



Sorun Söyleyelim ?

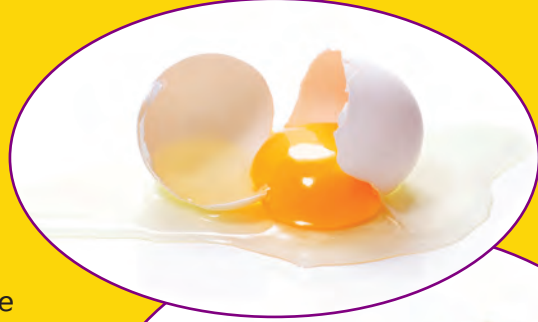
Adres: TÜBİTAK Bilim Çocuk Dergisi Sorun Söyleyelim Köşesi
Atatürk Bulvarı No: 221 Kavaklıdere 06100 Ankara



Neden yumurtanın beyazı pişmeden önce şeffaf, piştikten sonra beyazdır?

Perinur Aslantaş / Dört Eylül İO / 4-A / Denizli / 7-F / Tokat

Piştirme işlemi, yumurtada bazı değişikliklere yol açar. Bu değişiklikler, yumurtanın yapısındaki proteinlerle ilgilidir. Yumurta çiğken beyaz kısmı saydam ve sıvı haldedir. Bu kısımda suda çözünebilen proteinler bulunur. Proteinler, aminoasit adı verilen daha küçük moleküllerin birbirine bağlanmasıyla oluşmuş moleküllerdir. Piştirme sırasında yumurta ısınmaya başladığında proteinlerin yapısındaki aminoasitler önce birbirinden ayrılır, sonra yeniden bir araya gelir. Ancak bu sırada yeni bir yapı kazanırlar. Bu yeni yapıda aminoasitler birbirlerine hem daha sıkı bağlanmıştırlar hem de daha yakındır. Aynı zamanda içlerine su molekülleri hapsolmüştür. Bu durumda pişmiş yumurta mat ve beyaz bir görünüm alır. Ayrıca da katı olur.



Çay, yediğimiz besinlerden vücudumuzun yararlanmasına engel olur mu?

Selin Karcıoğlu / Gazipaşa İO / 7-H / Aydın



Çay tüketimi bazı durumlarda besinlerle birlikte aldığımız bazı minerallerin özellikle demirin vücudumuz tarafından emilimini azaltabilir. Yediğimiz besinlerin birçoğunda demir bulunur. Belli bir miktarın üzerinde çay içtiğimizde, yiyecek olarak tükettiğimiz bitkilerde bulunan demirden yararlanamayız. Ayrıca yemeklerle birlikte ya da yemeklerden kısa süre önce ve sonra çay içmek de demirin vücut tarafından emilemeden dışarı atılmasına yol açar.

Kübra Sıvışoğlu