



چرا پیاز اشک شما را در می آورد؟ Why Do Onions Make You Cry!?

۲- چرا پیاز اشک آور است؟

شاید تا به حال از پخت و پز طفره رفته باشید اما حتماً تجربه‌ی خرد کردن پیاز و سوزش و اشک ناشی از آن را در چشمتان دارید. هنگامیکه پیاز را خرد می‌کنیم، آنزیم‌های موجود در سلول‌های آن آزاد می‌شوند و در ترکیب با سولفونیک اسید، ماده‌ی گوگرد داری به نام پروپان‌تیول –۵- اکسید تولید می‌کنند این ترکیب بسیار فرآر است و در برابر رطوبت چشم، به تولید سولفوریک اسید می‌پردازد. سوزش و ایجاد اشک برای رهایی از اثر این ماده محرک است.

با پختن پیاز، آنزیم‌های درون آن غیرفعال می‌شوند. برای رهایی از بو و اثر پیاز می‌توانید این راه‌ها را امتحان کنید:

استفاده از دستگاه تهویه، قراردادن پیاز در یخچال پیش از خرد کردن آن و خرد کردن پیاز زیر شیر آب که همه باعث کند شدن انجام واکنش‌هایی می‌شوند که به تغییرات شیمیایی در پیاز می‌انجامند. در ضمن برای برطرف شدن بوی ترکیب‌های گوگرد دار از روی دستان می‌توانید آن را روی وسایل استیل مالش دهید.