เพราะเหตุใดขณะที่ต้มไข่ จึงมีฟองอากาศลอยออกมา

นำเสนอเมื่อ : 21 ก.พ. 2552

ปกติในฟองไข่จะมีช่องเก็บอากาศอยู่ภายใน
เมื่อเราต้มไข่อากาศที่อยู่ภายในฟองไข่ได้รับความร้อนก็จะขยายตัวเล็ดลอดออกมาตามโพรงอากาศบนเปลือกไข่จึงทำให้เกิดมีฟองอากาศลอยขึ้นมาแต่ถ้าได้รับความร้อนสูงกะทันหันและขยายตัวอย่างรวดเร็วจนโพรงอากาศเล็กๆ ระบายออก ไม่ทัน อากาศที่ขยายตัวอย่างรวดเร็วจะทำให้เปลือกไข่แตกเป็นระลอก

ที่มา http://www.geocities.com/dopagroup/knowscience3.htm?200919