



當牛奶 遇到酵素

是誰讓水果牛奶變苦或結塊？
發生了什麼變化？

撰文、攝影／何莉芳



木瓜香甜、牛奶營養，把香甜又營養的水果與牛奶結合在一起，打成水果牛奶一定很好喝。

咦～等等，擺放一陣子的木瓜牛奶居然變苦，甚至還會結塊分層？壞掉了嗎？還能喝嗎？明明剛打好時還很香甜啊！怎麼一段時間後就不一樣了？直覺告訴我們，一定是發生化學反應了！

現在還流行喝檸檬牛奶，檸檬也能搭配牛奶嗎？也會分層沉澱嗎？這是怎麼一回事？這跟木瓜牛奶的變苦與沉澱有沒有關係？其他的水果與牛奶間也會有類似變化嗎？

究竟牛奶遇到水果發生了什麼變化？是誰讓它變苦或結塊？透過這次的實驗遊樂園，我們來製作好喝的水果牛奶，順便來探討這些變化後面的科學喔！