

6 συναρπαστικές πληροφορίες για 6 συνηθισμένες τροφές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Αν έχετε απορίες του τύπου... γιατί το γάλα είναι άσπρο ή γιατί το κρεμμύδι μας κάνει να δακρύζουμε, όλες οι απαντήσεις που περιμένατε ακολουθούν αναλυτικά παρακάτω.

Λένε ότι δεν πρέπει να... παίζουμε με το φαγητό μας. Όχι όμως και ότι δεν πρέπει να μαθαίνουμε γι' αυτό. Αντί να περνάτε την ώρα σας κοιτάζοντας μέσα από τις μυστηριώδεις τρύπες του ελβετικού τυριού, ανακαλύψτε πώς αυτό και άλλα έντεκα φαγητά απέκτησαν τις... νόστιμες ιδιορρυθμίες τους.

Αν λοιπόν έχετε απορίες του τύπου... γιατί το γάλα είναι άσπρο ή γιατί το κρεμμύδι μας κάνει να δακρύζουμε, όλες οι απαντήσεις που περιμένατε ακολουθούν αναλυτικά παρακάτω.

Γιατί τα κράκερς έχουν τρύπες

Οι τρύπες στα κράκερς, υπάρχουν για κάποιο συγκεκριμένο λόγο και όχι απλά για... διακόσμηση ή για τη διευκόλυνση κάποιας μεθόδου παραγωγής. Χωρίς αυτές τις τρύπες, τα κράκερς δε θα ψηνόντουσαν σωστά. Έτσι, επιτρέπεται στον ατμό να αποδράσει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και τα κράκερς μένουν επίπεδα αντί να φουσκώνουν όπως τα μπισκότα που αιχμαλωτίζουν τον ατμό που προσπαθεί να ξεφύγει.

Αυτές οι τρύπες τα βοηθούν επίσης στο να είναι τραγανά. Η θέση και ο αριθμός

τους εξαρτάται από το μέγεθος και το σχήμα τους. Αν οι τρύπες είναι κοντά μεταξύ τους, το κράκερ θα καταλήξει ξηρό και σκληρό εξαιτίας της υπερβολικής απώλειας ατμού. Αν οι τρύπες είναι απομακρυσμένες, τμήματα του κράκερ θα φουσκώσουν περισσότερο σχηματίζοντας φούσκες στην επιφάνειά του.

Γιατί το γάλα είναι άσπρο

Το γάλα περιέχει περίπου 87% νερό και 13% στέρεα υλικά όπως λιπαρά και άλλες πρωτεΐνες. Μέσα σε αυτές είναι και η καζεΐνη, τέσσερις τύποι της οποίας αποτελούν το 80% των πρωτεϊνών στο γάλα. Η καζεΐνη και κάποια άλλα λιπαρά στο γάλα διασκορπίζονται και εκτρέπουν το φως ομοιόμορφα στο οπτικό φάσμα. Τα λευκά αντικείμενα στη φύση εμφανίζονται όταν το φως αντανακλάται πάνω στο αντικείμενο. Κάπως έτσι το γάλα είναι σχεδόν αδιαφανές και εμφανίζεται λευκό στα μάτια μας. Χωρίς τα λίπη και την καζεΐνη, το γάλα θα φαινόταν μπλε ή ακόμα και κόκκινο!

Γιατί οι πιπεριές είναι καυτερές

Η καυτή αίσθηση στις πιπεριές τσίλι προκαλείται από την καψαϊκίνη, μια χημική ουσία χωρίς χρώμα και οσμή. Η καψαϊκίνη συνδέεται με συγκεκριμένους αισθητήριους νευρώνες οι οποίοι κάνουν το σώμα μας να νιώθει ότι... καίγεται ή ότι τουλάχιστον δέχεται υπερβολική ποσότητα ζέστης στην περιοχή που έρχεται σε επαφή με την καψαϊκίνη, ακόμη και αν δεν υπάρχει κάποιο φυσικό έγκαυμα.

Γιατί η μέντα έχει... παγωμένη γεύση

Όπως και με τις πιπεριές, υπάρχει μια χημική ουσία στη μέντα, η μενθόλη, η οποία ξεγελά τον εγκέφαλο να νομίζει ότι η περιοχή που έρχεται σε επαφή με τη μενθόλη, ψυχραίνει, ενώ στην πραγματικότητα η θερμοκρασία είναι ίδια με πριν.

Μασώντας φύλλα μέντας ή τσίχλα με μέντα νοιώθουμε σα να έχουμε μόνιμα παγάκια στο στόμα μας, καθώς η μενθόλη δεσμεύεται σε υποδοχείς νεύρων που είναι ευαίσθητοι στο κρύο κι έτσι ο εγκέφαλός μας νοιώθει... πάγωμα.

Γιατί το ελβετικό τυρί έχει τρύπες

Οι τρύπες δημιουργούνται από ένα υποπροϊόν κάποιων μικροβίων που προστίθενται στο γάλα για να παρασκευαστεί το ελβετικό τυρί. Συγκεκριμένα, υπάρχουν 3 βασικά είδη βακτηρίων που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή του ελβετικού τυριού (και αυτά μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με τον κατασκευαστή) και σε κάποια από αυτά οφείλονται οι τρύπες στο ελβετικό τυρί. Το διοξείδιο του άνθρακα δημιουργεί φούσκες που μένουν μέσα στο τυρί. αντί να πιέζονται προς τα

έξω όσο το τυρί συνεχίζει να πήζει και του δίνουν τις χαρακτηριστικές του τρύπες.

Γιατί τα κρεμμύδια μας κάνουν να δακρύζουμε

Τα κρεμμύδια μαζί με πολλά άλλα βολβώδη φυτά, απορροφούν θείο από το έδαφος. Όταν τα κρεμμύδια κόβονται, σπάνε κύτταρα στο εσωτερικό τους τα οποία απελευθερώνουν κάποια ένζυμα. Αυτά τα ένζυμα αντιδρούν με το θείο και δημιουργούν τα αμινοξέα σουλφοξειδία. Αυτά με τη σειρά τους δημιουργούν ένα εξαιρετικά ασταθές αέριο που όταν έρχεται σε επαφή με την υγρασία των ματιών, πυροδοτεί μια αίσθηση καψίματος. Όταν ο εγκέφαλος παίρνει το μήνυμα ότι υπάρχει ερέθισμα στο μάτι, βάζει σε εφαρμογή τους δακρυγόνους αδένες προσπαθώντας να ξεπλύνει το ερέθισμα στο μάτι με δάκρυα.

Πηγή:clickatlife.gr