



Микроволновка или СВЧ-печь, стала обыденной вещью и по статистике самым распространенным бытовым прибором. Однако, не смотря на это, вокруг микроволновки по-прежнему витает множество мифов и интересных фактов. **1. Миф: взрыв железной тарелки**

Упорно держатся утверждения, что железная тарелка может спровоцировать взрыв большой мощности (на самом деле, в худшем случае, она вызовет повреждение магнетрона из-за искрения).

Микроволновое излучение не может проникать внутрь металлических предметов, поэтому невозможно приготовить еду в металлической посуде. Металлическая посуда и металлические приборы (ложки, вилки), находящиеся в печи в процессе нагревания, могут вывести её из строя.

2. Миф: о немецком, военном происхождении микроволновки Впервые СВЧ-печь, под названием «Radiomissor», была якобы разработана немецкими учёными во время Второй мировой войны, она даже якобы применялась в действующей немецкой армии, для разогрева продуктов питания, но оказалась небезопасной, и от неё отказались (русские сайты при этом ссылаются на зарубежные, а зарубежные — на российские исследования, якобы проведённые в несуществующих российских городах Кинск и Раджастан).

3. Миф: микроволновка приводит к потере питательных веществ На самом деле любой процесс приготовления пищи приводит к потере питательных веществ и витаминов. Микроволновка просто нагревает еду, в результате чего и происходит потеря (распад испарение и т.д.) части веществ.

4. Миф: об аллергии Миф об аллергии звучит так: Микроволновая печь может вызвать аллергию... на электромагнитные волны.

5. Миф: микроволновки радиоактивны Микроволновые печи не являются радиоактивными. Они, так же как и солнце, и огонь просто нагревают еду. Печи излучают микроволны, которые вызывают трение молекул воды (дипольный сдвиг), в результате чего происходит нагревание.

6. Миф: нагревание продуктов в микроволновке происходит изнутри Существует распространённое мнение о том, что микроволновая печь разогревает пищу «изнутри наружу». На самом деле микроволны идут снаружи вовнутрь, задерживаются в наружных слоях пищи, потому разогрев равномерно влажного продукта происходит приблизительно так же, как и в духовой печи (чтобы убедиться в этом, достаточно подогреть варёный картофель «в мундире», где тонкая кожа достаточно защищает продукт от высыхания).

Неверное представление вызвано тем, что микроволны не воздействуют на сухие непроводящие материалы, которые обычно бывают на поверхности продуктов, и поэтому их нагревание в некоторых случаях начинается глубже, нежели при других способах нагрева (хлебные изделия, к примеру, разогреваются именно «изнутри», и именно по этой причине — хлеб и булочки снаружи имеют подсыхшую корочку, а большинство влаги сосредоточено внутри).

7. Факт: в микроволновке нельзя нагревать яйца Нельзя нагревать в микроволновой печи жидкость в герметично закрытых ёмкостях и целые птичьи яйца — из-за сильного испарения воды внутри них создаётся высокое давление и, вследствие этого, они могут взорваться. Из этих же соображений нежелательно сильно разогревать сосисочные изделия, обтянутые полиэтиленовой плёнкой.

8. Факт: Воду в микроволновке можно перегреть Разогревая в микроволновке воду, следует соблюдать осторожность – вода способна к перегреванию, то есть, к нагреванию выше температуры кипения. Перегретая жидкость способна почти мгновенно вскипеть от неосторожного движения. Это относится не только к дистиллированной воде, но и к любой воде, в которой содержится мало взвешенных частиц. Чем более гладкой и однородной является внутренняя поверхность сосуда с водой, тем выше риск. Если у сосуда узкое горлышко, то велика вероятность, что в момент начала кипения перегретая вода выльется и обожжёт руки.

9. Факт: Изобретение микроволновки произошло случайно Американский инженер Перси Спенсер впервые заметил способность сверхвысокочастотного излучения к нагреванию продуктов и запатентовал микроволновую печь. В момент изобретения Спенсер работал в компании Raytheon, занимающейся изготовлением оборудования для радаров. По легенде, когда он проводил эксперименты с очередным магнетроном, Спенсер заметил, что кусок шоколада в его кармане расплавился. Фантастичность вымысла состоит в том, что он сам при этом получил бы смертельное поражение от СВЧ, хотя обертка из фольги могла нагреваться значительно сильнее и тела, и шоколадки, и ощутимо изменить температуру раньше, чем наступило бы поражение организма. По другой версии, он заметил, что нагрелся бутерброд, положенный на включённый магнетрон. Возможно, причиной изобретения был как раз ожог, но из коммерческих соображений имидж прибора портить было нецелесообразно.

10. Факт: В СССР выпускались микроволновки В СССР с середины 80-х микроволновые печи выпускались на заводах ЗиЛ (модель «ЗИЛ») и ЮжМАШ (модели «Мрия МВ», «Днепрянка-1» (1990 г, 32 литра, мощность 2300 ватт, масса 40 кг, цена 350 руб.), «Днепрянка-2»), но использовались в них импортные магнетроны японского производства.

Тэги: [на](#) , [не](#) , [это](#) , [однако](#) , [фактов](#) , [множество](#) , [интересных](#) , [мифов](#) , [микроволновки](#) , [по-прежнему](#) , [в](#)
[нему](#)
[округ](#)
,
[смотря](#)
,
[бытовым](#)
,
[прибором](#)
,
[витают](#)