

Microwave и все о ней.



Автор работы:

**Атюнина Дарья
Романовна**

Руководитель: **Чумакова**

**Ирина
Александровна**

учитель физики и математики

первой квалификационной
категории

Среднеахтубинский район, х. Бурковский

2013-2014 учебный год

Актуальность

Я решила выбрать именно эту тему, так как со мной однажды произошел случай, и после него я задалась проблемой, решение которой стало целью моего исследования.

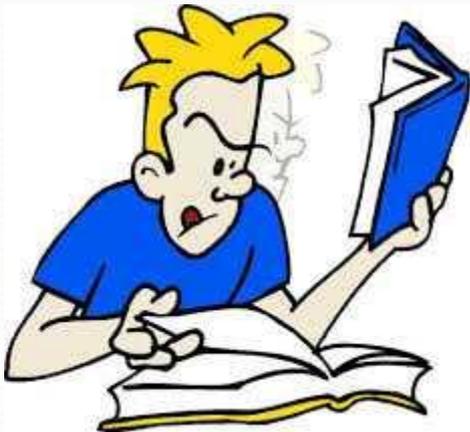
Тем более, с микроволновыми печами связан ряд заблуждений, которые объясняются непониманием характера сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения и механизма микроволнового нагрева.

Думаю, что моё сообщение поможет преодолеть разные предубеждения и надеюсь, что данный проект будет интересен и полезен многим людям.

Проблема

Самая главная
проблема, это незнание
правил безопасности
при эксплуатации
микроволновой печи.

Цель исследования



Изучить все о микроволновой (СВЧ) печи, а именно:

- 1) узнать историю изобретения;
- 2) понять устройство и принцип работы этой бытовой техники;
- 3) выяснить чем вредна или полезна СВЧ печь для людей;
- 4) уточнить правила техники безопасности.

Задачи

- Изучить когда и кто впервые изобрёл микроволновую печь.
- Разобрать устройство печи и понять её принцип действия .
- Опросить окружающих о их знаниях про СВЧ печи.
- Познакомиться с основными мерами безопасности при эксплуатации.
- Предоставить изученную информацию в виде презентации .



Гипотеза

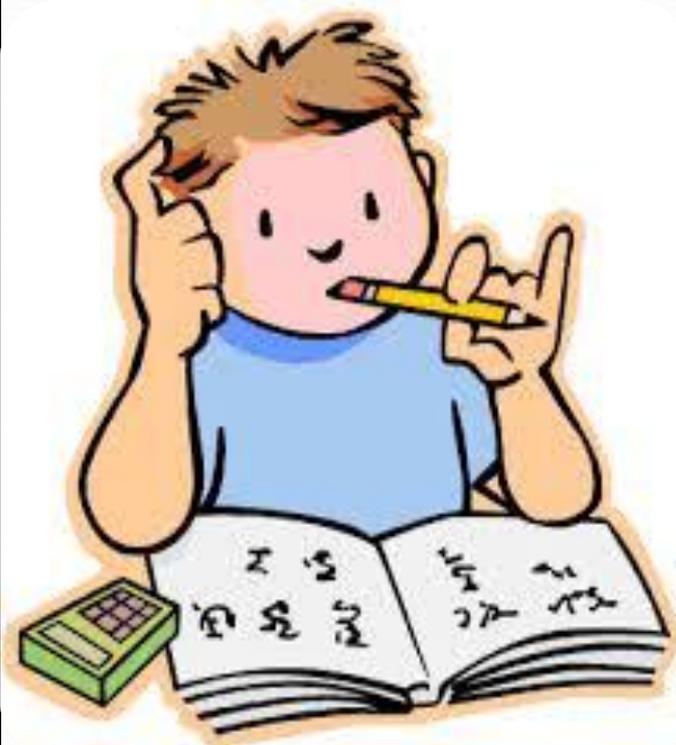
1) СВЧ печь
Опасна

2) СВЧ печь
Безопасна



Методы исследования

- Выбор необходимой информации в Интернете.
- Работа с научной литературой.
- Анкетирование учащихся Бурковской школы.
- Обработка результатов.
- Подготовка презентации.



План исследования

- Анкетирование учащихся.
- История создания и прогресс.
- Устройство и принцип действия.
- Экспериментирование.
- Доказательство гипотезы.
- Правила безопасности.
- Вывод.



Анкетирование

Чтобы узнать как много людей пользуется микроволновыми печами, знают их устройство и принцип действия, считают ли они их вредными для людей или полезными для пищи, я провела опрос. На вопросы моей анкеты ответили 77 человек, учащихся 5б и 7-11 классов Бурковской средней школы.



Итоги анкетирования

- Анализ анкетирования показал, что практически все (74) опрошенные пользуются микроволновой печью по 3-5 раз в день и даже до 10 - 15 раз. Применяют в основном для разогревания пищи. При этом 40 человек считает, что микроволны не влияют на здоровье человека и на качество приготовленной пищи, 12 ребят ответили, что вред равен пользе и 25 считают - вреда больше.

Но никто из них не собираются отказываться от использования микроволновой печи в повседневной жизни.

История изобретения

**Более 70 лет назад,
американский
инженер Перси
Спенсер впервые
заметил способность
сверхвысокочастотного
излучения к
нагреванию продуктов
и запатентовал
микроволновую печь.**



**Перси
Спенсер**

легенда происхождения



В 1942 году Спенсер проводя эксперименты с магнетроном заметил, что шоколад в его кармане расплавился. По другой версии, он заметил, что нагрелся бутерброд, положенный на включённый магнетрон.

Первые

микроволновки

В 1945 году Спенсер получил патент на использование микроволн для приготовления пищи.

В 1947-м на кухнях госпиталей и военных столовых, появились первые приборы для приготовления пищи с помощью микроволн.



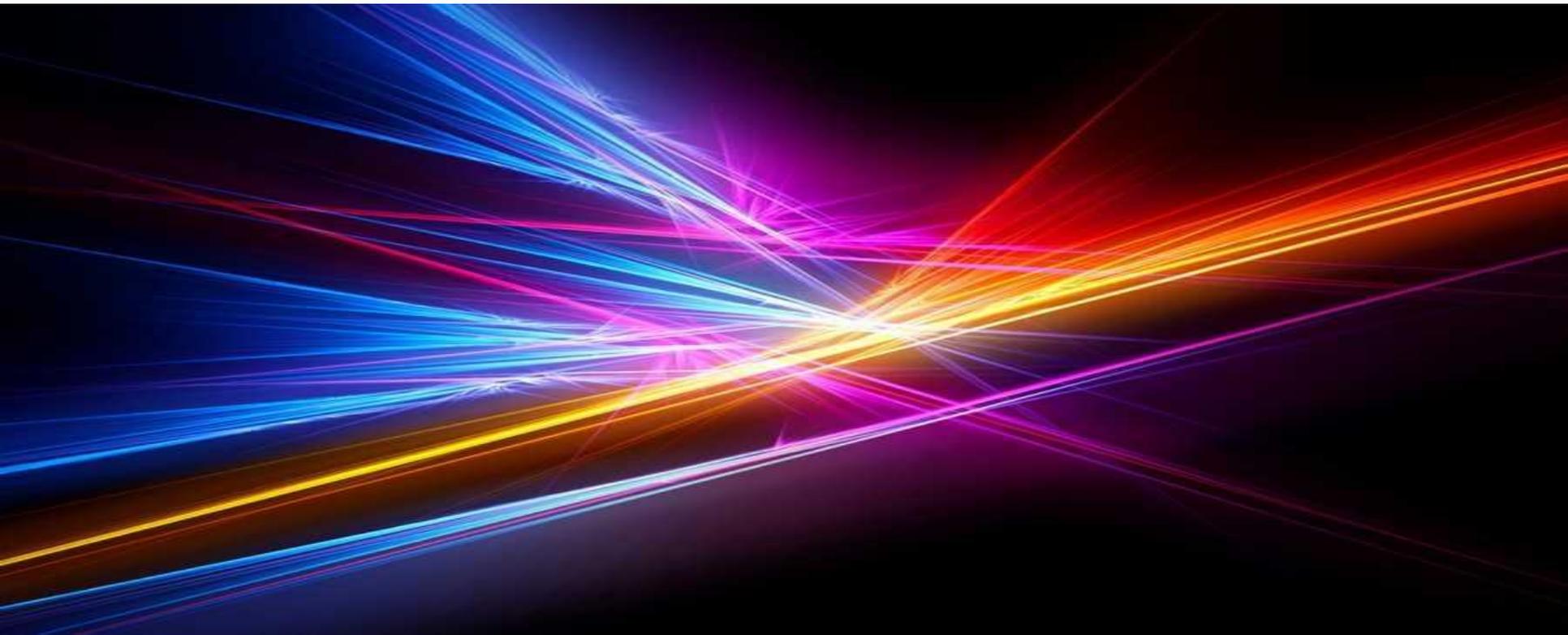
**изделия фирмы
"Райтеон«, вес 340 кг.**

Прогресс

В 1979-м впервые применена микропроцессорная система управления печью, а в 1999-м разработана первая микроволновая печь с выходом в Интернет .



**Микроволновое излучение- это
электромагнитные волны длиной от 1 мм -1 м,
которые используются не только в
микроволновых печах, но и в радиолокации,
радионавигации и им подобных приборах.
Микроволны существуют в природе, их испускает
Солнце.**



Шкала электромагнитных излучений.



Микроволновой печи

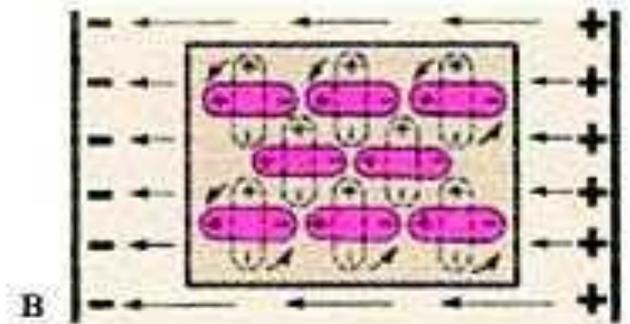
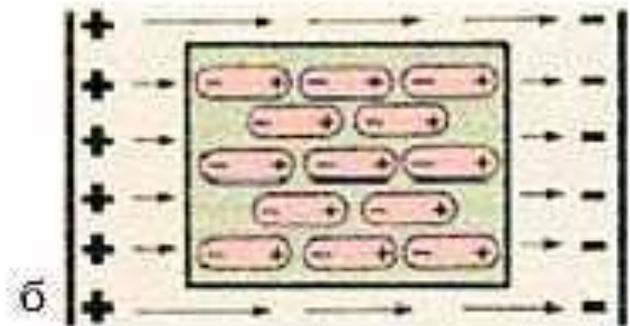
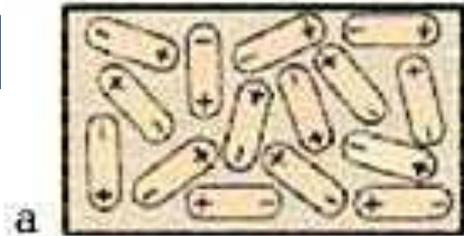


Магнетрон



Принцип действия

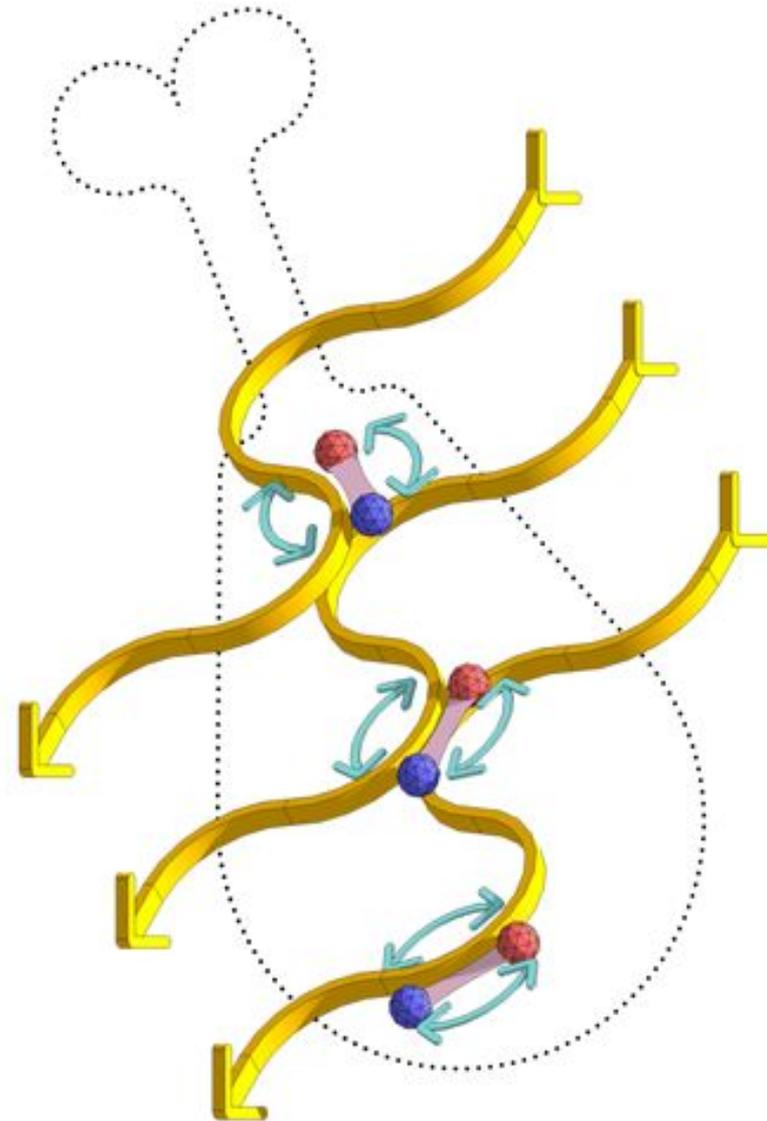
Чтобы нагреть пищу с помощью микроволн, необходимо присутствие в ней дипольных молекул, то есть таких, чтобы на одном конце которых имеется положительный электрический заряд, а на другом — отрицательный. Таких молекул в пище много — это молекулы жиров, сахаров и воды.



Возникновение тепла

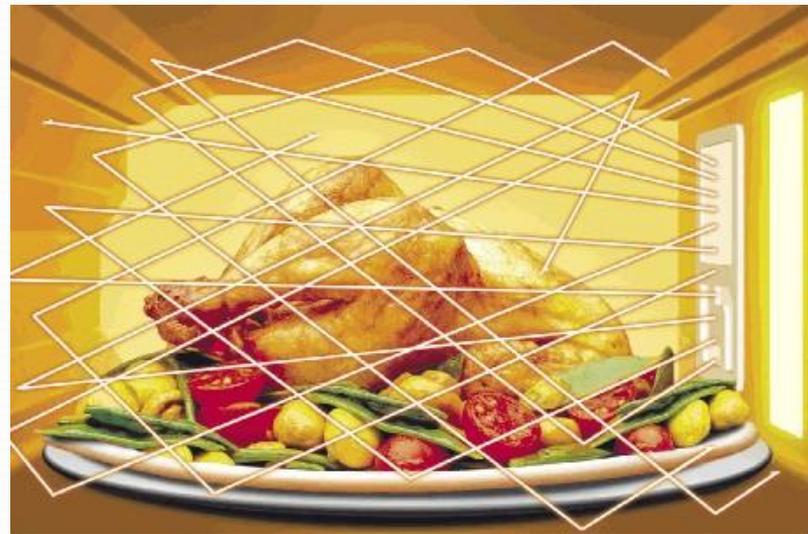
- В электрическом поле молекулы выстраиваются строго по направлению силовых линий, "+" в одну сторону, "-" в другую. Если поле поменяет направление, то молекулы тут же переворачиваются на 180° , а поле волны, меняет полярность 4 млрд. 900 млн. раз в секунду!

Молекулы поворачиваются с бешеной частотой и трутся одна о другую, от этого трения выделяется тепло, которое служит причиной разогрева пищи.



МОМЕНТ

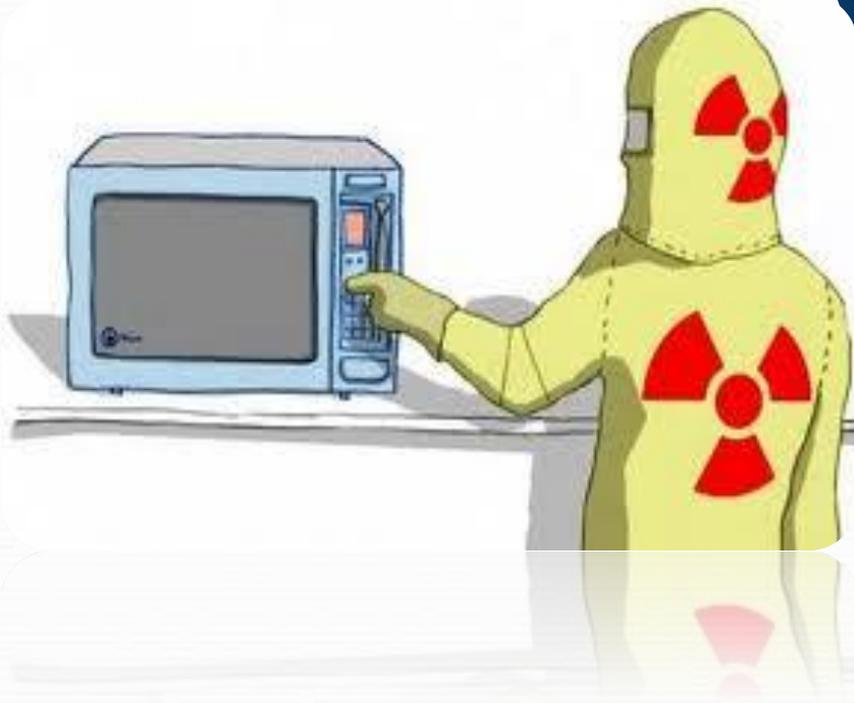
1. В СВЧ печах используется излучение, которое не оказывает вредного влияния ни на человека, ни на продукты питания.
2. Благодаря микроволновкам снизилось заболевание раком желудка, так как в пищу не добавляется масло. А способ приготовления - паровой.



3. СВЧ в 2 раза лучше сохраняют витамины и минералы в пище, из-за малого промежутка времени. При приготовлении еды на плите разрушается до 60 % витамина С, а под воздействием микроволн - всего от 2 до 25%.

Отрицательный

момент



Непосредственное воздействие микроволн может вызвать ожог, риск при не правильной эксплуатации и использовании не исправной микроволновой печи увеличивается.

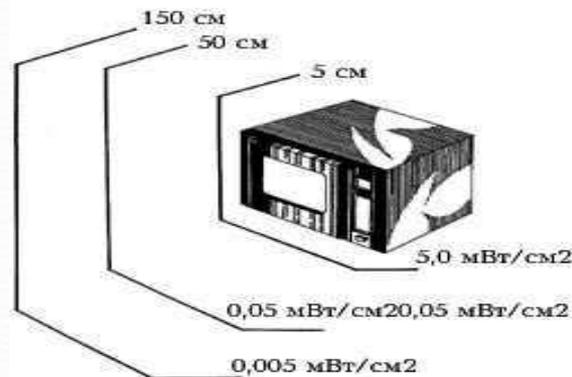
Заблуждения

- 1. Микроволны радиоактивны или делают продукты радиоактивными.
- 2. Микроволны изменяют молекулярную структуру продуктов питания или делают продукты канцерогенными.
- 3. Микроволновые печи испускают опасное излучение.



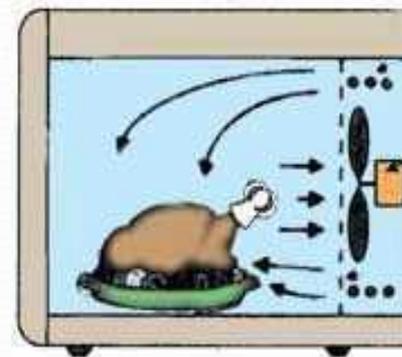
Правила безопасности

- Нельзя включать пустую печь, без единого предмета, который поглощал бы микроволны.
- Не стоит опираться локтем на работающую микроволновку или прислоняться лицом к дверце, пытаясь разглядеть, что происходит внутри.
- Посуда металлическая или золотыми ободками совершенно непригодна.
- Нельзя, чтобы печь работала на максимальной мощности.
- Не ставить в печь плотно закрытые емкости: бутылки, консервные банки, контейнеры, а также яйца.



Вывод

- В заключение хочется сказать, что микроволновая печь, как и любой бытовой прибор, может приносить пользу, а может нанести вред.
- Главное:
 - 1) внимательно читать инструкцию
 - 2) следовать рекомендациям производителя
 - 3) соблюдать рецептуру приготовления блюд.



Наконец, никто не заставляет готовить в СВЧ печах, а можно использовать их только для разогрева готовых блюд.