

<<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：9787508636801

10位ISBN编号：7508636805

出版时间：2013-1

出版时间：中信出版社

作者：(韩) 崔美华 著  
千太

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>>

### 内容概要

你也许不会想到，如果没有化学，就再也不会各种酸甜可口的味道了！  
这难道不是世界上最可怕的事情吗？

《世界上最酸甜可口的化学书（珍藏版）》将为小朋友们揭开各种美食中隐藏的化学小秘密。  
读完《世界上最酸甜可口的化学书（珍藏版）》，你才会发现，原来那么深奥的化学原理，我们早就已经“吃”过啦！

## <<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故事》、《鲍林告诉我们的化学结合的故事》、《天才们的科学笔记本——化学篇》等。

张静午，热爱绘画，画中常常包含奇趣的思想。

目前是MQPM所属的作家，曾负责《好奇1·2》、《我是水》、《微生物的神奇——发酵》、《天才少年爱迪生》、《我们神秘的身体》等书的插图部分。

## <<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

味道因温度而异的米饭 当我们吃着热气腾腾的米饭时，我们不仅能感受到妈妈的心意，而且还发觉它比凉米饭好吃多了。

虽然古话说“不分冷热饭”，但热饭的确要比凉饭好吃。

那么，明明用同一种大米蒸煮成的米饭，为什么味道有这么大的差别呢？

凉饭因淀粉老化现象而变得不好吃 大米的主要成分是淀粉，淀粉中有数百到数千不等的葡萄糖分子相互结合。

按照葡萄糖结合后的不同形状，淀粉可以分为直链淀粉和支链淀粉。

直链淀粉里，数百个葡萄糖分子呈线状连接；而支链淀粉里，超过千个以上的葡萄糖分子呈枝桠状连接。

直链淀粉和支链淀粉不仅形状不同，性质也不同。

直链淀粉易溶于水，即使在冷水中也是如此；而支链淀粉却不溶于冷水，只有在热水中才会融化，成黏稠状。

大米中含有直链淀粉和支链淀粉。

大米中的淀粉是直链淀粉和支链淀粉有规律地黏合在一起的，被称为B淀粉。

在大米中倒入清水加热的话，水分子会渗入 淀粉的链状结构中。

这样一来，原本有规律地黏合在一起的直链淀粉和支链淀粉会变得不规律，结构松散。

淀粉的这种形态被称为 淀粉。

淀粉转变为 淀粉的这种过程就被称为淀粉的糊化现象。

淀粉出现糊化现象后，淀粉的结构变得不规律而松散，同时变得柔软而易于消化，这一过程就是生米变成熟饭的过程。

那么，米饭变凉后为什么就变得不好吃了呢？

.....

## <<世界上最酸甜可口的化学书>>

### 编辑推荐

面包为什么会变得松软可口？  
西瓜和草莓竟然是蔬菜？

！

大白菜是怎么变成酸酸的泡菜的？  
木糖醇为什么可以保护牙齿？  
为什么一吃糖果就停不下来？

<<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>