

<<少儿科普百分百·科幻故事>>

图书基本信息

书名：<<少儿科普百分百·科幻故事>>

13位ISBN编号：9787534769665

10位ISBN编号：7534769663

出版时间：2012-1

出版时间：刘兴诗 大象出版社 (2012-01出版)

作者：刘兴诗 编

页数：107

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>

内容概要

《少儿科普百分百（科幻故事）五万年以前的客人》以讲故事的形式，把各种科学知识串联在一起，天上地下、山里水里，把身边的科学现象探讨了个遍，语言生动、妙趣横生。

揭开了人们生活中习以为常但又百思不解的种种奥秘。

书中收录了：失踪的哥哥、一个新闻记者的手记、活孙悟空等科学故事。

《少儿科普百分百（科幻故事）五万年以前的客人》既能帮助少年儿童增长知识，开阔视野，又有助于知识素质的提高和生活能力的培养。

本书图文并茂，内容丰富，是少年儿童最佳的课外知识读物。

书籍目录

失踪的哥哥 活孙悟空 一个新闻记者的手记 五万年以前的客人

章节摘录

版权页：插图：冻豆腐里的小窟窿自从那一回以后，陆工程师一连半年多没有消息。他是不是放弃了研究呢？

王大夫正在这样想的时候，陆工程师又来电话请他去吃便饭了。

桌上仍旧摆着四碗菜。

这一回既不是虾，也不是鱼，却是两碗清蒸豆腐，还有两碗红烧冻豆腐。

“真有意思，”王院长打趣说，“今天请我吃起素斋来了。

”“怠慢得很。

”陆工程师从来没有像今天这样兴奋。

“不过您一定会替我高兴，我已经找到路子了！

”“什么路子？

”“忘记了吗？

我的大夫同志，就是冷藏不损坏滋味的路子呀！

您说：冻豆腐的滋味为什么会跟豆腐不一样呢？

”“哈哈，就因为冻豆腐已经冻过啦！

”“对，可是您的文章写得很清楚，冰冻不会损坏食品的养分。

豆腐原来含的什么样的蛋白质，冻过以后还是含什么样的蛋白质，成分一点儿也没改变。

可以见得食品冻过以后滋味之所以改变，决不是由于什么化学变化，而是由于冰的物理作用。

”“路子摸对了，应该从这方面设想。

”王大夫伸出一个指头，点了两下。

“不是设想，而是事实。

豆腐一冻，里面的水结成了许多小冰块。

冰块要膨胀，就把蛋白质挤紧了。

冻豆腐煮过以后，冰是化了，蛋白质却不能复原，因此留下了许许多多小窟窿，吃起来滋味也就不同了。

我想鱼虾经过冷藏之所以会变味，一定也是这个道理。

所以我改换了材料，研究起冻豆腐来。

结果我发现：温度越低，冻得越快，冻豆腐里面的窟窿就越多，越小。

”“原因找到没有呢？

”王大夫听得出了神。

“当然找到啦！

”陆工程师得意地说。

“原来冻得慢的时候，豆腐里一部分水的分子先聚在一起，结成少数冰粒，其余的水分子再慢慢地附着在这少数冰粒上冻结，所以最后结成的冰块比较大。

要是温度降低，冻得快一点，先结成的冰粒就很多，最后结成的冰块反而小得多了。

您尝一尝我的冻豆腐吧！

这一碗是冻得比较快的，窟窿就比那一碗冻得慢的小而且多。

”王大夫拿起筷子来尝了两块。

陆工程师接着滔滔不绝地讲下去：“如果冻得更快一些，情形又怎样呢？

我开始做进一步的试验。

我把温度降得越低，冻豆腐里的冰块就越多越小。

最后，到了零下120摄氏度的时候，奇怪，豆腐里简直找不到冰块了。

就是在显微镜下面，也看不见冰所造成的小窟窿。

编辑推荐

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>