

# Қысқатолқынды пеш

---



## Аяқ астынан туған өнертабыс

---

Бір ғалымның шоколадты батончигі болмаса, бұл пеш те болмас па еді? Перси Спенсер Raytheon корпорациясында инженер болып жұмыс жасаған. 1945 жылы 8 қазан күні ол радарды жабдықтайтын құралды тексеріс өткізу кезінде, қызық жағдайды байқайды. Жиілігі аса жоғары сәулелену оның қалтасындағы шоколадты батончигін ерітіп жіберген. Өз болжамын тексеру үшін қосулы тұрған магнетронға попкорнды салса, олар жарыла бастаған.





# Құрылысы

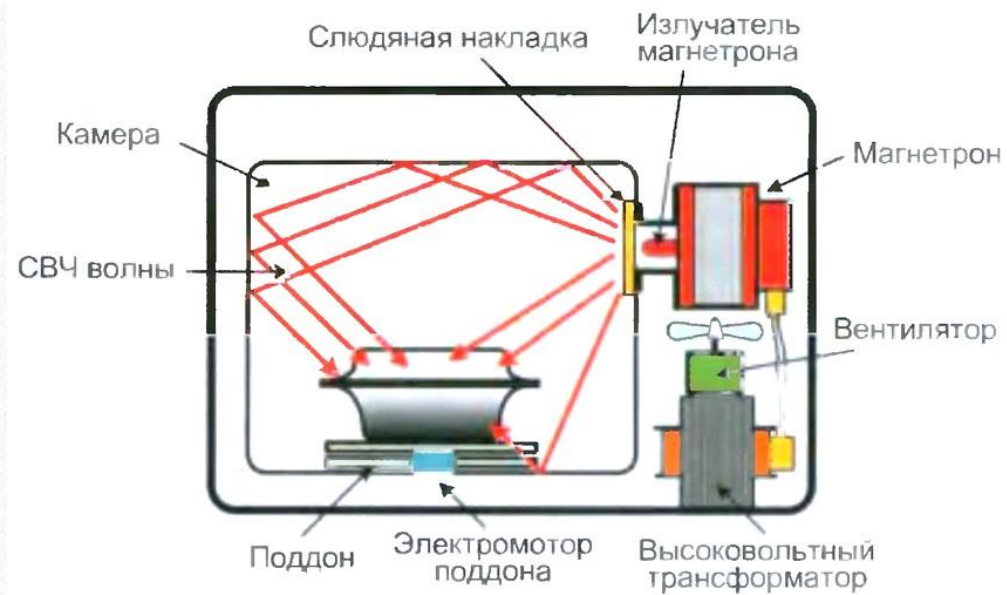
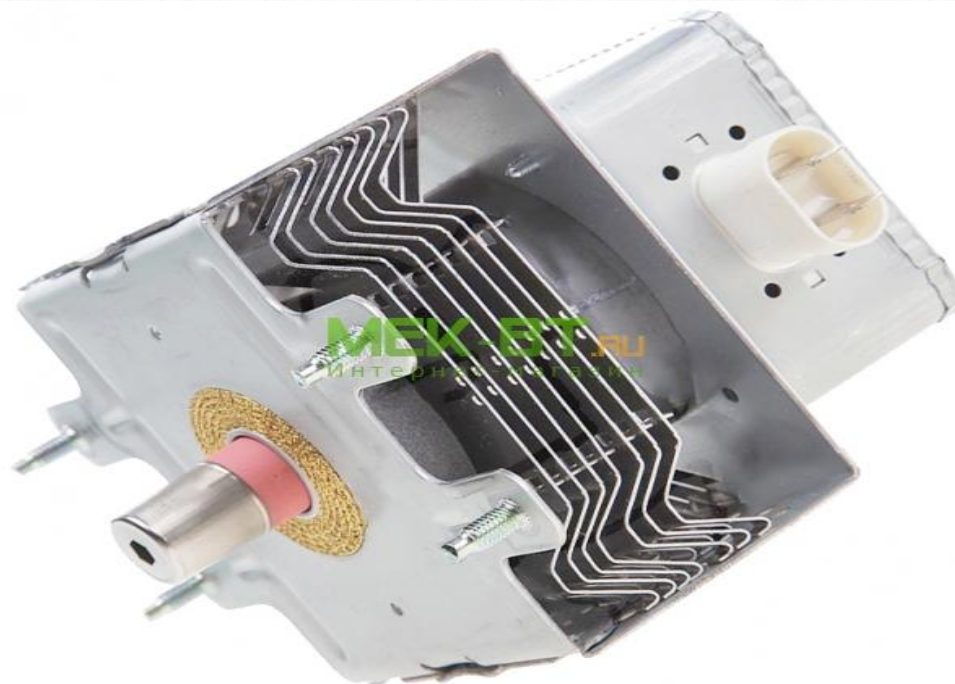


Рис.4



# Пайдасы

---

- **Қысқатолқынды пеш** - тұрмыста тамақты тез дайындауға, қыздыруға және мұздаған тағамды жібітуге пайдаланады. Оның басқа аппараттардан айырмашылығы мұндағы жылу көзіне магнетрон тудыратын аса жоғары жиіліктегі электромагниттік толқындардың энергиясы пайдаланылады. Қысқа - толқынды пештің қыздыру принципі тамақтың дәмділігін жоғалтпай, күйдірмеуге, тым қыздырып жібермеуге негізделген. Пеште тамақ дайындауға уақыт газ плитасына қарағанда 4—8 есе аз кетеді. Пайдалану кезінде пештің жан-жағы қызып кетпейді, тамақ күймейді



# Зияны

---

- Магнетрон - қысқа толқынды пеш інідегі қуатты электромагнитті сәуле шығарушы зат. Соның арқасында ас ішіндегі жасушалар тез қимылдап, бір-бірімен үйкелісе бастайды. Ал, үйкеліс нәтижесінде қызу пайда болады. Жасушалардың үйкелісі тағам құрамындағы барлық дәруменді жойып, оның маңыздылығын да жоғалтады. Егер қысқа толқынды пеш ішіне тағам әзірлесеніз, онда тағамыңыздағы дәрумендердің 98 пайызы жойылып кетеді. Ғалымдар мұндай процесті ас құрамындағы атом бомбасының жарылысы деп атайды екен.
- Нәтижесінде біз құрамындағы жасушалары түгелдей дердік өліп қалған, ағзаға мүлдем пайдасы жоқ тағам жейміз. Ал, мұндай асты жиі пайдалана берсек **жүрек ауруына** шалдығып, соңы **қатерлі ісікке** айналуы да мүмкін.

Назарлырыңызға рахмет