



چرا مزہ آب پرتقال بعد از مسواک زدن تلخ می شود؟

Why dose asparagus make your pee smell
Andy Brunning

ترجمہ: رقیہ ہمتی۔ شیما شہاب فی۔ پییدہ پارساپور۔ نسترن فرہند۔

اسما پورمہدی۔ زہرا محمد زادہ۔ آرزو شابہرامی

ناظر: محسن گلبن حقیقی۔ رقیہ ہمتی

ویراستار: ملیحہ ششیری

صفحہ آرا: رقیہ ہمتی

با ہمکاری: انجمن علمی شیمی معاونت فرهنگی و اجتماعی دانشگاه شهید بہشتی

انتشارات پیام مولف

۱۳۹۸

عنوان و نام پدید آورنده: چرا مزه آب پرتقال بعد از مسواک زدن تلخ می شود/تالیف آندی برونینگ/ترجمه رقیه همتی... (و دیگران) ، ناظر محسن گلبن
حقیقی - رقیه همتی، ویراستار ملیحه ششپری، صفحه آرا رقیه همتی ،
با همکاری انجمن علمی شیمی معاونت فرهنگی و اجتماعی دانشگاه شهید بهشتی .
مشخصات نشر: تهران: پیام مولف ، 1397 .
مشخصات ظاهری: 124 ص: مصور (بخش رنگی)، جدول (بخش رنگی)

شابک: 978-964-7919-46-3

وضعیت فهرست نویسی: فیا

یادداشت:عنوان اصلی: why does asparagus make your pee smell

یادداشت:ترجمه رقیه همتی، شیما شهاب فر، سپیده پارسا پور، نسترن فرهنگ، اسما پورمهدی، زهرا محمد زاده، آرزو شایهرامی .

ناظر: محسن گلبن حقیقی، رقیه همتی

صفحه آرا: رقیه همتی

موضوع: مواد غذایی - ترکیب

موضوع: Food—Composition

موضوع: مواد غذایی - تجزیه و آزمایش

موضوع: Food—Analysis

موضوع: مواد غذایی

موضوع: Food

شناسه افزوده: همتی، رقیه، 1375، مترجم

شناسه افزوده: دانشگاه شهید بهشتی، معاونت فرهنگی و اجتماعی .

شناسه افزوده: دانشگاه شهید بهشتی، انجمن علمی شیمی

رده بندی کنگره: 1397 4 ج 4 ب TX 545

رده بندی دیویی: 07/664

شماره کتابشناسی ملی: 5272516



وند: فرهنگی و اجتماعی

چرا مزه آب پرتقال بعد از مسواک زدن تلخ می شود

مترجمین: رقیه همتی - شیما شهاب

شیما شهاب فر، سپیده پارسا پور، نسترن فرهنگ، اسما پورمهدی، زهرا محمد زاده، آرزو شایهرامی

ناظر: محسن گلبن حقیقی، رقیه همتی

صفحه آرا: رقیه همتی

ناشر: پیام مولف

چاپ: دیجیتال

نوبت چاپ / سال انتشار: اول ۱۳۹۸

تیراژ: ۲۰۰ نسخه

قیمت: ۳۵۰۰۰۰ ریال

شابک: ۹۷۸-۹۶۴-۷۹۱۹-۴۶-۳

میدان انقلاب - خیابان شهدای ژاندارمری - کوچه آبرو - پلاک ۲ - واحد ۴۶

تلفن: ۰۹۱۲۳۰۲۲۰۹۳ - ۶۶۹۷۲۹۸۹

پیش گفتار متر ۹م

کتاب پیش رو حاصل زحمات یک گروه از عزیزانی است که هر یک به نحوی در به ثمر رسیدن این اثر نقش داشتند. تلاش همه ی ما بر این بود تا کتابی درخور خوانندگان عرضه کنیم. این کتاب از دریچه ای نو به مسائل و اتفاقات روزمره می نگرد و به چرایی آن ها از منظر شیمی و به زبانی ساده و قابل فهم برای همگان پاسخ می دهد.

ممکن است اتفاقاتی گاه عجیب و جالب انگیز در طول روز رخ دهد که کنجکاوی ما را برانگیزد و علامت سوالی در ذهن ما ایجاد کند. اینکه چرا بعد از مسواک زدن مزه آب در دهان مانده است؟ چرا نعلبند خنک کننده ی بردها را دارد، چرا پیاز ما را به گریه می اندازد و هزاران هزار سوال مشابه دیگر.

به سوال های ذهن خود باخواندن این کتاب پاسخ دهید و خود را در نگاه به زندگی عمیق تر کنید، دقیق تر بنگرید و نزدیک تر نگاه کنید که خالق هستی چه هنرمندانه و در کمال ظرافت در کنار هم پیچیده است تا در نهایت، ساختار هستی شکل بگیرد. به راستی چنین چینی از اتم ها در کنار هم شایسته تحسین و تفکر است. پس به قول سهراب:

چشم ها را باید شست

چور دیگر باید دید...

فهرست

1 مقدمه

2 مقدمه ای مختصر از شیمی آلی

3 گروه های عاملی در شیمی

طعم و مزه

7 چرا بعضی از مردم از کلم بروکسل بیزارند؟

8 چرا کنگر فرنگی نوشیدنی ها را شیرین می کند؟

11 چگونه بری جادویی مزه غذاهای ترش را شیرین می کند؟

12 چرا مزه آب پرتقال بعد از مسواک زدن تلخ می شود؟

15 چه چیزی باعث تغییر طعم گوشت دودی می شود؟

16 چه چیزی باعث مزه ترش شیر فاسد می شود؟

19 چه چیزی باعث می شود گشنیز برای بعضی افراد مزه

صابون داشته باشد؟

20 چه چیزی در شوید و نفع مشترک است؟

23 چه چیزی باعث تلخی قهوه می شود؟

رایحه

26 چه چیزی باعث بوی بد دهان بعد از خوردن سیر می شود؟

29 چرا مارچوبه باعث ایجاد بوی خاصی در ادرار می شود؟

30 علت بوی بد خارگیل چیست؟

32 چه چیزی باعث بوی ماهی می شود؟

35 چه چیزی باعث بوی قوی پنیر آبی (بلوچی) می شود؟

36 چرا لوبیا باعث ایجاد نفخ شکم می شود؟

رنگ

41 آیا هویج می تواند به دید در شب کمک کند؟

42 چرا بوی باعث قرمز شدن ادرار می شود؟

45 چرا سبب زمین ها سبز رنگ می شوند؟

46 چرا اروکادو سرعت قهوه ای می شود؟

48 چرا ماهی سالمون رنگ قرمز و رتی رنگ اند؟

سم

54 چرا لوبیای خام سمی است؟

55 چرا بعضی قارچ ها سمی هستند؟

سلامتی

90 چرا نمی توان آب گریب فروت را با برخی دارو ها خورد؟

91 چرا لیمو می تواند مانع از کمبود ویتامین سی گردد؟

94 چرا برخی افراد به آجیل ها حساسیت دارند؟

95 آیا نیش ساس باعث آزرزی به گوشت می شود؟

98 چرا روغن میخک می تواند به عنوان یک ضد عفونی کننده به کار رود؟

99 آیا ام اس جی می تواند باعث سندرم رستوران های چینی شود؟

102 چرا گاهی شیرین کننده ها به جای شکر استفاده می شوند؟

دگرگونی

106 آیا موز به رسیدن سایر میوه ها کمک می کند؟

107 چرا اضافه کردن برخی میوه ها به زله، شکل گیری آن را متوقف می کند؟

110 چرا خوردن خامه باعث ضخیم تر شدن آن می شود؟

111 چرا رنگ آب سیمیایی باعث شکل گیری مربا می شوند؟

58 آیا دانه های سیاه واقعا شامل سیانید هستند؟

59 علت سمی بودن پوست حلزون صدف دار چیست؟

62 چرا خوردن بادکوبه ماهی خطرناک است؟

63 چرا شکلات برای سگ ها سمی می شود؟

حواس

68 چرا پیاز شما را به گریه می اندازد؟

69 چه چیزی باعث تندى فلفل می شود؟

72 چرا نعنا باعث احساس خنکی در دهان ما می شود؟

73 شکلات باب راکز چگونه کار می کند؟

75 چه چیزی باعث تندى گیاه واسابی (ترپ ژاپنى) می شود؟

ذهن

80 آیا خوردن بوقلمون سبب خواب آلودگی می شود؟

82 چرا جوز هندی می تواند به عنوان ماده ای توهم زا عمل کند؟

83 چرا اثر هیجانی چای و قهوه متفاوت است؟

85 نوشیدنی های انرژی زا چگونه عمل می کنند؟