

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：微波爐 NG 法
文章內容：(限 500 字~1,500 字)
<p>在現今步調很快的時代，微波爐是一個既快速又方便的加熱工具，但你知道微波爐的潛在危險嗎？就讓「全國科學探究競賽-這樣教我就懂」的本篇文章帶你了解微波爐的各種NG大法吧！</p> <p>每日一顆雞蛋能夠降低膽固醇、改善脂肪肝、增肌減脂、預防癌症、優化免疫力、強健大腦、幫助造血、預防眼睛疾病，還能改善失眠給人好情緒，堪稱全方位的營養補充品，身心靈都能照顧的到。但為了煮一顆雞蛋就要開火十分的麻煩，有許多人像是廚房小白們，為了方便就想說用微波爐加熱一下應該就好了吧，但你知道嗎？雞蛋是萬萬不可以直接放進微波爐的，如果你不小心把它放進去了，那就會看到非常精采的演出，一場小型爆炸案將會在你眼前展現，這是為什麼呢？什麼都可以加熱的微波爐卻無法加熱雞蛋，這是因為食物內的「含水量」是微波爐加熱原理的關鍵，在快速加熱的過程中，因為蛋殼的含水量少蛋黃蛋白含水量多，水蒸氣無法消散使熱能容易被悶住，所以只要在溫度快速變高，雞蛋氣室會急速增加大量氣壓導致膨脹，最後發生爆炸。</p> <p>除了帶殼的雞蛋外，密封式的餐盒、保鮮膜覆蓋的食物、鐵製品容器、含水量高的水果、水分較少的食物和液體，在放進微波爐前皆要注意，除此之外，微波爐在未放入物品前都不要啟動讓它空轉。</p> <p>那麼微波爐真的不能加熱蛋嗎？其實還是有方法的只要一個簡單的步驟，把雞蛋去殼再放進微波爐就可以吃到對身體好處多多又美味的雞蛋啦。</p>
參考資料
<p>https://www.edh.tw/article/29119</p> <p>https://scitechvista.nat.gov.tw/Article/C000008/detail?ID=c7f4a44a-ba29-46c7-8e28-d661d7a82f1e</p> <p>https://www.edh.tw/article/29812</p>

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