

网传多种切洋葱小妙招,靠谱吗? 记者实测,边嚼东西边切效果最好

洋葱做法多样,煎、炒、烹、炸,样样都行,具有降低血压、提神醒脑、缓解压力、预防感冒等作用,所以很多人都喜欢吃洋葱。但是切洋葱时的刺激,着实让人郁闷,尤其对年轻人来说,每次切洋葱都要“哭”一次。

记者在网上搜索,发现网上有很多切洋葱的小妙招,这些小妙招是否都靠谱,哪种方法最方便有效?为此,记者进行了一组实验来比较,最后发现口中边嚼东西边切的办法效果最好。如果你还有什么切洋葱的小妙招,可以拨打热线电话 37138756。

为什么切洋葱会流眼泪?

桥下初中科学老师朱伟慧解释说,洋葱的组织细胞破坏时会释放出一种酶,叫做蒜氨酸酶。它就是让你流泪的罪魁祸首。这种酶是洋葱为了抵御害虫侵入而在进化中逐渐产生的。当洋葱被切开时,释放出蒜氨酸酶,这种酶和洋葱自身的氨基酸发生反应,转化成次硫磺酸,然后再进行一些神奇的反应将一种叫做硫代丙醛-S-氧化物 (SPSO) 释放到空气中。这种化学物质接触到眼睛后,会刺激角膜上的游离神经末梢,眼睛中的神经末梢非常敏感,它们会感受到这种刺激 (这就是我们在切洋葱时眼睛刺痛的原因)。然后大脑做出反应,告诉泪腺分泌更多的水分,以稀释刺激性酸来保护眼睛。

先别急着讨厌这些刺激人的“坏东西”,他们可是增添洋葱美味的“功臣”。切大蒜、细香葱和韭菜等其他蔬菜时也会散发次硫磺酸,但不会形成刺激性的硫磺酸气体,而只是散发出强烈的气味。

其实,洋葱的这种刺激性气体,偶尔切一次,对人的眼睛并没有实质性的害处,只是会感觉不舒服而已,不过也根本起不到所谓的消毒作用。可是每次切洋葱都泪流满面,确实不太舒服。

蒜氨酸酶的参与是产生刺激性气味的必要因素,所以,要想减少刺激性气体的产生,必须尽量避免蒜氨酸酶的作用。温度对酶催化反应速度的影响很大。酶催化反应都有一个最佳温度。温度越低,反应速度越慢;当温度升高,反应速度加快,但温度过高会导致酶逐渐变性。如果蒜氨酸酶变性失活也就无法催化生成催泪物质,这也是为什么炒洋葱的时候不会催泪的原因。

实验一 刀上沾水切

网上传授切洋葱前多准备一盆水,先在刀上蘸满水再切洋葱,切的过程中也需要不断给刀蘸水。

由于洋葱中散发出来的物质是溶于水的,因此刀上的水能够有效控制气体的挥发。但记者实践后发现此方法很麻烦,沾了水的刀切了一两刀洋葱后,刺激性的味道再次挥发,因此在操作的过程中,要不停地用刀沾水,实在是费时。



实验二 堵住鼻孔再切

在切洋葱之前用纸巾或鼻夹将鼻孔堵住。因为洋葱的味道是经由鼻子传到脑神经,才让眼睛流泪的,堵住之后可以防止部分刺激性成分进入体内。

这个操作起来真的是超级简单,但记者实际操作后感觉效果一般。



实验三 口中含水切

口中含水准备一杯白开水,切前含一大口。朱伟慧告诉记者,这样做的原理是含水时鼓起腮帮子,会压迫泪腺,泪腺一旦受到压迫,即使受到刺激,泪液的分泌也会减少,再加上含硫化化合物是易溶于水的,当它被吸入鼻腔后会有部分溶于水,含硫化化合物的浓度就大大降低了。

记者实验后发现,这样切果然就没有流眼泪,但嘴里一直含着一大口水着实不舒服。

实验四 冷水浸泡后再切

将洋葱对半切开,放入冷水中浸泡一会。原理同实验一,目的是为了洋葱中易挥发的充分溶于水。

记者了解到,这是目前很多人会选择的一个方法,但实验后感觉没切一会,眼睛依旧被辣得睁不开来。



实验五 边嚼口香糖边切

当我们在嚼口香糖的时候,通过上下颚的不断开合,会在内部形成负压从而把泪液吸到我们的口腔。记者试验后惊讶地发现,原先这个最不靠谱的方法竟然效果还不错。



实验六 戴泳镜切

戴着泳镜切洋葱。这个是最直接的方式,戴着泳镜隔断了气体接触眼睛的机会,阻碍了大部分含硫化化合物对人体的刺激。

记者试验后发现,用这种方法切洋葱完全阻隔了洋葱的气味,但由于记者近视,因此戴着泳镜稍微有些不适应。

实验	效果	可行性
刀上沾水	★★	一般
堵住鼻孔	★★★	较好
口中含水	★★★★	较好
冷水浸泡	★	一般
嚼口香糖	★★★★★	推荐
戴泳镜	★★★★★	推荐