



咀嚼薯片、花生、瓜子能让口香糖溶解,但并不能完全溶化,建议大家在咀嚼口香糖时不要和其他食品一起食用。

咀嚼薯片、花生、瓜子能让嘴中口香糖溶解

《瑞报实验室》提醒:口香糖最好不要和其他食品一起咀嚼

■记者 李心如/文 王鹏洲/图

“过年,亲戚家的孩子来家里玩,老是喜欢吃口香糖,我生怕熊孩子把口香糖吞进肚子里去,一直提醒他要嚼了的口香糖吐出来。”网友@水晶糖前日@瑞安日报一报料王,“表弟告诉我,网上流传口香糖和薯片一起咀嚼,口香糖就会和薯片互相溶解,吞下去就没事了。”

@水晶糖说,听了表弟的话,当时一家人就将信将疑地将口香糖和着薯片一起咀嚼,“还真是,嚼着嚼着,口香糖很快变软溶解”。

针对@水晶糖所说的“薯片能溶解口香糖”现象,不少网友都表现出了极大兴趣。

网友@会爬树的猪说:“薯片能不能溶解口香糖我不知道,但我曾经边吃瓜子边嚼口香糖,最后口香糖也变没了。”

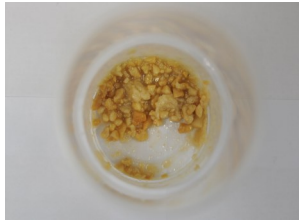
网友@萌得一脸鼻血说:“我有一次是嚼口香糖时吃花生,口香糖先是变软了,最后也融化了,这是什么原理呀?”

昨日,记者决定亲身试验网友所言是否属实。

实验一

薯片、花生、瓜子都能溶解口香糖

实验材料:口香糖、薯片、花生米、瓜子仁、温水



薯片、花生和瓜子都是日常零食,这几种零食在和口香糖同时咀嚼的情况下,真的能互相溶解?为了验证这一现象,记者分别准备了一小把薯片、花生和瓜子,以及几片口香糖来实验。

记者首先将几片薯片碾磨成细细的碎末备用,然后将口香糖放入烧杯中,模拟口腔咀嚼的状态,导入少许的温水并用调羹柄进行搅拌。

接着我们将碾磨好的薯片导入烧杯中与口香糖充分搅拌,在搅拌大约一分钟之后发现,口香糖已经充分融合到薯片末里



边去,呈现出溶解的状态。

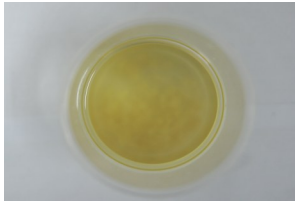
除了薯片之外,瓜子和花生也同样是我们在看电视或者休闲的时候“必备零食”,如果瓜子和花生跟口香糖一起吃,会不会也出现溶解的现象呢?

按照同样的方法,记者将瓜子仁和花生仁碾磨成碎末,然后分别将碾磨好的花生米和瓜子仁加入两个放在少许温水的口香糖杯子中充分搅拌。一分钟后,两个杯子中的口香糖全部分散成了小块,裹在花生米和瓜子仁中,两分钟后,两个杯子里几乎看不到口香糖的身影。

实验二

食用油可溶解口香糖

实验材料:口香糖、食用油、温水



薯片、花生米和瓜子仁能将口香糖溶解,有网友推测,这三样零食的共同特点是油脂。那么,有可能是这些食物里面的油脂将口香糖溶解的。

到底是不是这个原因呢?记者直接将用温水浸泡后的口香糖放入一杯食用油中搅拌。



通过观察,记者发现,经过近一分钟的搅拌,食用油杯中的口香糖明显体积变小,分散成了大小不等的块状。搅拌3分钟后,杯中的食用油逐渐变得浑浊,口香糖基本溶解于食用油当中,最后杯底剩下些许小颗粒口香糖未溶解。

实验三

酒精可清洁粘了口香糖衣物

实验材料:衣服、口香糖、药用75%浓度酒精



按照有机物相遇会相互溶解的原理,如果是衣服或者头发等不小心沾上了口香糖,用薯片、食用油等物品虽可以去除掉,但容易留下油渍。可不可以用同样是有机物的酒精代替呢?

记者将一块咀嚼过的口香糖粘在了一件衬



衫袖子上,再想拿下来就怎么也拉扯不下了,口香糖紧紧地黏在衣物上。

随后,记者将少许75%浓度的医用酒精倒在口香糖粘着的地方,轻轻揉搓口香糖,很快就轻而易举地就将口香糖揉搓了下来。

专家解答

这几种零食遇到口香糖为什么会溶解,究竟是什么原理造成的,吃下去之后会不会对身体带来不好的影响?记者随后联系了瑞安中学化学老师谢烛明。

“口香糖会被薯片溶解是一种有机物互溶现象,口香糖嚼后剩余的主要成分是胶基,胶基的主要原料则是合成树脂,而薯片中含有大量植物油也是有机物,当有机物相遇有机物时就会互溶。”谢烛明说,“这有点类似沾满机油的手用汽油洗而不是用水洗的道理。花生和瓜子中同样含有大量油脂,因

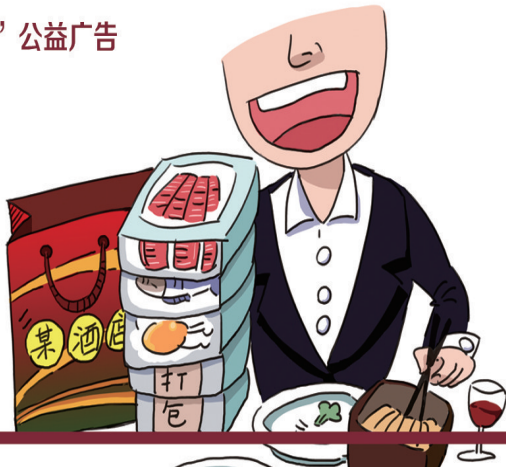
此遇到胶基时,效果也十分相似。”

记者查询资料发现,胶基是一种无毒、无营养、不消化且不溶于水的易咀嚼性固体,如果咀嚼过程中不慎吞食,一般不会引起不良后果。

“虽然口香糖在食用油里能够溶解,但是也并不是完全能溶解,仅仅靠咀嚼几粒花生米就更不能完全溶解口香糖了。”谢老师说,“而且咀嚼口香糖主要是除去口腔异味,建议大家在咀嚼口香糖时不要和其他食品一起食用,而且咀嚼完还是吐掉为好。”

求证新闻

“讲文明 树新风”公益广告



点滴行动 杜绝浪费

酒店吃饭剩菜打包

中共瑞安市委宣传部
瑞安市文明办 宣
瑞安日报社