

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

图书基本信息

书名：<<世界上最酸甜可口的化学书>>

13位ISBN编号：9787508615264

10位ISBN编号：7508615263

出版时间：2009-6

出版时间：中信出版社

作者：崔美华

页数：135

译者：千太阳

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

前言

化学是一门研究原子和分子等微小粒子、由它们组成的数十万种物质是如何形成的、这些物质具有什么性质和特点等方面知识的学科。

近来，我们经常听到“纳米世界”这个词，其实它指的就是分子们的世界。

纳米是指十亿分之一米，是我们肉眼看不到的长度单位。

正因为化学研究的就是这种小世界，所以它需要我们无限的想象力。

因为，它要把看不到的东西变成可见的东西。

我们每天吃的食物里也隐藏着化学知识。

那么，醋精的酸味和汽水的刺激味道中究竟隐藏着什么秘密呢？

还有，你知道我们通常所说的“碱性离子饮料”其实就是酸性溶液吗？

很多人认为二氧化碳是大气污染的主要因素，但同时它也是赋予生命的气体。

在植物的叶子里面，叶绿素会用二氧化碳、水和太阳光制造出葡萄糖，而葡萄糖又会以淀粉或纤维素的形式储存在植物里，因此我们才能通过植物来摄取营养成分。

由此可知，二氧化碳的确是赋予生命的气体。

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

内容概要

发酵和腐烂有什么区别？

为什么说嚼木糖醇口香糖可以预防蛀牙？

运动员们为什么喜欢离子饮料多于清水？

冰激凌为什么会那么柔滑？

去除鱼的腥味时，为什么要洒柠檬汁？

凉饭为什么没有热饭好吃？

对人类身体有害的反式脂肪酸究竟是什么？

小朋友们想知道答案吗？

快点来翻开这本风靡韩国的百万畅销科学漫画书吧！

你将会轻轻松松爱上科学！

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

作者简介

崔美华，先后毕业于京畿女子高等学校、首尔大学及同大学院，并获得韩国教师大学科学教育学博士学位。

一直致力于改善科学教育的工作，曾于2007年获得科学技术部颁发的科学教师奖。

目前在汝矣岛高等学校任教。

作品有《化学教科书的研究与指导》、《道尔顿告诉我们的原子

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

书籍目录

用餐时研究酸甜可口的化学 味道因温度而异的米饭 酸、甜、脆、辣并重的韩国泡菜 油腐醋饭里酸酸的食醋 生命之盐 吃了还想吃的甜食食糖 土里面长出来的“牛肉” 圆圆的黄豆 新鲜味美的蔬菜 我们真的不能成为好朋友吗？
水和油 综合营养剂黏黏的、甜甜的蜂蜜 利用酶分解营养物质的发酵食品 似懂非懂对对碰吃零食的时候研究酸甜可口的化学 酵母做功后膨起来的面包 乳白色牛奶的华丽变身干酪和酸乳酪 嚼了又嚼的饼干 口香糖 咕嘟咕嘟，吸收得比水还快的离子饮料 入口即化的冰激凌 富含对人体有益的不饱和脂肪酸橄榄油 有恢复疲劳和补充热量之功效，甜味中略带苦味的巧克力 有二氧化碳溶于其中的饮料碳酸饮料 水和油混合而成的蛋黄酱 牙齿的守护者木糖醇 似懂非懂对对碰

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

章节摘录

插图：乳酸菌让泡菜有了它独特的风味泡菜是一种在适当的温度下让乳酸菌增殖的发酵食品，在腌白菜或者腌萝卜里加入辣椒粉、大蒜、腌鱼等佐料后搅拌而成。

虽说刚做好的泡菜也很好吃，但腌熟后才更加可口。

在腌熟泡菜的过程中，乳酸菌的作用是最重要的。

盐渍时，白菜里的大部分细菌都会死亡，但对盐分比较耐受的乳酸菌却可以顽强地存活下来，完成腌熟白菜的任务。

此外，乳酸菌还可以清洁肠胃、抑制对身体有害的细菌繁殖和移动。

人类的大肠内也有乳酸菌，就算在低温无氧的环境里它也可以持续增殖。

因此在腌熟白菜的时候，

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

编辑推荐

《世界上最酸甜可口的化学书》:让孩子轻轻松松爱上科学,风靡韩国的百万畅销科学漫画书。粗心大意使我们很容易错过食物中的科学原理,《世界上最酸甜可口的化学书》将会帮你把这些原理一一找出并加以说明。

以前我们在品尝美味佳肴时产生过的那些疑惑,将会在《世界上最酸甜可口的化学书》里得到解答;之前看起来像迷一样的科学,接触后你会发现它们其实很好理解.....在阅读的过程中,《世界上最酸甜可口的化学书》将会满足你极度膨胀起来的好奇心。

那么接下来,就让我们沉浸在酸甜可口的化学世界里,尽情遨游吧!

<<世界上最酸甜可口的化学书>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>