

¿Tiene olor el frío?

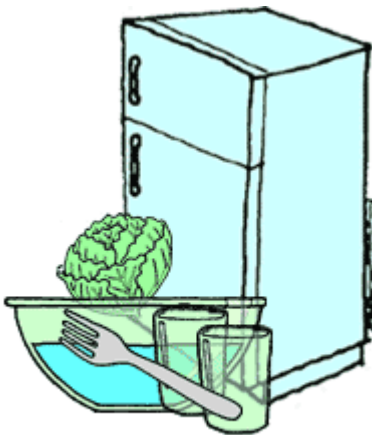
Biología, Física



experiencia simple

¡Juega en Línea!

¿Por qué un postre no huele a nada cuando está dentro del congelador, si nos olió tan bien durante la preparación?



Materiales necesarios

- 1 recipiente con agua
- 1 tenedor
- 2 vasos
- 2 hojas de repollo o espinaca
- 1 congelador

La experiencia

1. Parte con el tenedor las hojas de repollo o espinaca, dentro del agua del recipiente.
2. Coloca el jugo del repollo, o de las espinacas, en los vasos.
3. Coloca uno de ellos en el congelador durante dos horas.
4. Luego de transcurridas las dos horas aspira el olor de cada vaso.

¿Observas alguna diferencia?

5. Espera algunos minutos y huele de nuevo.

¿Obtienes el mismo resultado?

La explicación

El jugo tibio huele fuerte y no muy bien, mientras que el jugo frío no huele a nada. El jugo que colocaste dentro del congelador recobra su olor mientras se calienta.

Cuando el jugo está tibio las partículas que lo componen están agitadas y algunas escapan en el aire, hasta la nariz. Por el contrario, en el jugo frío las moléculas se mueven menos, hay muy pocas que se escapan y no huelen a nada. Hay que esperar a que el jugo tome la temperatura ambiente para que su olor circule en el aire.

La aplicación

Los alimentos congelados, como todavía están crudos, conservan su olor ya que el frío impide que las partículas olorosas se escapen en el aire. Nos damos cuenta cuando abrimos la puerta de un congelador; los alimentos colocados en el frío no lo inundan con su olor, salvo cuando son particularmente fuertes, como un melón o una salchicha ahumada, por ejemplo.