

מתי כבר נאכל נקניקיות דלות קלוריות טעימות?

האם הקדשתם זמן ומחשבה לשאלה החשובה והקריטית: "מדוע נקניקיות דלות שומן טעימות פחות מנקניקיות רגילות"? הבעיה איננה בבלוטות הטעם, כנראה, אלא בחוש הריח דווקא. כך פורסם במאמר שהופיע בעיתון "Journal of Agricultural and food chemistry". חוקרים מצפון אירלנד מצאו, שהמולקולות הנדיפות האחראיות לארומה, ובדרך זו גם משפיעות על הטעם, נשארות זמן קצר יותר בנקניקיות דלות שומן. נראה שהחלבונים בנקניקיות עתירות שומן משמשים כ"מאגר" לחומרי טעם וריח, והאחרונים משתחררים באיטיות בזמן האכילה. בנקניקיות דלות שומן מול היתרון של "אין שומן" ניצב החסרון של "אין מי שישמור על הריח". ריחות נוספים התגלו בנקניקיות דלות השומן:



ריחות מעושנים הנובעים מפנולים, ריחות חריפים וסינתטיים של פריחה בגלל סרפנים, ריחות של צלי המגיעים מתרכובות הטרוציקליות מצופות גופרית. עכשיו מתמקדים במחקר שמטרתו לשמור על כל חומרי הריח בנקניקיות דלות שומן, בכדי שיתנדפו לאט יותר. אם יצליחו, בקרוב נוכל לאכול נקניקיות, ליהנות מהטעם ולא להיבהל מהקלוריות. כשאתם נהנים מהריח של הנקניקיות, חשבו גם על כל הכימיקלים המוכנסים לגופכם. בתיאבון!

קוראים כותבים

שלום דליה!

ברצוני להשתמש בעיתון שמגיע אל כל מורי הכימיה כדי להמליץ על משחקים מצוינים שגיליתי. ד"ר ורה מנדלר ז"ל ורחל קירה הכינו מבחר משחקים שנועדו לתלמידי החטיבה העליונה, ביניהם משחקי דומינו חמצון-חיזור, דומינו חלקיקים, בינגו מערכה מחזורית ואחרים. השתמשתי במשחקים אלה בסיום הפרקים חמצון-חיזור וסטוכיומטריה בכיתה י"א ומערכה מחזורית בכיתה י'. באמצעותם חזרתי על החומר בדרך מהנה וחויייתית. התלמידים שיתפו פעולה, עבדו בקבוצות, חזרו על החומר, לעתים גילו דברים חדשים והעיקר - נהנו מאוד. במקרה של חילוקי דעות, התלמידים פנו אלי. בסוף כל משחק קיבלו ממני הזוכים פרס (סוכרייה על מקל, מדליית שוקולד). לדעתי, משחקים אלה מהווים אמצעי מצוין לגיוון דרכי ההוראה וליציאה משגרת ההוראה החזיתית. אני ממליצה עליהם בחום. לפרטים, יש לפנות לרחל קירה בטלפון: 03-9640914.

בכבוד רב,

אורית מולוידזון