



久置的红薯为什么更甜?

我们直观上能看到,红薯放久了水分会减少很多,皮上起了皱纹。水分的减少对于甜度的提高有很大的影响,原因有两个:一是水分减少相对增加了红薯中糖的浓度。二是在放置的过程中,水参

与红薯内淀粉的水解反应,淀粉水解变成了糖,使得红薯内的糖分增多了。因此我们吃起来就会感到放置久的红薯比新挖出土的红薯要甜。
(甜甜)

水果烂了一点还能吃?

哪怕是只腐烂一点的水果,吃了也有可能危害你的健康。

生活中很多人本着“不浪费食物”的原则,看到好端端的水果局部腐烂舍不得丢弃,就削掉变质部位以后继续食用。

我们所说的烂水果常见于以下两种情况,一种是因为冻伤或磕磕碰碰导致的局部组织损坏,这种是可以吃的,不过要尽早吃,时间久了这些部位也容易滋生细菌;另一种则是因为水果放置时间过久,导致霉菌滋生,产生了真菌毒素,这种水果即便削掉霉变部位后也是不建议继续食用的。

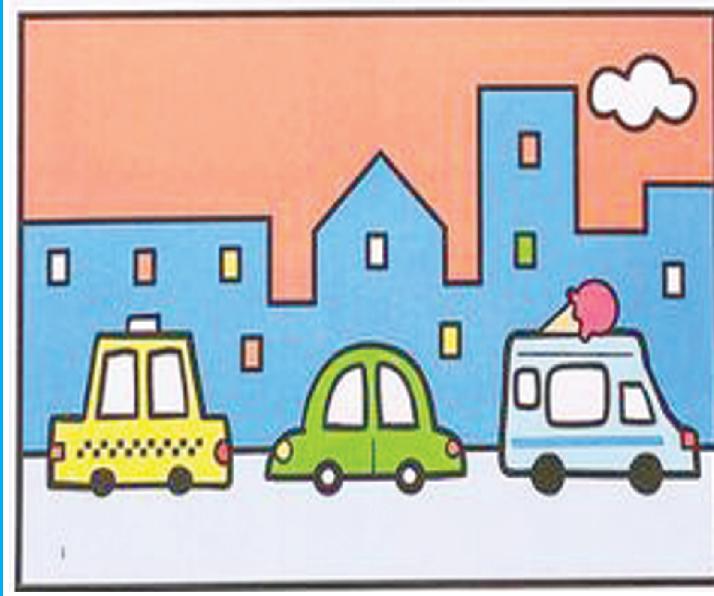
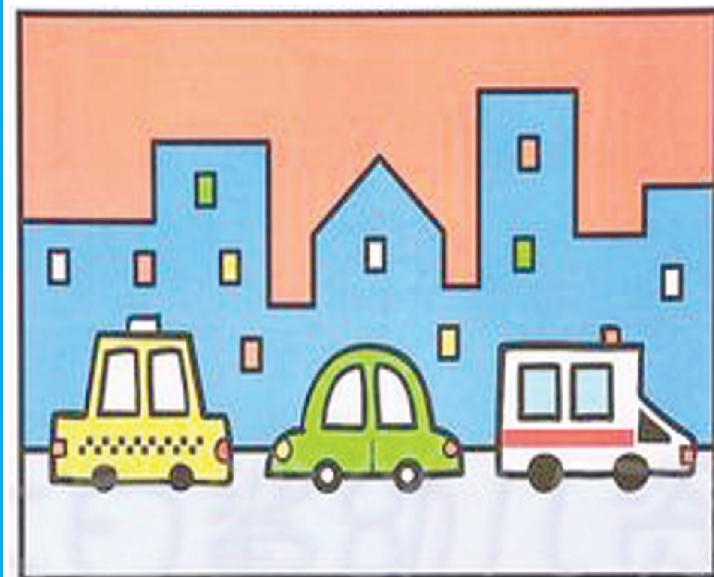
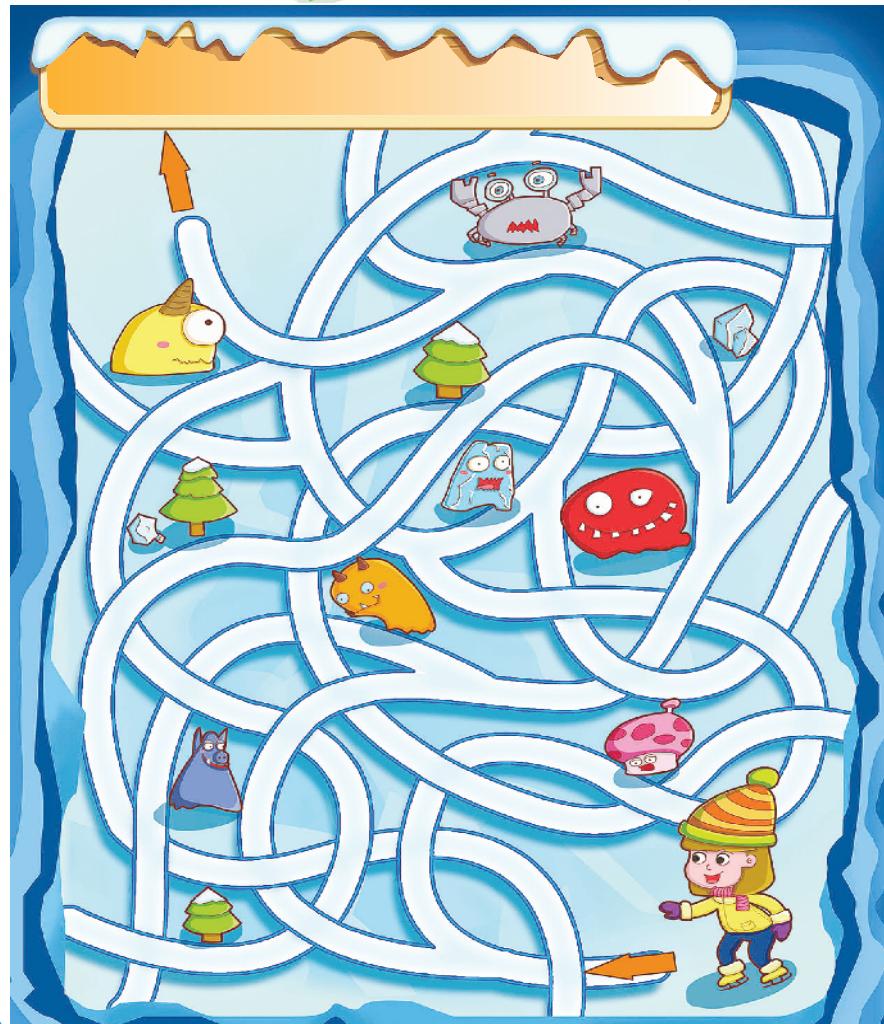
水果在腐败变质后会产生并积累很多真菌毒素,并且这些毒素也会不同程度地存在于腐烂部位的周围组织中。比如,苹果、梨、桃子等水果腐败变质后,其中展

青霉素的量会逐渐增加,这种毒素是一种神经毒素,会导致食用者发生急/慢性食物中毒,可能会出现恶心、腹痛、腹泻等食物中毒症状,且具有致畸性和致癌性。

甘肃农业大学曾对腐烂苹果中的展青霉素做过更加详细的研究,研究结果表明:苹果腐烂的面积越大,其中展青霉素的含量就越高。并且展青霉素还会向苹果的周围组织中扩散,距离腐烂部位越远展青霉素的含量就越低,距离越近含量就越高,并且其含量会随着腐烂部位直径的增加而增加。

腐烂的苹果中展青霉素几乎会扩散至整个苹果,所以水果腐烂后的最佳处理方式就是整个丢弃。如果不想“浪费食物”就少买勤买,趁着新鲜尽早食用。
(青果)

疯狂迷宫



宝贝

苏格拉底带着他的学生打开了一座神秘的仓库。这座仓库里装满了放射着奇光异彩的宝贝。这些宝贝不知道是什么时候存放的,也不知道存放者是谁。仔细看看,每件宝贝上都刻着清晰可辨的字纹,分别是:骄傲、妒忌、痛苦、烦恼、谦虚、正直、快乐……

这些宝贝是这么漂亮,这么迷人,学生们见一件爱一件,抓起来就往口袋里装。

可是,在回家的路上,他们才发现,装满宝贝的口袋是那么沉。没走多远,他们便感到气喘吁吁,两腿发软,脚步再也无法挪动。

苏格拉底说:“孩子们,我看还是丢掉一些宝贝吧!后面的路还长呢!”

学生们恋恋不舍地在口袋

里翻去翻来,不得不咬咬牙丢掉一两件宝贝。但是,宝贝还是太多,口袋还是太沉,年轻的人们不得不一次又一次停下来,一次又一次咬着牙丢掉一两件宝贝。

“痛苦”丢掉了,“骄傲”丢掉了……口袋的重量虽然减轻了不少,但年轻的人们还是感到它很沉很沉,双腿依然像灌了铅似的重。

“孩子们!”苏格拉底又一次劝道,“你们再把口袋翻一翻,看还可以甩掉一些什么。”

学生们终于把最沉重的“名”和“利”也翻出来甩掉了,口袋里只剩下了“谦虚”“正直”“快乐”……一下子,他们感到说不出的轻松,脚上仿佛长了翅膀。

苏格拉底长舒了一口气:“啊,你们终于学会了放弃!”

(琪琪)