

پرسش مسابقه باشگاه یکصد و چهاردهم (خرداد ۹۳)

- چرا چای داغ (که ممکن است پوست را بسوزاند) را می‌توان بدون سوختن دهان نوشید (مخصوصاً اگر آن را با جرعه های کوتاه بنوشید)، اما پیتزای داغ، با همان دمای چای و حتی کمتر، می‌تواند دهان را به شدت بسوزاند؟
- در خوردن غذای داغ یا نوشیدن نوشیدنی داغ باید به چه چیزهایی دقت کرد؟

پاسخ مسابقه باشگاه یکصد و چهاردهم (خرداد ۹۳)

سوختگی ناشی از غذا یا نوشیدنی داغ علاوه بر دمای آن به عوامل زیر نیز بستگی دارد:

- مقدار غذا یا نوشیدنی
- میزان انتقال گرما از ماده داغ به پوست
- مدت زمان تماس ماده داغ با پوست

هنگامی که، مثلاً در هنگام رانندگی، چای داغ به روی دست یا پا می ریزد، مقدار نسبتاً زیادی از چای در مدت زمان طولانی (بوسیله لباس) با سطح بزرگی از پوست در تماس قرار می گیرد، بطوریکه مقدار قابل توجهی انرژی گرمایی می تواند به پوست منتقل شده و باعث احساس سوختگی گردد. اما در هنگام نوشیدن چای داغ با جرعه های کوتاه و سریع تنها مقدار کمی چای در مدت زمان کوتاهی با سطح کوچکی از جداره دهان تماس پیدا می کند. همچنین، این نوع نوشیدن همراه با جریان سریع هوا به درون دهان است که باعث خنک شدن چای می شود.

پاسخ مسابقه باشگاه یکصد و چهاردهم (خرداد ۹۳)

به هنگام خوردن غذاهای داغ نرم و چسبنده (مانند پنیر داغ شده پیتزا، حلوا، سوپ و آش غلیظ، ...) بایستی مراقب بود، زیرا سطح این مواد (به دلیل تماس با هوا) ممکن است چندان داغ به نظر نرسند، اما در داخل آنها مقدار زیادی ماده داغ وجود دارد که می‌تواند به سطح داخلی دهان چسبد و در تماس طولانی مقدار زیادی انرژی گرمایی به پوست دهان منتقل کند و باعث سوختگی شود!

شما به هنگام احساس سوختگی در هنگام خوردن غذا بطور ناخودآگاه غذا را در دهان جابجا می‌کنید تا از تماس طولانی آن با یک نقطه جلوگیری کنید.