

<<生活小科学有问必答>>

图书基本信息

书名：<<生活小科学有问必答>>

13位ISBN编号：9787532936021

10位ISBN编号：7532936023

出版时间：2011-9

出版时间：山东文艺出版社

作者：[英]罗伯特·马修斯

页数：257

译者：林盛

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>

<<生活小科学有问必答>>

内容概要

这本《生活小科学有问必答》可以说是英国普通民众和科普作家罗伯特·马修斯合作的结晶，普通人轻松提问，科学家幽默作答。

应该先放奶后放茶，还是先放茶后放奶？
那些一碰就亮的台灯到底有什么秘密？
微波炉会不会损害食物中的维生素？
为什么胃液不把胃也消化掉？
为什么鞋子擦过以后会锃亮？
厨具上的不粘涂层是怎么“粘”上去的？
怎么知道每个指纹都是独一无二的？
经过放射处理的食物究竟能否食用？
一氧化碳中有一半是氧，却为什么如此致命？
关上窗坐在车里也会被晒伤吗？
歌剧演员真的能用歌声震碎玻璃杯吗？
“洗脑”有任何科学依据吗？
为什么圆要分成360度？
既然臭氧是气体，怎么会有“洞”出现？
动物真的能够感觉到地震的迫近吗？

在《生活小科学有问必答》里，你会惊讶地看到所有这些疑问，同样也是你曾经或正在或有可能感到疑惑的问题：皮鞋为何越擦越亮？
吃胡萝卜是否真能改善视力？
想太多是否真会头痛？
奶茶是先放茶还是先放奶？
核辐射对健康究竟有多大影响？
太空到底从哪里开始？

……

<<生活小科学有问必答>>

作者简介

罗伯特·马修斯，科学专栏撰稿人，记者。

曾短期任教于伯明翰阿斯顿大学，对开拓性研究进行评说，涵盖的领域从密码破译到偶然性几率，不一而足，同时因其对墨菲定律，包括烤面包为什么总是抹过黄油的那面落地的研究，而获得1996年搞笑诺贝尔奖物理学奖。

常为包括《BBC焦点》、《周日电讯》、《金融时报》和《新科学家》在内的众多出版物的科学专栏撰稿。

<<生活小科学有问必答>>

书籍目录

- 第一章 日常生活的奥秘
- 第二章 生生死死
- 第三章 信仰、传说与不解之谜
- 第四章 数字、游戏与休闲娱乐
- 第五章 气象万千
- 第六章 大自然
- 第七章 从地到天
- 第八章 天空之上
- 第九章 宇宙谜团
- 第十章 万象

<<生活小科学有问必答>>

章节摘录

Q3.为什么旅行时出发的路程总是显得比返程长？

A这似乎是很常见的感觉，就我而言，第一次出行时，这样的感觉最强烈。

我不了解什么正式的研究，只知道有一个看似最可靠的解释说，外出旅行，要在到达我们不熟悉的目的地时才算行程结束；然而返程时，当我们开始看到熟悉的地标便感觉行程结束了，而这时我们离家可能仍然还有一段距离。

其他一些因素可能也很重要，比如可怕的综合征，孩子们总是想“我们怎么还没到”，这使得再短的旅程都变得无尽漫长。

这也可能是因为在在一个三岁孩子的生命中，一小时所占的比例要比开车开得疲倦的家长多10倍。

就算是一个30岁的成年人，在车里坐了10小时之后，你也得容许他问问怎么还不到目的地。

Q4.应该先放奶后放茶，还是先放茶后放奶？

A有人认为“先放奶”是一种传统，这样可以保护脆弱的陶瓷杯免受热水带来的伤害；而化学家却辩驳说先放奶抑制了泡茶过程中苦味化合物的产生。

英国国家标准BS6008“泡茶的方法”提倡先放奶，按照每100毫升茶对1.75毫升牛奶的比例，按照我的计算，大概就是一杯茶一茶匙牛奶的比例。

我想这不无道理，但似乎更明智的选择是根据茶水的浓度添加适量牛奶，只有在牛奶加入杯中之后，你才能看出是否适量。

因此我把自己归为后放奶的一派，和乔治·奥威尔站在一边。

乔治曾于1946年在伦敦《标准晚报》上发表了一篇关于茶的文章说：“先加茶水，然后一边加奶一边搅拌，这样才能准确控制牛奶的量。”

Q5.泡茶前先加热茶壶真的有什么好处吗？

A很多人似乎都深信，用开水涮一遍茶壶然后倒掉，是泡出完美茶水的关键一步，因为这样做可以让茶壶的热度保持得更长久一些，从而保证了最佳的泡茶效果。

在了解了普通茶壶的热惯量之后，我不相信这一习惯会产生什么不一样的效果，倒反而更可能去除上一次泡茶时茶壶中残留的苦味丹宁酸。

Q6.为什么水壶会在水马上要开的时候安静下来？

A“水开前的平静”现象与水被加热的方法有关。

水壶通常都是从下面加热，因此下面的水最先到达沸点。

蒸气产生的水泡在稍凉一些的水中上升，一边上升一边降温，因为无法维持足够的气压来挡住周围的液体，水泡便砰地一声忽然爆裂。

大量的水泡集合在一起，就产生了熟悉的水加热时的咕嘟声。

然而，随着加热的持续，大多数液体开始到达沸点，使得大的水泡可以到达水面，这样产生的声音更深沉、更安静，这是水开的信号，也是可以准备开始品茶的信号。

Q7.用开水做冰块是不是真的比用冷水更快？

A这些年来，我听说过很多歪曲这句话的说法，比如有人会问：“滚烫的开水是否真的比一般的热开水更快到达可以喝的温度？”

这和降温的现象有关，但仍存在一些不易察觉的陷阱。

基本法则是，物品和它所处的环境温差越大，它降温的速度就越快。

因此，一杯滚烫的开水确实要比一杯普通热水凉得快。

但这并不代表它降到能够喝的温度就更快；这只代表它很快到达和另一杯水相同的温度，但随后两杯水变凉的速度也就完全一样了。

再加上滚烫的那杯水开始时要烫得多，所以它显然需要更长的时间才能喝。

按照同样的逻辑，显然开水不会比冷水更快结冰。

还有一点，问题在于，开水不是单单比冷水要热，溶解其中的气体也更少，因而结冰的温度也稍高一些，而蒸发也同时减少了需要降温的水的总量。

因此，在合适的条件下，热水结冰确实更快。

在一名坦桑尼亚学生于1969年首次发现了这种现象之后，这种现象便常被称为“姆潘巴效应”。

.....

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>