



سیبزمینی سرخ کرده در فضا چه طعمی دارد؟

بر اساس ادعای جدید دانشمندان، سرخ کردن غذاها در گرانش صفر و در ایستگاه بین‌المللی فضایی غیرممکن است.

بر اساس ادعای جدید دانشمندان، سرخ کردن غذاها در گرانش صفر و در ایستگاه بین‌المللی فضایی غیرممکن است. به گزارش سرویس علمی خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا)، مطالعات دانشمندان یونانی با حمایت مالی آژانس فضایی اروپا، پیش‌تر نشان داده بود سرخ کردن سیبزمینی تحت نیروهایی با سه برابر نیروی گرانش معمول زمین ممکن است، با این حال آنها به تازگی اعلام کرده‌اند، سیبزمینی که در ایستگاه بین‌المللی فضایی سرخ می‌شود، بیش از اندازه نرم و خیس خواهد بود. تودوریس کاراپانتسیوس، آزمایشاتش را با استفاده از یک سانتریفیوژ عظیم انجام داد. وی از این سانتریفیوژ برای سرخ کردن سیبزمینی تحت شرایط ابرگرانش استفاده کرد؛ شرایطی که گرانش در آن، بیش از گرانش معمول زمین است. در آزمایشات انجام‌شده توسط این دانشمند، سیبزمینی‌ها تحت نیروهای سه برابر نیروی گرانش زمین، پوسته کاملاً ترد و ایده‌آلی را در نصف زمان معمول به خود گرفتند. این استاد دانشگاه ارسطوی شهر تسالونیک مدعی شد، همین اثر را می‌توان با خلق یک سرخ‌کن صنعتی ایجاد کرد که در هر ثانیه یک بار می‌چرخد، یا از یک سرخ‌کن خانگی استفاده کرد که دو بار در ثانیه می‌چرخد. پروفیسور کاراپانتسیوس بر این باور است که می‌توان به جای سرخ کردن سیبزمینی‌ها، آنها را پخت، اما برخی دیگر از دانشمندان معتقدند انجام این عمل در ایستگاه بین‌المللی فضایی دردسرساز خواهد بود، زیرا انتقال گرما بخش اساسی فرآیند سرخ کردن و پختن است. شیوه‌ای که در آن مایعاتی مانند آب و روغن به گردش در می‌آیند، بر سرعت گرم شدن غذا اثر می‌گذارد. بر روی زمین، مایع داغ در قاعده یک ماهی‌تابه بلند می‌شود، زیرا به اندازه مایع خنک‌تر احاطه‌کننده‌اش متراکم نیست. این انتقال گرما در گرانش صفر و در ایستگاه بین‌المللی رخ نخواهد داد و این امر موجب می‌شود سیبزمینی‌های سرخ‌شده، خیس باقی بمانند.