为什么米饭可以粘东西?

　　大家应该早就知道米饭可以粘贴东西了!因为在家时经常看见[奶奶](https://zw.liuxue86.com/gynn/)[爷爷](https://zw.liuxue86.com/gyyeye/)在粘纸或者粘破了的东西。不过时间长了它就会自然地掉下来，所以说用米饭粘东西也有坏处。今天我们就来研究一下为什么米饭可以粘东西?做个小实验吧~

　　这个星期六的上午，我把冰箱里所剩无几的白米饭拿了出来，又去将放在储存柜多年的破纸掏了起来，实验便开始了。先将米饭磨碎，磨成很细很细的米碎后，在一点一点的放在白纸破损的地方，很快一条破损的白线条就复原了，只不过还剩下一点痕迹。滴答滴答时间过得真快，终于在十五分钟的[努力](https://zw.liuxue86.com/gynl/)下我将一张破的没法入眼的白纸边的崭新崭新的，这其中的奥妙我也不知道多少!

　　据我了解：因为米饭中含有淀粉，煮成米饭后淀粉遇水糊化，有了粘性。小提示：不过淀粉中含糖份，时间过长，会失去粘性。

　　怎么样，这个小知识会让你受益匪浅么?