

【2021 全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

社會組 科學文章表單

文章題目：聊天的地雷食物？

文章內容：(限 500 字~1,500 字)

日常生活中有些常見卻擁有特殊氣味的食材，在此舉例蒜頭和韭菜，想必是又愛又恨。看似平凡普通的正常配菜，偏偏味道和體積的存在感成極大的反比。其中蒜頭可以說是與我們的生活形影不離，不論是在路邊烤香腸攤上還是重要見面時的高級餐廳中都有可能見到它的出現。韭菜則是從水餃內餡、蒼蠅頭到韭菜盒，可以說是經典小吃中的經典吧!

我們該如何解決在進食後與人交談時，口中飄出蒜味或韭菜味的尷尬情況呢?以及吃了這些食物到底為甚麼會有這麼特殊的味道呢?

成為約會或與人交談前禁吃的食物原因則是其中的有機成分，它們的臭味及辣味皆來自其中的<硫化物>，也就是平常例如到陽明山溫泉區會有的明顯硫磺味的概念，韭菜中的硫化丙烯為辣素，咀嚼蒜頭時會釋放大蒜素，也是含有硫化丙烯，因為無法透過消化分解所以透過口腔細胞長時間殘留在口腔內，甚至可達 16 小時之久，所以不論怎麼漱口嚼口香糖都是無太大效果的。有許多平常除去異味的小方法，例如含檸檬片利用檸檬吸附異味的方式除臭、依靠口腔清潔噴霧、使用牙線等等，方便的話直接刷牙，但如果是碰到有機硫化物的話，有個流傳的小祕方能有效去除味道，蛋白質中的硫醇會與硫化物作用，因而去除刺鼻的臭味，所以才會有在吃蒜或韭菜後喝牛奶可以去除味道的說法，或者是選擇吃富含蛋白質的食物，相信也是具有相同的功效，下次若有機會不妨可嘗試看看。



參考資料

科學人雜誌 <https://sa.ylib.com/MagArticle.aspx?id=1581>

新浪 <http://tech.sina.com.cn/d/2005-10-25/1207747727.shtml>

自由時報 <https://food.ltn.com.tw/article/7552>

董氏基金會 <https://nutri.jtf.org.tw/index.php?idd=1&aid=3&bid=79&cid=100>

華肝基因股份有限公司 <http://www.ah-gene.com.tw/prodshowcomp.asp?ProdId=81122151643>

維基百科 硫醇

<https://zh.wikipedia.org/wiki/%E7%A1%AB%E9%86%87#%E7%89%A9%E7%90%86%E6%80%A7%E8%B4%A8>

冰箱天然除臭方法 <https://www.shs.edu.tw/works/essay/2014/11/2014111422530634.pdf>

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
 - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
 - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
 - 字體行距，以固定行高 20 點為原則