GK पुस्तकालय ज्ञान का अभिलेख

पानी और तेल को एक करने वाला पायस (Emulsion)

लेख का पता

https://www.gklibrarykor.com/hi/article/7356/

PDF लेआउट का नमूना - केवल अंश

सलाद की ड्रेसिंग को हिलाकर रख दें, तो कुछ देर के लिए वह धुंधले मिश्रण जैसी दिखती है, लेकिन जल्द ही फिर ऊपर तेल और नीचे सिरके की परत बन जाती है। मगर मेयोनेज़ कई दिन बीतने पर भी एक सफेद, गाढ़े मिश्रण के रूप में बनी रहती है। दोनों में वही पानी और तेल हैं, फिर केवल एक ही लंबे समय तक क्यों टिकती है? इसका रहस्य पायस (Emulsion) है। सरल शब्दों में, पायस ऐसी अवस्था है जिसमें सामान्यतः आपस में अच्छी तरह न मिलने वाले दो द्रवों में से एक बेहद छोटी बूंदों के रूप में दूसरे में समान रूप से फैला होता है। दूध, क्रीम, आइसक्रीम, मेयोनेज़ और हॉलैंडेज़ सॉस जैसे हमारे रोज़मर्रा के कई खाद्य पदार्थ इसी सिद्धांत पर आध