



糖果的 夢幻彩虹秀



色彩鮮豔的糖果遇到水居然能變身成多彩的幾何視覺藝術！

撰文、攝影／何莉芳

比起古早味的傳統甜食，現在的糖果裡頭添加了很多化學物質。翻開糖果包裝背後，「砂糖、葡萄糖漿、棕櫚油、檸檬酸、糊精、乙烯化己二酸二澱粉、香料、食用色素……」等密密麻麻的添加物名稱，真是令人眼花撩亂。

彩虹糖便是具有香料與色素的糖果，含著的時候能感受外殼甜甜硬硬，咬開就可以嘗到帶有水果香的甜味。彩色硬硬的外殼叫做糖衣，在很多藥丸上也能看得到。糖衣包覆

在藥物外層可以避免藥物接觸到空氣，也可掩蓋藥物本身不好的氣味。而糖果裹上糖衣，則是防止糖果沾黏，也透過鮮豔的色彩吸引兒童。

之前在 2015 年 4·5 月號〈在水上畫畫?!〉中曾經做過牛奶抽象畫，利用清潔劑破壞牛奶表面張力的特性，使食用色素在牛奶裡產生流動混色效果。這回利用多彩糖衣，要以更簡單的方式與原理，製作出具有繽紛色彩且充滿動感的視覺藝術！