第一图书网, tushu007.com

<<我们身边的化学知识>>

图书基本信息

书名：<<我们身边的化学知识>>

13位ISBN编号：9787543313330

10位ISBN编号：7543313332

出版时间：2001-07-01

出版时间：天津科技翻译出版公司

作者：伯内特

页数：188

字数：235000

译者：徐建,栗小平

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

化学是物理学的一个分支。
化学是一门十分有趣的学科。
学好化学的重要性就在于它的许多原理在其他学科中都用得到，包括天文学、地质学、数学、环境科学、植物学、医药学、电子学、物理学，甚至美术。
化学的一些基本原则是：注意安全，精确测量，采用科学的操作方法与评价方法，注意因果关系，以及写出实验结果的书面报告。

作者简介

作者：(美国)伯内特(Bob Bonnet) (美国)科恩(Dan Keen) 译者：徐建 栗小平

<<我们身边的化学知识>>

书籍目录

实验项目1 加压之后 加压对物质的影响2 一排柠檬汁 真的柠檬还是人造食用香精？
3 闻一闻没事吗 气味和“扇嗅”的奥秘4 这就是石蕊！
制作pH(酸/碱)试纸5 酸黄瓜 这种化学变化叫腌制6 牛奶坏了吗？
不品尝味道可测试牛奶是否发酵7 越少反而越浓 蒸发可以使浓液进一步浓缩！
8 烹饪中pH值的变化 烹饪对pH值的影响9 一直往上冲 碱和酸的反应10 我们喜欢溶液 了解基本的化学术语11 滚开，讨厌的霉菌！
食品添加剂可延长面包的保鲜期12 截获的碳 燃烧的化学反应13 时间抹去了图钉的亮光 测试金属的氧化时间14 一片白斑 绿色植物和光合作用15 汽水砰的一声跑了出来 减少软饮料中的碳酸气16 还能通电！
检则特质的导电性17 我们怨恨污染 水可以稀释污染，但不能清除污染18 不是糖浆的问题 粘度的概念19 煮鸡蛋的小行家 测量鸡蛋的吸热反应20 一个烛光的光强度 理解放热反应……

章节摘录

版权页：插图：Overview Sometimes a cooking or a bak-ing recipe will call for "just a pinch" of an inredient, or says to "season to taste".Such amounts are not precise （not "quanti-fied", or exactly measured）. In science,however, and especially in chemistry, it is important that meausrements be exact and accurate so that results can be replicated （done again and again with the same result by others）.We can show the importance of quan-tiffed meausrement by using a recipe for baking oldfashioned sugar cookies. To do this we'll need three batches of cookies.For one batch, we'll follow the instructions using the exact measurements of the basic recipe. For the second batch, we'll use much less flour than the recipe calls for,and we'll make the third batch using far too much flour. Ask an adult to help you measure the ingredients accurately. For safety, alzoays have an adult present when working around an oven or stove.

编辑推荐

第一图书网, tushu007.com

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