

2022 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：煮完雞蛋該不該泡冷水

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

煮過的雞蛋泡冷水？

相信大家看這個問題心中也是充滿疑問，不例外我也是，而雞蛋究竟該不該泡冷水，說法其實有兩種，我們先來探討煮過的雞蛋泡冷水，煮完的雞蛋泡冷水確實可以讓雞蛋本身快速降溫，也不會燙手，這動作也會讓雞蛋與蛋殼自動分離，而這也是利用了熱脹冷縮的原理，由於剛煮熟的雞蛋，放入冷水中，會使雞蛋愈冷後收縮得程度，所以這時蛋殼與蛋白之間就產生了空隙，促使我們再剝蛋殼的時候也增加了方便性，使我們剝蛋殼的時候更加容易。



煮過的雞蛋為甚麼不能泡冷水？

接著我們來探討為何有煮完的雞蛋不能泡冷水的問題，簡單來說，雖然上面泡冷水的方法很實用也很方便，但卻也不成科學，因為雞蛋由熱水煮熟後已經產生一層可以跟細菌隔開的一層保護膜，一旦煮完沸騰的雞蛋泡冷水後，會讓蛋殼不在有阻擋細菌的那一層，也因為這樣，泡過冷水的雞蛋，會使得細菌容易入侵到雞蛋裡，這樣前面用熱水煮等於是前功盡棄，細菌依然存留在雞蛋裡。

如何讓雞蛋用不泡冷水的方式容易剝殼？

網路上說法其實有很多種，正確的方式其實是在熱水煮雞蛋的過程中，加入一點食鹽，因為食鹽是有殺菌的功效，這個方法也可以使雞蛋與蛋殼更容易分離，也很容易剝開，進而產生間隙，而用同樣的方法，可以不泡冷水，又可以除菌，這個方法似乎也比較適當要在讓蛋殼好剝的情況下，我們也可以吃到新鮮又美味的雞蛋。

參考資料

1.每日頭條

<https://kknews.cc/zh-tw/news/2byggg9.html>

2.科技大觀園

<https://scitechvista.nat.gov.tw/Article/C000003/detail?ID=c3fd71-7498-438c-8572-1b566158d2e7>

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
 - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
 - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt

- 字體行距，以固定行高 20 點為原則