- 1. 學習獨立研究概念與研究方法、練習研究方法與步驟、激盪有興趣之主題。
- 2. 著手進行獨立研究資料蒐集、整理、分析、統整與撰寫。
- 3. 文獻閱讀與報告。
- 4. 修改研究報告成果、PPT製作、訓練口頭報告、省思與分享。

貳、學校如何提供該生獨立研究訓練

- 從解決問題概念切入,讓學生了解獨立研究的意義與目的,並了 解研究方法與步驟,以備往後的研究所需。
- 給予學生針對某研究的方法了解研究步驟。協助學生理解研究方 法的運用,排除對繁瑣過程的恐懼。
- 3. 以討論的方式激盪學生有興趣的主題,並引導學生聚焦於可行方向,讓學生對廣泛的興趣聚焦於明確的主題。
- 4. 引導學生提出可討論的問題及欲達成的目的。讓學生針對感興趣 的主題蒐集資料、整理資料、分析資料,對能統整相關的資訊,以 符合研究目的與問題。
- 5. 研究內文進行撰寫。老師是提供協助的引導者,學生是整個研究的主角,給予學生對學習負責的機會。
- 6. 完成研究報告後,學生學習製作簡報 PPT,並學習如何對自己的研究報告做口頭報告,訓練口頭表達能力。
- 7. 最後,回顧獨立研究的過程,做省思與心得分享。

第二階段 獨立研究階段

壹、 研究動機

現代糖尿病罹患人數日益成長,到底是什麼原因而導致呢?都是因為現在的含糖飲料含糖量太高了,人們攝取過多糖分所致,所以我就靈機一動,是否可以用一些科學方法找出它的含糖度呢?這樣一來就能避免喝到過甜的飲料。前陣子在姊姊的教科書中發現司乃耳定律,內容與折射有關,我就去網路上查了資料,發現折射角與糖水的濃度是有關係。於是,所以我在家裡先嘗試做了一個小實驗,我在陰暗處以雷射筆射清水和飲料,發現飲料偏折的角度比清水大,所以我決定向老師提出了我的想法,含糖飲料是不是會影響折射的現象,想以這主題更進一步的去設計實驗,也獲得老師的贊同與支持。

貳、 擬定正式計畫、研究問題及工作進度表

為了要了解糖的濃度與折射角的關係,我們便使用同樣的水量加入不同重量的糖(砂糖與黑糖),使用雷射筆進行折射實驗,探討糖的濃度與折射角度的關係,再利用老師所說的司乃耳定律計算出不同濃度的折射率,測試不同飲料的折射角度與折射率,推測出所含的糖(濃度)再檢測不同飲料之中糖的濃度。

- 一、研究目的有以下幾點:
 - (一)了解不同的糖的顏色與溶解度。
 - (二)自製雷射折光計
 - (三)探討不同雷射光源與折射角度的關係。
 - (四)探討不同種類糖的濃度與折射角度的關係。
- 二、研究設備及器材



黑糖、砂糖(圖一)

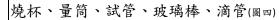


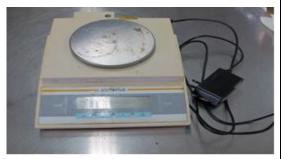
雷射筆(左到右:紅、綠、藍)(圖二)





糖度計(圖三)

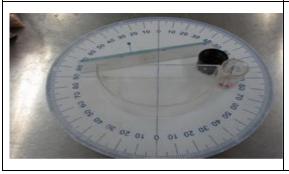




電子磅秤(圖五)



膠帶、保鮮膜、剪刀 (圖六)



- 1.壓克力透明半圓型水槽。
- 2.圓形角度盤:白色泡棉,上面印有 刻度,共四個象限。
- 3.大頭針 (圖七)

三、擬定工作進度表

	,	十月	+)	月	+	-=;	月	一月		二月	
文獻探討												
擬定問題												
紀錄發現												
擬訂計畫												
進行實驗						·						
撰寫報告												

四、研究架構圖

探討不同糖水的濃度 與折射角度的關係

糖的種類:黑糖與砂糖

入射角度 :15 度、20 度、25 度、30 度、35 度 雷射光的顏色:綠光、紅光

糖水濃度 :2.5%、5%、7.5 %10%、12.5%

彙整實驗數據

分析實驗數據及討論

提出結論

參、彙整相關文獻

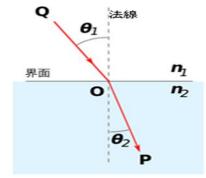
一、司乃耳原理:

當光波從一種介質傳播到另一種具有不同折射率的介質時,會發生折射現象,其入射角與折射角之間的關係,可以使用司乃耳定律(Snell's Law)來描述。司乃耳定律是利用荷蘭物理學家威理博·司乃耳來命名,又稱為「折射定律」。

司乃耳定律表明,當光波從介質1傳播到介質2時,假若兩種介質的折射率不同,則會發生折射現像,其入射光和折射光都處於同一平面,稱為「入射平面」,並且與界面法線的夾 角滿足如下關係:

$$n_1 \sin \theta_1 = n_2 \sin \theta_2$$

其中 n1 及 n2 別是兩種介質的折射率,Θ1、Θ2 分別是入射光、折射光與界面法線的夾角,分別 叫做「入射角」、「折射角」。這公式稱為「司乃 耳公式」。



二、糖度計:

光線從一種介質進入另一種介質時會產生折射現象,且入射角 正弦之比恆為定值,此比值稱為折光率。含糖溶液中可溶性固形物含 量與折光率在一定條件下(同一溫度、壓力)成正比例,故測定溶液 的折光率,可求出含糖溶液的濃度(含糖量的多少)。

三、糖水濃度:

我們使用重量百分濃度調配糖水:

定義:每100公克的溶液中含有溶質的公克數。

重量百分濃度 =
$$\frac{$$
溶質公克數}{ 溶液公克數} \times 100%

肆、資料分析

(一)材料的選擇:

我們使用市面上較為常見的砂糖與黑糖來做實驗,用來探討不同濃度及糖度的砂糖與黑糖糖水是否會影響光的折射率,至於為何使用 砂糖與黑糖是為了觀察顏色是否影響光的折射率。

(二)決定糖水濃度:

為了決定實驗所用的糖水濃度,我們首先測試糖水的溶解度,以 100ml 的水逐量溶解黑糖與砂糖(待完全溶解再添加)求取最大得溶解度,最後選定室溫下最高濃度為12.5%,因此調配了2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%的等間隔濃度砂糖及黑糖之糖水進行不同雷射光折射之實驗。

(三)實驗裝置準備:

- 1. 準備實驗器材(燒杯、雷射筆、試管)。
- 2. 配置不同濃度的糖水。
- 3. 自製雷射折射器。

(四)糖種類的替換

我們考量到糖水溶液顏色是否會影響的光的折射,所以我們選用了 黑糖與砂糖,黑糖水與砂糖水的顏色明顯差異巨大,黑糖水的顏色 較於砂糖水的深色,故我們猜測,在黑糖水折射出的光一定比砂糖 水的光亮度相對弱,兩種不同的糖我們控制濃度一樣,去觀察在純 度、熱量與成份上是否會間接的去影響光的折射率。

(五)光的色彩的轉換

光源的部分,我們也在思考會不會雷射光因不同的顏色而折射角改變呢?所以我們選用了紅光、綠光,比較不同的光會不會因為顏色的差異而無法透射過糖水溶液,或者因為是否會不同顏色的光而造成偏折角度的不同,但因為藍光穿透過糖水之後會變得非常微弱,我們無法判斷其角度,所以我們並沒有加入實驗中。

伍、研究結果與討論

一、自製雷射折光計

為了避免任何人為因素影響,我們使用下列步驟自製折光計:



(1) 將圓形角度盤與底座分開,並將雷射 筆以膠帶固定於底座上

(2)避免因人為手持雷射筆時晃動導致數據不準確有誤差。



(3)調整圓形角度盤的位置以將指定的 入射角度對準雷射筆的發射口,將雷射 光射向圓形角度盤的圓心。

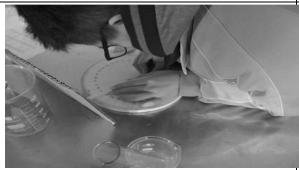


(4)放上壓克力透明半圓形水槽觀察反射 光的夾角是否與入射光夾角相同,此步驟



(5)將待測試的不同%糖水溶液倒進已 校正好的壓克力透明半圓形水槽內。

是為了確保入射光有射在圓形角度盤的 圓心。



(6)使用雷射筆射圓心在另一端以大頭針插到折射光線的前進路徑上。



(7)再利用直尺,圓心與大頭針連線,量 測折射角的角度。

- 二、以紅光射入不同濃度的黑糖糖水,測量折射率
- 1. 調配五種不同濃度的黑糖糖水(2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%)。
- 2. 調整好入射角度,並利用壓克力半圓形水槽的反射角度協助校 正。
- 3. 將糖水溶液倒入半圓形水槽,以紅色雷射筆照射,用大頭針標記 折射角度。
- 4. 以直尺補助判別折射角度並記錄。
- 5. 重複測量每個濃度五種入射角,結果如表 5-1。



配置不同濃度糖水溶液



將黑糖糖水倒入半圓形水槽等待測量



以紅色雷射筆照射黑糖糖水以測量折射角



以大頭針標記光折射的光點

為了實驗的準確性,我們每一個濃度的相同入射角皆做了3次實驗,求取n值後再予以平均。實驗結果如表4-1。

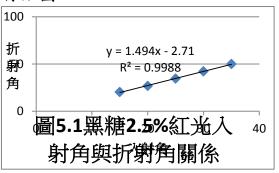
表 5-1 不同濃度的黑糖糖水的折射角

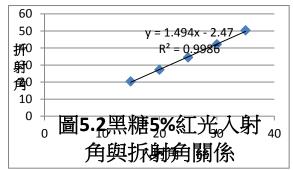
	V	1 4 1/10/20	V//// PL PL V	CH141 21 7	
黒糖 紅光	入射角	折射角1	n 值 1	折射角2	n 值 2
濃度 2.5% (2.5 克黑糖加入 97.5 克水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度 15 度	19.9 度 26.1 度 34.4 度 42 度 49.7 度 20.5 度	1.3151 1.2862 1.3368 1.3382 1.3296 1.3530	19.8 度 27.1 度 35.4 度 42.1 度 49.9 度 20.4 度	1.3087 1.3319 1.3706 1.3408 1.3335 1.3467
濃度 5% (5 克黑糖加入 95 克水)	20 度 25 度 30 度 35 度	27.35 度 34.4 度 42.1 度 50.5 度	1.3432 1.3368 1.3408 1.3452	27.4 度 34.5 度 42.2 度 50.4 度	1.3455 1.3368 1.3434 1.3433
濃度 7.5% (7.5 克黑糖加 入 92.5 克水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度	20.3 度 27.2 度 34.2 度 42.6 度 50.2 度	1.3404 1.3364 1.3300 1.3537 1.3394	20.75 度 27.9 度 34.6 度 43.4 度 50.2 度	1.3688 1.3681 1.3436 1.3741 1.3394
濃度 10% (10 克黑糖加 入 90 克水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度	20.65 度 27.4 度 34.6 度 42 度 50.3 度	1.3625 1.3455 1.3436 1.3382 1.3414	21.2 度 28.1 度 34.8 度 43 度 49.9 度	1.3972 1.3771 1.3470 1.3639 1.3335
濃度 12.5% (12.5 克黑糖 加入 87.5 克 水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度	20.9 度 27.4 度 34.8 度 42.7 度 51 度	1.3783 1.3455 1.3504 1.3563 1.3549	20.85 度 27.4 度 35.25 度 42.8 度 51.5 度	1.3751 1.3455 1.3656 1.3588 1.3644

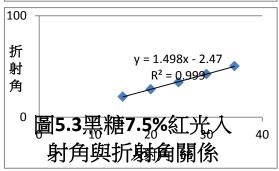
黑糖 紅光	入射角	折射角3	n 值 3	平均角度	平均n值	平均
wh h = -0./	15 度	20 度	1.3214	20.2 度	1.3341	
濃度 2.5%	20 度	26.9 度	1.3228	26.7 度	1.3137	2.5%
(2.5 克黑糖加	25 度	33.8 度	1.3163	34.4 度	1.3368	, ,
入 97.5 克水)	30 度	42.1 度	1.3408	42.0 度	1.3382	1.3312
73 ()	35 度	50.1 度	1.3375	49.9 度	1.3335	
濃度 5%	15 度	20.5 度	1.3536	20.4 度	1.3467	
(5 克黑糖加入	20 度	27.1 度	1.3319	27.2 度	1.3364	5%
	25 度	34.3 度	1.3334	34.4 度	1.3368	1.3404
95 克水)	30 度	42.2 度	1.3434	42.1 度	1.3408	

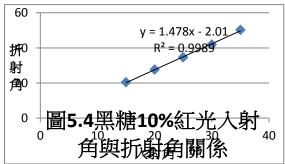
	35 度	50.1 度	1.3568	50.3 度	1.3414	
wh 0 /	15 度	20.6 度	1.3594	20.3 度	1.3404	
濃度 7.5%	20 度	27.5 度	1.3500	27.5 度	1.3500	7.5%
(7.5 克黑糖加	25 度	34.4 度	1.3368	34.4 度	1.3368	, •
入 92.5 克水)	30 度	42.6 度	1.3537	42.4 度	1.3486	1.3434
75 ()	35 度	50.6 度	1.3472	50.3 度	1.3414	
	15 度	20 度	1.3214	20.4 度	1.3467	
濃度 10%	20 度	27.5 度	1.3500	27.6 度	1.3545	10%
(10 克黑糖加	25 度	34.5 度	1.3402	34.6 度	1.3436	, ,
入 90 克水)	30 度	42.3 度	1.3460	41.9 度	1.3356	1.3439
	35 度	50.6 度	1.3472	50.2 度	1.3394	
濃度 12.5%	15 度	20.1 度	1.3277	20.6 度	1.3594	
(12.5 克黑糖	20 度	27.5 度	1.3500	27.4 度	1.3455	12.5%
	25 度	34.9 度	1.3538	34.9 度	1.3538	, ,
加入 87.5 克	30 度	43.5 度	1.3767	43 度	1.3639	1.3558
水)	35 度	51 度	1.3549	51.1 度	1.3568	

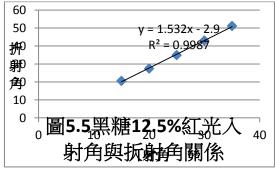
我們分析 2.5%、5%、7.5%、10%、12.5% 黑糖糖水入射角、折射角(紅色雷射筆)之圖表比較,結果如圖 5.1~5.5,3 次 n 值得平均與濃度之關係如圖 5.6。

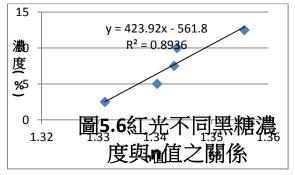












我們發現:2.5%、5%、7.5%、10%、12.5% 黑糖糖水入射角愈大,折射角就愈大。而濃度越高的糖水溶液 n 值會比較高,同樣的濃度的糖水濃液就算不同入射角算出來的 n 值也會差不多。

由圖 5.6 我們可以反推一杯未知濃度黑糖水溶液的濃度,藉由我們自製雷射折射器進行折射實驗,由實驗中我們可以求得 n 值,再帶入回歸後的公式 y=0.2108x+1.3271,求得未知溶液的濃度。

三、以紅光射入不同濃度的砂糖糖水,測量折射率

- 1. 調配五種不同濃度的砂糖糖水(2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%)。
- 2. 調整好入射角度,並利用壓克力半圓形水槽的反射角度協助校正。
- 3. 再將糖水溶液倒入半圓形水槽,以紅色雷射筆照射,並用大頭針標記 折射角度。
- 4. 以直尺補助判別折射角度並記錄。
- 5. 重複測量每種濃度 15、20、25、30、35 度入射角,結果如表 5-2。



測量水到指定的毫升數



調整入射角準確的射到指定角度



先以空的半圓形水槽來查看它的反射角 有無準確



測量折射角,並以大頭針標記

表 5-2 不同濃度的砂糖糖水(紅光)的折射角

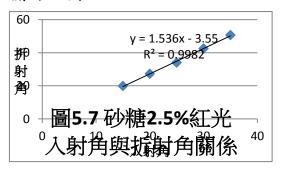
砂糖 紅光	入射角	折射角1	n 值 1	折射角2	n 值 2
	15 度	20 度	1.3214	19.75 度	1.3056
濃度 2.5%	20 度	26.8 度	1.3182	27.3 度	1.3410
(2.5 克砂糖加	25 度	33.6 度	1.3094	33 度	1.2887
入 97.5 克水)	30 度	42.4 度	1.3486	42.9 度	1.3614
	35 度	50.05 度	1.3365	51.9 度	1.3719

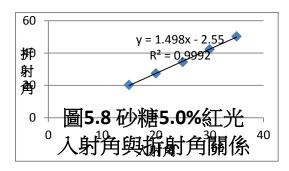
	15 度	20.2 度	1.3341	20 度	1.3214
濃度 5%	20 度	27.15 度	1.3341	27.6 度	1.3545
(5 克砂糖加入	25 度	34.5 度	1.3402	34.4 度	1.3368
95 克水)	30 度	42.1 度	1.3408	42.4 度	1.3486
	35 度	50.1 度	1.3375	50.5 度	1.3452
	15 度	20.3 度	1.3404	21.3 度	1.4034
濃度 7.5%	20 度	27.5 度	1.3500	28 度	1.3726
(7.5 克砂糖加	25 度	35 度	1.3571	33.9 度	1.3197
入 92.5 克水)	30 度	42.6 度	1.3537	42.5 度	1.3511
	35 度	50.85 度	1.3520	51 度	1.3549
	15 度	20.6 度	1.3594	20.6 度	1.3594
濃度 10%	20 度	27.6 度	1.3545	27.8 度	1.3636
(10 克砂糖加	25 度	34.4 度	1.3368	34.8 度	1.3504
入 90 克水)	30 度	42.7 度	1.3563	42.5 度	1.3511
	35 度	50.4 度	1.3433	51.7 度	1.3682
迪 应 12 [0/	15 度	20.6 度	1.3594	21.1 度	1.3909
濃度 12.5%	20 度	27.5 度	1.3500	28 度	1.3726
(12.5 克砂糖	25 度	34.7 度	1.3470	35.6 度	1.3774
加入 87.5 克水)	30 度	42.6 度	1.3537	43 度	1.3639
1.7	35 度	50.4 度	1.3433	52 度	1.3738

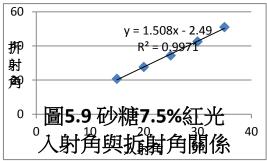
砂糖 紅光	入射角	折射角3	n 值 3	平均折射 角度	平均n值	平均
	15 度	20 度	1.3214	19.9 度	1.3151	
濃度 2.5%	20 度	27.5 度	1.3500	27.2 度	1.3591	2.50/
(2.5 克砂糖加	25 度	35.5 度	1.3740	34.0 度	1.3231	2.5%
入 97.5 克水)	30 度	42.4 度	1.3486	42.5 度	1.3511	1.3393
	35 度	50 度	1.3355	50.65 度	1.3481	
	15 度	20.5 度	1.3530	20.2 度	1.3341	
濃度 5%	20 度	27.5 度	1.3500	27.4 度	1.3455	5%
(5 克砂糖加入	25 度	34.3 度	1.3330	34.4 度	1.3368	1.3403
95 克水)	30 度	42.5 度	1.3511	42.3 度	1.3460	1.5405
	35 度	50.1 度	1.3375	50.2 度	1.3394	
濃度 7.5%	15 度	20.5 度	1.3530	20.7 度	1.3657	7.5%
(7.5 克砂糖加	20 度	27.5 度	1.3500	27.6 度	1.3545	1.3517

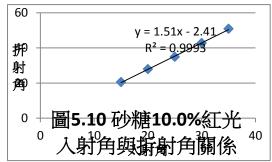
入 92.5 克水)	25 度	34 度	1.3231	34.3 度	1.3334	
	30 度	42.5 度	1.3511	42.5 度	1.3511	
	35 度	51 度	1.3549	50.95 度	1.3539	
	15 度	20.5 度	1.3530	20.5 度	1.3530	
濃度 10% (10 克砂糖加	20 度	28 度	1.3726	27.8 度	1.3636	
	25 度	35.5 度	1.3740	34.9 度	1.3538	10%
入 90 克水)	30 度	43.1 度	1.3665	42.7 度	1.3563	1.3555
	35 度	50.5 度	1.3452	50.8 度	1.3510	
» 点 42 E0/	15 度	20.3 度	1.3404	20.6 度	1.3594	
濃度 12.5% (12.5 克砂糖	20 度	27.5 度	1.3500	27.6 度	1.3545	12.5%
加入 87.5 克	25 度	35.2 度	1.3639	35.1 度	1.3605	1.3572
水)	30 度	43 度	1.3639	42.8 度	1.3588	1.5572
10)	35 度	50.5 度	1.3452	50.9 度	1.3529	

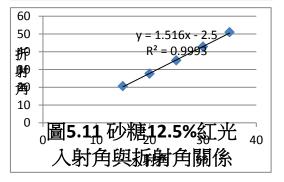
我們分析 2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%砂糖糖水入射角、折射角(紅色雷射筆)之圖表比較,結果如圖 5.7~5.11,3 次 n 值得平均與濃度之關係如圖 5.12。

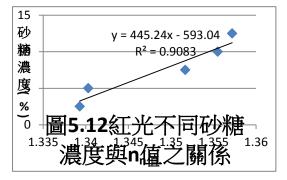












我們發現 2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%砂糖糖水入射角愈大, 折射角就愈大,以 2.5%砂糖水溶液而言,入射角分別為 15、20、25、 30、35 度時,折射角分別為 19.9、27.2、34.0、42.5、50.61。換算成 n 值之後,我們發現濃度越高的糖水溶液 n 值會比較高,同樣的濃度的 糖水濃液就算不同入射角算出來的 n 值也會差不多。

由圖 5.12 我們可以反推一杯未知濃度砂糖水溶液的濃度,藉由我們自製雷射折射器進行折射實驗,由實驗中我們可以求得 n 值,再帶入回歸後的公式 y=0.204x+1.3335,求得未知溶液的濃度。

四、以綠光射入不同濃度的黑糖糖水,測量折射率

- 1. 調配五種不同濃度的黑糖糖水(2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%)。
- 2. 調整好入射角度,並利用壓克力半圓形水槽的反射角度協助校正。
- 3. 再將糖水溶液倒入半圓形水槽,以綠色雷射筆照射,並用大頭針標記 折射角度。
- 4. 以直尺補助判別折射角度並記錄。
- 5. 重複測量每種濃度 15、20、25、30、35 度入射角, 結果如表 5-3。



調配黑糖糖水



將底座固定在桌面上讓它不易飄移



照射半圓形水槽的的反射光調整入射角



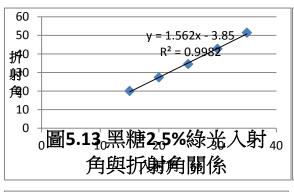
綠色雷射筆照射黑糖糖水得出折射角

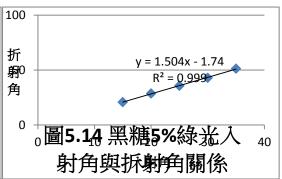
由於我們發現以綠色雷射筆照射 7.5%、10%及 12.5% 黑糖糖水時,看不到折射出來的光線,無法判定數據,所以我們只能量測 2.5%、5%的折射率實驗。實驗結果如表 5-3。

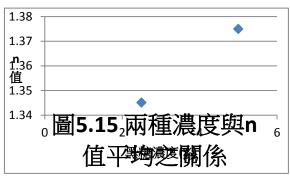
表 5-3 不同濃度的黑糖糖水(綠光)的折射角

10.5	- 1.1.1.1/1X/	マロイ バハクロイ	12 11-11-11-10	14141 21 12	1	i
黒糖 緑光	入射角	折射角1	n 值 1	折射角2	n 值 2	
	15 度	20.6 度	1.3594	20 度	1.3214	
濃度 2.5%	20 度	27 度	1.3273	28.8 度	1.4085	
(2.5 克黑糖加	25 度	33.7 度	1.3128	34.4 度	1.3368	
入 97.5 克水)	30 度	42.1 度	1.3408	43.2 度	1.3690	
	35 度	51 度	1.3549	51.25 度	1.3596	
	15 度	21 度	1.3846	21.4 度	1.4097	
濃度 5%	20 度	28.45 度	1.3928	28.9 度	1.4130	
(5 克黑糖加入	25 度	34.45 度	1.3385	36.7 度	1.4141	
95 克水)	30 度	42.5 度	1.3511	43.4 度	1.3741	
	35 度	51.3 度	1.3606	51.5 度	1.3644	
黒糖 綠光	入射角	折射角3	n 值 3	平均角度	平均n值	平均
	15 度	19.6 度	1.2960	20 度	1.3214	
濃度 2.5%	20 度	26.5 度	1.3045	27.4 度	1.3455	2.5%
(2.5 克黑糖加	25 度	35.5 度	1.3740	34.5 度	1.3402	1.3451
入 97.5 克水)	30 度	42.4 度	1.3486	42.7 度	1.3563	1.5451
	35 度	51.5 度	1.3644	51.4 度	1.3625	
	15 度	20.1 度	1.3277	20.8 度	1.3720	
濃度 5%	20 度	28.9 度	1.4130	28.7 度	1.4040	5%
	20 及	.,,,,				
(5 克黑糖加入	25 度	35.7 度	1.3807	35.6 度	1.3774	
(5 克黑糖加入 95 克水)			1.3807 1.3639	35.6 度 42.9 度	1.3774 1.3614	1.3750

我們分析 2.5%、5% 黑糖糖水入射角、折射角(綠色雷射筆)之圖表比較,結果如圖 5.13~5.14,我們依然可以看出,入射角與折射角呈正相關的關係。3次 n 值得平均與濃度之關係如圖 5.15,雖然只能做 2.5%、5% 兩種濃度,但從圖中一樣可以看出 n 值愈大濃度愈大的趨勢。







由實驗結果我們發現:綠光的穿透力比較弱,因為黑糖中含有糖蜜等雜質顏色較深,綠光在濃度較高(7.5%以上)的黑糖終究無法穿透。由圖5.6 及圖5.15,我們也觀察到相較於紅光的而言,綠光在黑糖中的折射率較大,濃度皆為2.5%的黑糖水溶液,紅光與綠光的n值分別為1.3312及1.3451,度皆為5.0%的黑糖水溶液,紅光與綠光的n值分別為1.3404及1.3750,。

五、以綠光射入不同濃度的砂糖糖水,測量折射率

- 1. 調配五種不同濃度的砂糖糖水(2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%)。
- 2. 調整好入射角度,並利用壓克力半圓形水槽的反射角度協助校 正。
- 3. 再將糖水溶液倒入半圓形水槽,以綠色雷射筆照射,並用大頭針標記折射角度。
- 4. 以直尺補助判別折射角度並記錄。
- 5.重複測量每種濃度 15、20、25、30、35 度入射角,結果如表 5-4。



調整半圓形水槽到指定位置



綠色雷射筆照射砂糖糖水、標記折射角







用尺輔助對準圓心測量折射角

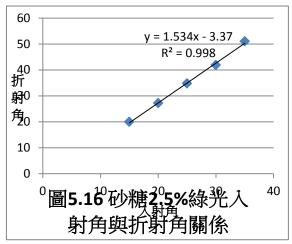
表 5-4 不同濃度的砂糖糖水(綠光)的折射角

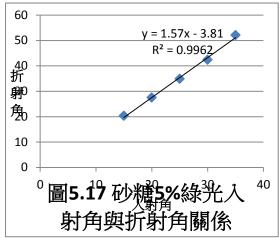
	サイトにか及り	- V / I - I	- ' ' ' ' '	• • • • • • •	
砂糖 綠光	入射角	折射角1	n 值 1	折射角2	n 值 2
	15 度	20.05 度	1.3246	20.25 度	1.3372
濃度 2.5%	20 度	27.3 度	1.3410	27.8 度	1.3636
(2.5 克砂糖加	25 度	34.3 度	1.3334	34.75 度	1.3487
入 97.5 克水)	30 度	42 度	1.3382	40.9 度	1.3094
	35 度	49.7 度	1.3296	53.5 度	1.3296
	15 度	20.45 度	1.3499	20.3 度	1.3404
濃度 5%	20 度	27.55 度	1.3523	27.5 度	1.3500
(5 克砂糖加入	25 度	34.45 度	1.3385	34.9 度	1.3538
95 克水)	30 度	42.1 度	1.3408	42.4 度	1.3486
	35 度	50.6 度	1.3472	52.1 度	1.3757
	15 度	21 度	1.3846	20.5 度	1.3530
濃度 7.5%	20 度	28 度	1.3726	27.6 度	1.3545
(7.5 克砂糖加	25 度	35.8 度	1.3841	35 度	1.3571
入 92.5 克水)	30 度	42.7 度	1.3563	42.6 度	1.3537
	35 度	51.1 度	1.3568	50.5 度	1.3452
					1.5-52
	15 度	21 度	1.3846	21.2 度	1.3972
濃度 10%	15 度 20 度	21 度 27.9 度	1.3846 1.3681		
濃度 10% (10 克砂糖加				21.2 度	1.3972
	20 度	27.9 度	1.3681	21.2 度 28 度	1.3972 1.3726
(10 克砂糖加	20 度 25 度	27.9 度 35 度	1.3681 1.3571	21.2 度 28 度 35.2 度	1.3972 1.3726 1.3639
(10 克砂糖加	20 度 25 度 30 度	27.9 度 35 度 43.3 度	1.3681 1.3571 1.3716	21.2 度 28 度 35.2 度 43.4 度	1.3972 1.3726 1.3639 1.3741
(10 克砂糖加 入 90 克水)	20 度 25 度 30 度 35 度	27.9 度 35 度 43.3 度 51 度	1.3681 1.3571 1.3716 1.3549	21.2 度 28 度 35.2 度 43.4 度 50.6 度	1.3972 1.3726 1.3639 1.3741 1.3472
(10 克砂糖加入 90 克水) 濃度 12.5%	20 度 25 度 30 度 35 度 15 度	27.9 度 35 度 43.3 度 51 度 21.1 度	1.3681 1.3571 1.3716 1.3549 1.3909	21.2 度 28 度 35.2 度 43.4 度 50.6 度 21.6 度	1.3972 1.3726 1.3639 1.3741 1.3472 1.4223

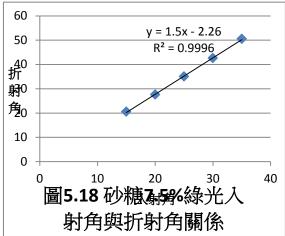
	35 度	51.2 度	1.3587	53.41 度	1.3998
--	------	--------	--------	---------	--------

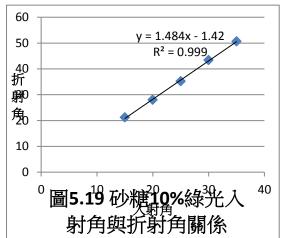
砂糖 綠光	入射角	折射角3	n 值 3	平均角度	平均n值	平均
濃度 2.5% (2.5 克砂糖加入 97.5 克水) 濃度 5% (5 克砂糖加入 95 克水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度 15 度 20 度 25 度 30 度	19.8 度 26.5 度 35.4 度 42.9 度 49.9 度 20.1 度 27.7 度 34.6 度 41.5 度	1.3087 1.3045 1.3706 1.3614 1.3335 1.3277 1.3591 1.3436 1.3252	20 度 27.2 度 34.8 度 41.9 度 51 度 20.2 度 27.5 度 34.6 度 42 度	1.3214 1.3364 1.3504 1.3356 1.3549 1.3341 1.3500 1.3436 1.3382	2.5% 1.3397 5% 1.3441
33 XXI	35 度 15 度	41.5 及 50.35 度 20.8 度	1.3252 1.3423 1.3720	42 及 51 度 20.7 度	1.3549 1.3657	
濃度 7.5% (7.5 克砂糖加入 92.5 克水)	20 度 25 度 30 度 35 度	28 度 34.5 度 42.6 度 50.5 度	1.3273 1.3402 1.3537 1.3452	27.8 度 35.1 度 42.6 度 50.7 度	1.3636 1.3605 1.3537 1.3491	7.5% 1.3585
濃度 10% (10 克砂糖加 入 90 克水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度	21 度 28.2 度 35.8 度 43 度 50.8 度	1.3846 1.3816 1.3841 1.3639 1.3510	21 度 28 度 35.3 度 43.2 度 50.8 度	1.3846 1.3726 1.3740 1.3690 1.3510	10% 1.3702
濃度 12.5% (12.5 克砂糖 加入 87.5 克 水)	15 度 20 度 25 度 30 度 35 度	21.2 度 28.7 度 35.6 度 43.2 度 51.15 度	1.3972 1.4040 1.3774 1.3690 1.3577	21.3 度 28.6 度 35.8 度 43.4 度 51.92 度	1.4034 1.3996 1.3841 1.3741 1.3723	12.5% 1.3867

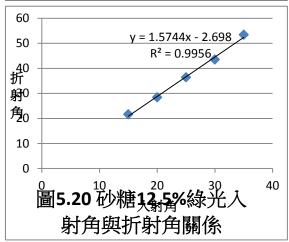
砂糖糖水 2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%折射角(綠色雷射筆)之圖表 比較如圖 5.16~圖 5.20。五種不同濃度與平均 n 值關係圖如圖 5.21。

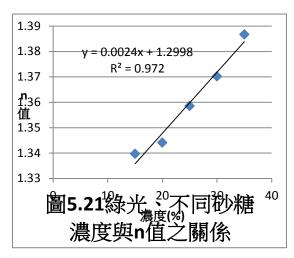












實驗結果我們發現:雖然綠光的穿透力比較弱,但在砂糖中雜質相較 黑糖少,故即使較高濃度,綠光依舊可以穿透,而我們觀察到砂糖跟 黑糖有一樣的現象,在綠光相較於紅光,折射率相對的較高的現象。

雷射綠光在 2.5%、5%、7.5%、10%、12.5%砂糖糖水入射角愈大,折射角就愈大,以 2.5%砂糖水溶液而言,入射角分別為 15、20、25、30、35 度時,折射角分別為 20.0、27.2、34.8、41.9、51.0。換算成 n 值之後,我們發現濃度越高的糖水溶液 n 值會比較高,而同樣濃度的糖水濃液就算不同入射角算出來的 n 值也會差不多。

由圖 5.21 我們可以反推一杯未知濃度砂糖水溶液的濃度,藉由我們自製雷射折射器進行綠光砂糖溶液折射實驗,由實驗中我們可以求得n值,再帶入回歸後的公式 y=0.4804x+1.3238,求得未知溶液的濃度。

陸、評鑑與檢討

- 一、 我們親自用電腦查詢司乃耳和糖度計後,發現裡面有許多高中才會教到的概念,所以我們要反覆地詢問老師,才能對司乃耳定律更了解。研究中我們討論了不同入射角(15度、20度、25度、30度、35度)和折射角與司乃耳定律的關係:
 - 1. 入射角越大,偏折出來的折射角度會越大。
 - 2. 我們發現司乃耳定律所說的,當光從介質傳遞到介質 2 時,若 兩種介質的折射率不同,便會產生折射的現象。

- 3. 根據司乃耳定律,我們發現同樣的糖水濃度得出的 n 值都差不 多。
- 二、 以紅色雷射筆照射黑糖糖水與砂糖糖水的差異:
 - 1. 黑糖在水中的溶解度較高,而砂糖在水中的溶解度較低。
 - 2. 砂糖糖水折射角度較小,黑糖糖水折射角度較大。
 - 3. 黑糖因為顏色較深,所以射出的光較於砂糖的暗。
- 三、 以綠色雷射筆照射黑糖糖水與砂糖糖水的差異:
 - 1. 砂糖糖水折射角度較小,黑糖溶液糖水角度較大。
 - 2. 黑糖因為顏色太深,所以只能測到 2.5%、5.0%兩個濃度。
 - 3. 砂糖因為顏色較淺,綠光可以測出所有濃度的折射角。
- 四、 紅光射黑糖與砂糖和綠光黑糖與砂糖的差異和共同點:
 - 1. 砂糖糖水折射角度較小,黑糖糖水折射角度較大。
 - 2. 黑糖溶解度較高,砂糖溶解度較低。
 - 3. 黑糖糖水,只有紅光照的進去,綠光只能照到 2.5%跟 5%。
 - 4. 同樣的黑糖糖水,綠光測出來的折射角會較紅光大。
 - 5. 同樣的砂糖糖水,綠光測出來的折射角會較紅光大。
- 五、我們發現糖水濃度越高,偏折角度越大,也就是折射率(n值)越大, 代表濃度愈高,雷射光傳播的越慢,與光速在固態.液態.氣態的狀態吻合,我們可以推知在濃度高的糖水中,糖分子相較於水分子較大,而糖分子越多越阻礙雷射光的前進。
- 六、同顏色的雷射光,砂糖糖水測得的n值比黑糖糖水大。

黑糖與砂糖最大的差異在於結晶法的差異,砂糖是利用離心力將糖 漿內的糖蜜分離,從台糖的資訊上得知,他利用離心力去把糖蜜甩 出,砂糖是在桶內的糖結晶,我們可以知道砂糖本身的分子量分子 結構相較糖蜜來的大,而黑糖是同時保有糖蜜的成分,黑糖平均相 砂糖結構較小,故黑糖的 n 值較小。我們也知道因為糖蜜(雜質)的 原因,同樣濃度的黑糖與砂糖,砂糖糖水比較甜。

七、同樣濃度的糖水,綠色雷射筆測出的 n 值皆比紅色雷射筆測來的 大。

我們從資料上的得知,綠光相較於紅光,在水中與玻璃的 n 值都較大。

而在這次糖水的實驗中更得到驗證,而測驗出來的 n 值差距相對於 純水的 n 值差距更大有更大得級距,我們大膽推論是糖分子所造成 的影響。

- 八、所以我們確實可以以折射角推估出含糖濃度,但因為不同的糖, 內含的雜質比例與成分不同,還是會有些許差異,所以我們只要固 定同一種糖,是可以從特定糖線性上的趨勢去推斷出含糖濃度,以 下是本研究糖的濃度與 n 值推估
 - (1)紅色雷射光照射不同濃度黑糖溶液 y=0.2108+1.3271
 - (2)紅色雷射光照射不同濃度砂糖溶液 y=0.2040+1.3335
 - (3)綠色雷射光照射不同濃度砂糖溶液 y=0.4804+1.3238

柒、參考資料

- 1. https://zh.wikipedia.org/wiki/%E6%96%AF%E6%B6%85%E5%B0%94% E5%AE%9A%E5%BE%8B-維基百科(司乃耳定律)
- 2. https://baike.baidu.com/item/%E7%B3%96%E5%BA%A6%E8%AE%A1/3 193718

糖度計原理

- 3. http://www.nani.com.tw/nani/jlearn/natu/abi1ity/a2/3_a2_6. http://www.nani.com. tw/nani/jlearn/natu/abi1ity/a2/3_a2_6. http://www.nani.com. <a hre
- 4. https://kknews.cc/zh-tw/hea1th/891x65q.html 紅糖、黑糖、白糖、冰糖.....都是糖有什麼區別呢
- 5. https://tw.answers.yahoo.com/question/index?qid=2008121300
 0010KK03162
 可見光的比較
- 6. http://www.taisugar.com.tw/Monthly/CPN. aspx?ms=1352&s=1338 3495&p=13383503 台糖通訊

研究心得:

當初發現了飲料的折射角度竟然會比清水大,真的覺得很不可思議,為平常時根本不會發現這種事,也藉由這件事而發現司乃耳定律

的道理和一些有關折射的事物,希望以後可以更進一步的對折射進行 探討。

當我們正式的擬訂計畫後發現這真的很費工夫,先對要做那些實驗進行討論,還要準備器材,甚至還要自己做出易主儀器,工作進度表也是一項難題,因為每個人都有自己的事,所以就要找出空閒的時間做實驗,當實驗做一小段後我們還要對實驗結果做討論與探討它的問題,最後再把他製作成表格。

未來展望:

本研究可以藉由自製雷射哲射器,透過實驗的 n 值推估出糖的重量百分濃度。研究過程中也曾以市售茶類為實驗對象,但由於市售茶類中有比較多的雜質,且變因較為複雜,因此實驗尚須做些許的修正,之後的後續研究,我們期待能以不破壞容器,檢測出茶類的濃度、咖啡因的濃度等。