Soğan niçin gözlerimizi yaşartır?

Zeynep Nisa Kılıç – Samsun
Yasir Eren Kuru – 13 yaş, Sakarya
Ayşegül Özbağ – 10 yaş, Ankara

Soğanı oluşturan hücreler bazı kükürtlü bileşikler içerir. Soğanın içinde kimyasal tepkimeleri hızlandıran enzimler de vardır. Soğanı kestiğimizde bu enzimler serbest kalır ve soğandaki kükürtlü bileşiklerin parçalanmasına yol açar. Bunun sonucunda yine kükürt içeren uçucu bir kimyasal madde açığa çıkar. Bu madde gözümüze ulaşır ve gözlerimizi korumak ve nemli tutmak amacıyla salgılanan gözyaşımızla tepkimeye girer. Bunun sonucunda da yakıcı bir asit ortaya çıkar. Gözümüzün saydam tabakası bu kimyasal maddeyle uyarılır. Kimyasal maddenin gözümüzden uzaklaştırılabilmesi için gözyaşı bezlerinden bol miktarda gözyaşı salgılanır.

Sorun söyleyeim

COVID-19 salgınının ülkemizde yayılımının en aza indirilmesi amacıyla sorularınızı yalnızca e-posta ya da internet sitemiz aracılığıyla göndermenizi rica ediyoruz.
e-posta: cocuk@tubitak.gov.tr
İnternet: www.bilimcocuk.tubitak.gov.tr/form/siz-de-gonderin

Soğanı kesmeden önce buzdolabının dondurucu bölmesinde bir süre bekletirsek enzimlerin etkinliği azalacağından kükürtlü bileşikler daha az oluşacaktır.

Tuğçe Inroga
Çizim: İrma Zmiric Çetinkaya