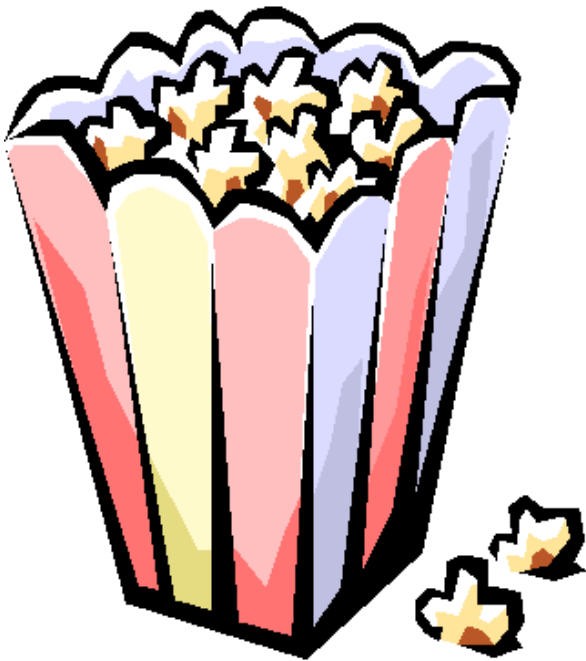


## ทำไมเมล็ดข้าวโพดถึงแตกเมื่อถูกคั่ว

นำเสนอเมื่อ : 7 พ.ค. 2552

## ทำไมเมล็ดข้าวโพดถึงแตกเมื่อถูกคั่ว



เคยสงสัยหรือไม่ว่าทำไมเมล็ดข้าวโพดถึงแตกเมื่อถูกคั่ว วันนี้มีเรื่องนี้มาบอก...

ภายในเมล็ดข้าวโพดแห้งทุกเม็ด จะมีน้ำหรือความชื้นหลงเหลืออยู่เล็กน้อย เมื่อนำมาคั่ว ความร้อนจะทำให้ น้ำหรือความชื้นภายในเมล็ดข้าวโพด กลายเป็นไอระเหยไอระเหยที่เกิดขึ้นจะดันตัวเองออกมาภายนอก

แต่เนื่องจากเยื่อหุ้มของเมล็ดข้าวโพดแห้ง มีลักษณะเหนียวแน่น เมื่อไอน้ำดันตัวเองออกมามันจึงมีลักษณะคล้ายกับการแตกระเบิด เสียงดังผัวะผะผัวะ ส่วนเมล็ดข้าวโพดสดจะไม่ระเบิด เพราะเยื่อหุ้มเมล็ดของมันมีโครงสร้างที่อ่อนนุ่มกว่าเมล็ดข้าวโพดแห้ง

ตอนนี้คงหายสงสัยกันแล้วใช่ไหม ว่าทำไมเมล็ดข้าวโพดถึงแตกเมื่อถูกคั่ว.