

Γιατί το ούζο αλλάζει χρώμα μόλις του ρίξουμε νερό;

/ [Γενικά Θέματα](#)



Φωτο:spiti.pblogs.gr

Καλό είναι να γνωρίζουμε σε τι οφείλεται η αλλαγή του χρώματός του, όταν προσθέσουμε λίγο νερό.

Τα ηδύποτα με γλυκάνισο, όπως το ούζο, οφείλουν τη γεύση τους στους υδρογονάνθρακες, που είναι το βασικό στοιχείο των αιθέριων ελαίων και ονομάζονται τερπένια.

Τα τερπένια διαλύονται στο αλκοόλ, αλλά όχι στο νερό. Το αλκοόλ που περιέχεται σ' αυτά τα ποτά, περίπου το 40%, διατηρεί τα τερπένια σε διάλυση, αναμεμειγμένα με τα υπόλοιπα συστατικά. Με άλλα λόγια, το ηδύποτο είναι διαφανές.

Προσθέτοντας φρέσκο νερό στο ποτήρι, η ποσότητα του αλκοόλ μειώνεται και δεν είναι πια σε θέση να διατηρήσει τα τερπένια σε διάλυση.

Αυτά τότε παίρνουν τη μορφή αιωρούμενων σταγονιδίων και δεν αναμειγνύονται με το νερό. Το φως που πέφτει στα σταγονίδια αντανακλάται προς όλες τις κατευθύνσεις -πρόκειται για το λεγόμενο φαινόμενο της διάθλασης του φωτός-, προσδίδοντας στο ποτό την τυπική γαλακτώδη του όψη.

Το λευκό χρώμα, λοιπόν, οφείλεται στο ότι η διάθλαση επενεργεί με τον ίδιο τρόπο σε όλο το μήκος των κυμάτων που σχηματίζουν το ορατό φως. Στη συνέχεια τα

χρώματα αναμειγνύονται και σχηματίζεται ένα γαλακτώδες φως. Στο ίδιο φαινόμενο οφείλεται και το γεγονός ότι τα σύννεφα στον ουρανό μάς φαίνονται λευκά.

Χαρακτηριστικές περιπτώσεις είναι τα αιθέρια έλαια των εσπεριδοειδών, η ρητίνη του πεύκου ή τα αρώματα βοτάνων όπως το θυμάρι και το φασκόμηλο.

Μαρία Ζ.

Πηγές: e-radio.gr- cytoday.eu