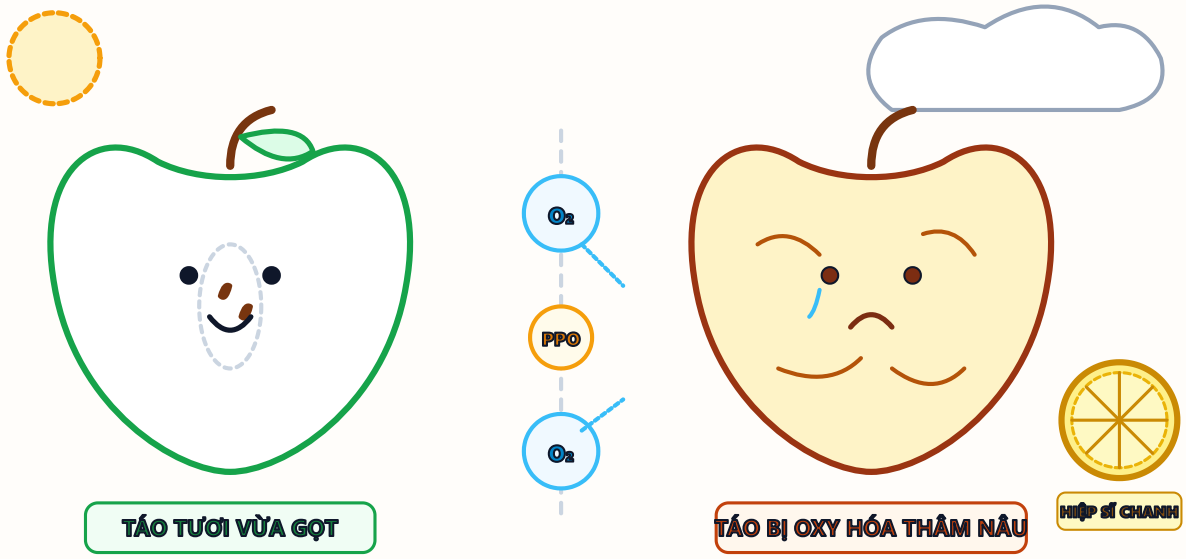
BÍ MẬT QUẢ TÁO GỌT VỎ: VÌ SAO BIẾN THÀNH MÀU NÂU?!

Bảng Hoạt Động STEM & Thí Nghiệm Nhà Bếp 4 Chiếc Đĩa • zentomedia.net

GÓC TÔ MÀU BÉ YÊU



1. Rách Giáp Tế Bào
Vỏ quả táo như bộ áo giáp. Khi bị cắt hoặc cắn, màng tế bào rách toạc làm enzyme PPO và chất polyphenol tràn ra ngoài!

2. Gặp Ô-xy Biến Nâu
Enzyme PPO bắt tay với khí Ô-xy trong không khí, biến đổi chất trong táo thành hắc tố Melanin màu sẫm để tự vệ!

3. Mẹo Chanh & Nước Muối
Vắt chanh (Axit Citric) làm tê liệt enzyme PPO! Nước muối loãng hoặc bọc màng thực phẩm chặn đứng không khí tiếp xúc!

THÍ NGHIỆM NHÀ BẾP: THỬ NGHIỆM 4 ĐĨA TÁO DIỆU KỲ

Bé quan sát màu sắc sau 30 phút và tô màu kết quả!

Phương pháp bảo vệ	Đĩa 1: Để trần ngoài gió	Đĩa 2: Ngâm nước lọc	Đĩa 3: Ngâm nước muối	Đĩa 4: Vắt nước cốt chanh
Tình trạng sau 5 phút	Hơi ngả vàng	Vẫn trắng	Trắng tinh	Trắng bóng tươi
Tình trạng sau 30 phút	**NÂU SẪM (Melanin)**	Hơi ngả nâu	**TRẮNG GIÒN**	**TRẮNG TINH TƯƠI!**
Đánh giá độ giòn trắng	⭐	⭐⭐	⭐⭐⭐⭐	⭐⭐⭐⭐⭐

Bản quyền học liệu miễn phí © 2026 Zento Media