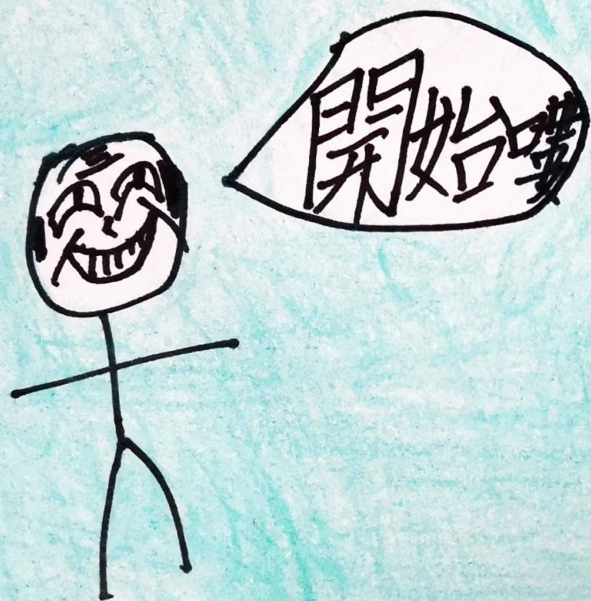
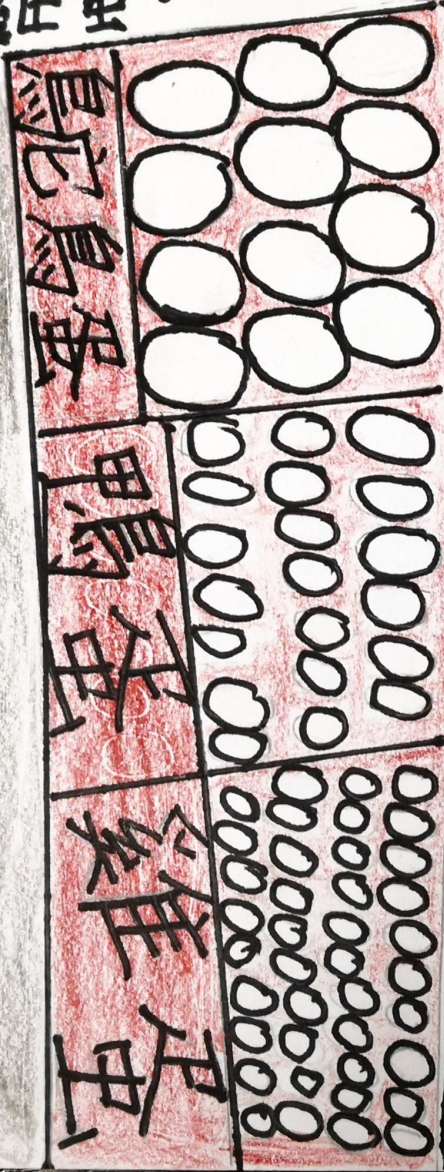


判斷雞蛋是否新鮮?





某一天有一位老先生來到一間雜貨店買雞蛋。



可是買來的都是臭雞蛋。





這時他的孫子回來了。

我回來了!

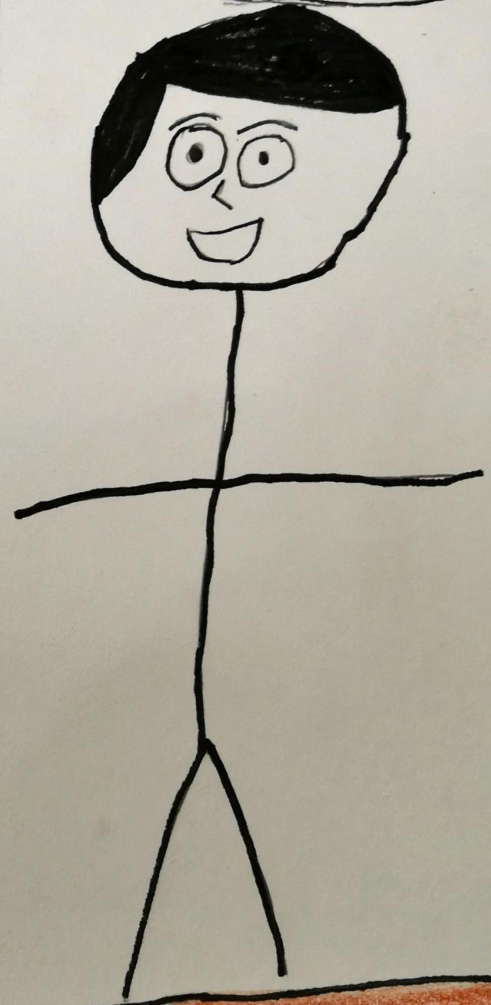


我買的雞蛋都是

原裝的



就是如何分辨真雞蛋



唉~

爺爺你怎麼了

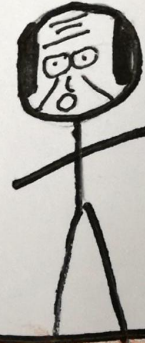


什麼好方法?

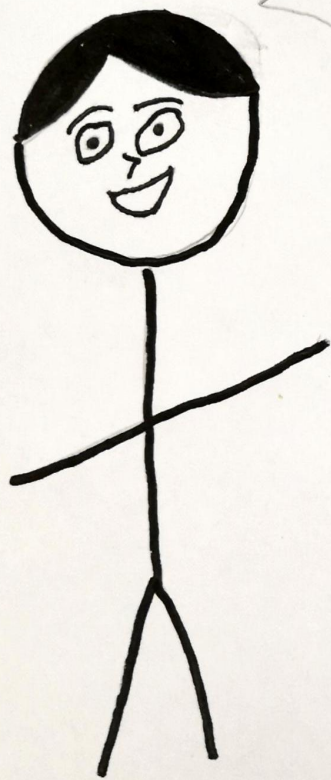
啊!



我想到一個好方法!







找兩個大容器，一個裝熱水，另一個裝冷水，在熱水中加入一些鹽，然後把新鮮雞蛋放入鹽水裡，看看雞蛋會不會浮起來。如果不能的話，再加一些鹽，直到雞蛋浮起來為止。同一顆雞蛋無法在清水中浮起來，但卻可以漂在鹽水上，鹽溶解在水中可增加水的密度，液體的密度愈大，愈容易讓物體浮起來，因為如此，許多物體會在水中下沉，但卻會浮在鹽水上。新鮮雞蛋的密度大於水，所以會沉入水中。但雞蛋如果不新鮮，就會浮起來。這是因為雞蛋裡面的蛋黃和蛋白的水分有些蒸發掉，所以密度變得比新鮮雞蛋小的緣故。





謝謝

Thank you very much

大家