土豆的奥秘

薛家中心小学 二（15）班 汪恩博

今天妈妈说要烧我最爱吃的土豆和红烧肉，我高兴极了。

我帮妈妈削土豆，妈妈在弄其他的菜。不一会我把圆溜溜的土豆变成了一盘土豆丝，我把它放在边上就去写了会作业。我写着写着听到厨房里传来妈妈的声音“宝贝，快来看你的土豆丝”我赶紧跑去一看，咦，怎么变黑了呢，我明明洗的很干净的呀！怎么就变黑了呢？妈妈看着我笑了笑，欲言又止的样子说：“就是呀怎么就变黑了呢？”

我决定把它搞明白。于是我打开电脑开始查阅《土豆丝为什么会变黑》，我终于找到了，原来，土豆中含有大量的淀粉，淀粉与空气中的二氧化碳产生作用，氧化了就会变色，（当土豆削皮后，植物细胞中的酚类物质便在酚酶的作用下，与空气中的氧化合，产生大量的醌类物质，新生的醌类物质能使植物细胞迅速的变成褐色，这个变化称为食物的酶促褐变。）

我决定做一个实验，看看如何能让土豆不变色，把它放在水里试试？可是要用什么水呢?于是我找来三个小盆，一个盆里装盐水，一个装糖水，一个装自来水，我又切了一个土豆分别放在这三个盆中，过了20分钟，果然，三个盆里的土豆都没有变色。我明白了，只要把切好的土豆无论泡在什么样的水里把它与空气隔开，这样它就不会变色啦。但是要尽快食用哦，不然营养都被泡没了哦。

我又知道了一个生活中的小常识，生活处处有科学，等着我去发现！