

Science



สไตลส์สนุก

“ไข่สด - ไข่เก่า” รู้ได้อย่างไร??



แรกพิพย์ เส้นสด*

ไข่เก่า เมื่อเก็บไว้นานมีโอกาสเน่าเสีย และทำให้คุณค่าทางอาหารลดลง อีกทั้งส่งผลต่อรสชาติอาหาร

“ไข่เน่า” จะไม่มีโอกาสลงกระทะของพวกเราอีกต่อไป เพราะวันนี้.....

ขอเสนอ **“วิธีการทดลองเพื่อเลือกไข่สดใหม่”** ให้ได้ทราบและนำไปปฏิบัติโดยพร้อมเพรียงกัน

อุปกรณ์ประกอบการทดลอง

1. ไข่สด จำนวน 1 ฟอง
2. ไข่เก่า จำนวน 1 ฟอง
3. แก้วน้ำ จำนวน 2 ใบ
4. น้ำเปล่า



ภาพประกอบการทดลอง รูปที่ 1

*นักวิชาการเผยแพร่ สำนักหอสมุดและศูนย์สารสนเทศวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

วิธีการทดลอง

1. ใส่น้ำลงไปในแก้วทั้ง 2 ใบที่เตรียมไว้ ในปริมาณพอสมควร พร้อมติดป้าย ใบที่ 1 และ ใบที่ 2
2. นำไขสด จำนวน 1 ฟอง ใส่น้ำลงไปในแก้วน้ำใบที่ 1 และนำไขเก่า จำนวน 1 ฟอง ใส่น้ำลงไปในแก้วน้ำใบที่ 2
3. สังเกตผลการทดลอง



ภาพประกอบการทดลอง รูปที่ 2

ผลการทดลอง

พบว่า “ไข่ดีหรือไข่สด” ที่ใส่น้ำลงไปในแก้วใบที่ 1 นั้น จะ “จมน้ำ” ส่วน “ไข่เก่า” ที่ใส่น้ำลงไปในแก้วใบที่ 2 นั้น จะ “ลอยน้ำ”

สาเหตุ ก็เพราะในไข่เก่า จะมีฟองอากาศที่เกิดจากการเก็บเป็นเวลานานและอาจเกิดการเน่าเสีย ไข่เก่าจึงลอยน้ำได้ ส่วนไข่ดีหรือไข่สด ไม่มีฟองอากาศ จึงจมน้ำ

ก็ได้ทราบวิธีทดลอง
“ไข่สด - ไข่เก่า”
กันแล้วนะคะ ทีนี้ทุกท่านก็
สามารถทำอาหารเมนูโปรดที่มี
“ไข่” เป็นส่วนประกอบได้อย่าง
สบายใจ!!!



เห็นมั๊ยคะว่า “วิทยาศาสตร์..
เป็นส่วนหนึ่งในการใช้ชีวิตประจำวันของคุณ..จริง ๆ”