

# TRỨNG

## MÔ TẢ

Telur sungguh menarik! Mari, kami tunjukkan caranya melakukan “rontgen” terhadap telur atau membuat telur yang dapat membal. Kita juga akan belajar cara membedakan telur mentah, telur matang, dan telur segar dari telur yang sudah lama. Telur juga dapat tampak dan berukuran beragam, bergantung pada jenis unggas asalnya. Di dalam video ini, kita akan dapat mengetahui jenis unggas apa yang menjadi induk telur dalam eksperimen.

## Nguyên vật liệu

- 1 Trứng sống và trứng đã luộc chín
- 2 đèn pin
- 3 cốc thủy tinh
- 4 dấm
- 5 vật chứa nước sạch

## Các bước tiến hành

- 1 Trứng quả thực rất thú vị nhưng tiếc thay chúng giống như một chiếc hộp đen, muốn ngó vào trong xem thử chỉ có cách phải nạy tung chúng ra. Có thật vậy không nhỉ?
- 2 Chấn mọi nguồn sáng trong phòng và cẩn thận đặt một quả trứng lên trên một chiếc đèn pin đang bật. Bạn có thể thấy lòng đỏ chính là phần sẫm màu của quả trứng, bên cạnh các vệt các đốm ngoài vỏ. Phần nhạt màu hơn chỉ bao gồm lòng trắng. Thi thoảng với các quả trứng cũ hơn, xuất hiện một bóng khí ở đầu tù của quả trứng - khi đó ta cũng quan sát thấy bóng khí này giữa phần nhạt màu.
- 3 Nếu bạn muốn bóc vỏ một quả trứng sống, đặt nó vào trong cốc rồi đổ dấm lên. Cẩn thận nhé: chớ để dấm bắn vào mắt! Sau một ngày bạn có thể cẩn thận lấy trứng ra khỏi cốc rồi rửa kỹ bằng nước sạch. Bây giờ quả trứng cho cảm giác ra sao? Trông nó thế nào? Thay dấm và đặt quả trứng lại vào đó thêm ít hôm nữa. Sau khoảng 5 ngày, quả „trứng cao su“ sẽ đủ ổn định để bạn có thể chơi trò bóng nảy với nó.
- 4 Bạn trót đặt lẫn quả trứng đã luộc chín vào giữa chỗ trứng sống và giờ không phân biệt nổi quả nào với quả nào? Chuyện còn con với một nhà khám phá! Đặt trứng lên bàn rồi quay nó - giống như chơi con quay ấy. Quả nào quay nhanh và trơn tru thì đó là quả trứng chín. Quả nào quay chậm và loạng choạng thì đó hẳn là quả trứng sống rồi.

# TRỨNG

## Thông tin bên lề

Vỏ trứng được cấu tạo từ đá vôi. Dám là một chất acid có khả năng hoà tan đá vôi. Phản ứng sinh ra carbon dioxide ở dạng các bọt khí nhỏ. Bên dưới lớp vỏ đá vôi cứng còn có một lớp màng mỏng. Bạn vẫn hay gặp lớp màng mỏng này mỗi khi bóc trứng ăn sáng. Lớp màng bao lấy phần chất lỏng bên trong quả trứng, ngăn chúng rỉ ra khỏi quả trứng dẻo của chúng ta.

Phương pháp soi trứng được sử dụng ở các trại gia cầm để xác định xem liệu quả trứng đã được thụ tinh hay chưa. Nếu bạn muốn kiểm tra xem quả trứng bạn có có phải là trứng mới không, phép thử nước sạch là phù hợp nhất. Đặt trứng vào trong một cốc đầy nước. Nếu trứng còn tươi, nó sẽ chìm xuống đáy.

Nếu trứng đã được khoảng một tuần tuổi, đầu tù của quả trứng sẽ vênh lên. Quả trứng hai tuần tuổi sẽ lơ lửng trong nước. Quả trứng bốn tuần tuổi nổi trong nước, hoàn toàn không chạm đáy. Khi đó bạn không nên ăn quả trứng đó nữa.

Phép thử quay tròn hữu dụng trong việc xác định trứng sống và trứng chín bởi vì chất lỏng bên trong quả trứng sống cản trở chuyển động quay. Luôn có độ trễ từ khi có lực tác động lên quả trứng sống cho tới khi nó thực sự quay. Nó đảo ngược trong khi chuyển động quay của quả trứng đặc ruột vững vàng như hòn đá.

Nguyên lý đằng sau chuyện trứng từ từ nổi lên trong phép thử độ tươi nằm ở bóng khí bên trong quả trứng, bóng khí này lớn dần lên theo thời gian: dần dà nước bay hơi qua vỏ trứng còn không khí tiến vào bên trong. Quả trứng từ đó hình thành một 'phao nổi' tự thân và nổi lên mặt nước sau khoảng bốn tuần.

Các loài chim khác nhau đẻ ra các loại trứng khác nhau. Nhà cầm điều học (người nghiên cứu về các loài chim) quan sát một quả trứng có thể biết nó do con chim nào sinh ra. Tuy nhiên, chim không phải là động vật duy nhất đẻ trứng: đa số cá, bò sát, lưỡng cư, côn trùng và động vật thân mềm cũng đẻ Trứng. Có cả những loài thú có vú cũng đẻ trứng: họ thú lông nhím và loài thú mỏ vịt.