ความหวานของส้มตำ กับ ฟิสิกส์ของแสง และ มะละกอ ?!
Written by Administrator
Saturday, 17 November 2012 22:47 - Last Updated Saturday, 17 November 2012 23:37
เคยสงสัยมั้ยว่า ส้มตำที่ดูเส้นมะละกอฉ่ำๆ เราถึงพอจะเดาได้ว่า
มันต้องมีรสชาติหวานแน่ๆ
เป็นเพราะน้ำตาลที่อยู่ในเส้นมะละกอ นั้นเข้าไปแทรกตัวอยู่ในเซลลูโล สที่ฉ่ำไปด้
วยน้ำนั้นเข้าไปแทรก
อยู่ในสายโซ่โมเลกุลของเซลลูโลส
โดยการไปทำลายพันธะไฮโดรเจนระหว
่างสายโซ่ ทำให้ความเป็นผลึกของเซลลูโลสลด
ลง ส่งผลทำให้การกระเจิงแสงของเส้น
มะละกอลดลง และส่งผ่านแสงได้ดีขึ้น ดังนั้นถ้าเจอส้มตำที่เส้นมะละก
อดูฉ่ำๆใสๆ ให้สงสัยว่าส้มตำจานนั้นต้องหวา
นแสบคอแน่ๆ ^ ^
 1 / 1