

- Thời tiết cũng làm thay đổi ngày (đêm). Trong số các EL Nino (nhô), gió thổi mạnh có thể làm cho Trái Đất quay tròn Trái Đất chậm lại một phần số của một milli - giây (phần ngàn giây) chỉ một 24 tiếng đồng hồ .
- Kể từ khi có thể tính toán. Năm 1972, một mạng đồng hồ trên 50 quốc gia là quy định cùng cho thời gian, chính xác đến một giây, trong vòng 31.7 triệu năm .
- Hầu hết thời gian này cho đồng hồ với Trái Đất quay tròn chậm đi, chỉ vài năm phải thêm vào “ một giây nhảy vọt - leap second “; gần đây nhất là Đêm Trưa của Năm Mới- New Year Eve.
- Đồng hồ chính xác nhất thế giới, tại Viện Quốc Gia (Hoa Kỳ) Mũi Mũi và Kể từ đó, bang Colorado, đo lường rung động - vibrations của một nguyên tử duy nhất thủy ngân. Nó sẽ không mất một giây nào trong vòng 1 tỷ năm .
- Cho đến thế kỷ 1800, một làng xã đều sinh sống với thời gian nhỏ nhỏ vùng mình.. Một đồng hồ đều đồng hồ với đúng giờ Ngủ (giờ trưa) theo một trục địa phương .
- Điều này làm họ lo sợ khi có xe lửa và thời gian bị bỏ. Lúc này đồng hồ được chia theo địa phương, địa phương và “thời gian xe lửa “.
- Ngày 18 tháng 11 năm 1883, các công ty xe lửa Mỹ bố cục Hoa Kỳ phải chấp nhận các vùng thời gian mới.
- Chính khi suy nghĩ cách nào thời gian xe lửa đòi hỏi những đồng hồ khác nhau , đã cảm hứng Einstein phát triển ra lý thuyết tương đối của ông . Lý thuyết này thời gian không gian và thời gian.

- Einstein trình bày là trình độ làm cho thời gian chủ yếu chủ m h n. Cho nên máy bay chủ hành khách , bay n n i nào l c này kéo nh h n thì th i gian ph i thêm vài nanô - giây m i chuy n bay.
- Chi u theo lý thuy t h t l o ng - quantum theory, lúc ng n nh t c a th i gian có th x y ra, đ c bi t đ i tên là th i gian Planck, hay 0. 000 000 .. (42 con số zero c th y) giây đ ng h .
- Th i gian số không hi n di n mãi đâu! M i nhà khoa h c tin r ng th i gian đã đ c t o ra cùng lúc v i m i th khác c a vũ tr , vào lúc có Ti ng N Vang - Big Bang, cách đây 13,7 t năm
- Có th x y ra m t chủ m đ t th i gian. 3 nhà khoa h c Tây Ban Nha kh ng đ nh là quan sát gia t c c a v tr gi n rộng thêm, th t ra là m t o t o ng, do th i gian chủ m đi. Theo toán h c c a h , th i gian số lúc nào đó ng ng h n đi Lúc đó, m i đ i u số ng ng l i, đ ng yên.

2 - Tin gi t gân(?) ph thông v các thay th đ ng ăn

Th i khá xa x a, l a ch n c a b n duy nh t gi i h n vào m t s n ph m thay th - đó là saccharin, bán ở Hoa K đ i nh n hi u Sweet'N Low 27 năm sau sau “thay th h ng - pink one “ kh i s năm 1957 (Năm 1961-62 hai b Kinh t và Canh Nông Vi t Nam C ng Hòa c m dùng saccharin làm cho trong n c m m , vì có nghi n c u cho là saccharin có c gây ung th , nh ng sau đó xét nghi m l i th y không đúng nh v y) ch t aspartame (Equal hay Nutrasweet) đ c tung ra , và 17 năm sau n a sucralose (Splenda) đ c C quan Th c Ph m và D c Ph m - FDA ch p thu n cho s đ ng . Ch a có m t ch t thay th nào khác h n 3 s n ph m này đ c ph thông r ng r i c ở Hoa K . Nh ng nay đã có vài ch t làm ng t - sweeteners thiên nhiên có th thay th 3 ch t quen thu c v a k .

Tr c t chính. FD đã ch p nh n saccharin (gói màu h ng), aspartame (gói màu xanh), sucralose(gói màu vàng). Nh ng Trung tâm Khoa H c Ích l i cho Công Chúng , m t nhóm đ x ng s c kh e lành m nh, không đ ng ý v hai ch t saccharin và aspartame, k ra nh ng nghi n c u cho bi t là các ch t làm ng t này tăng thêm hi m nguy ung th và khuy n cáo dân gian nên l a ch n sucralose . Biên t p viên Joy Bauer , báo LA Times nghĩ r ng không đáng l u ý vì c b n l a ch n s n ph m nào, n u b n tiêu th ít h n là 2 món có ch t

làm ngọt nhân tào này trong một ngày. Hay bạn có thể sử dụng cả ba chất nhân tào cùng một lúc và chuyển qua một trong những chất ngọt thiên nhiên mới thay thế đường.

Chất làm ngọt cần bạn nhớ có đường- alcohol sugar. Mới đây những sản phẩm cần bạn là Erythritol từ nhà ZSweet và Zerose đã làm sôi nổi thị trường chất làm ngọt. Erythritol là một rượu có - alcohol đường, xảy ra từ thiên nhiên từ những thực phẩm quen thuộc. Khác với những alcohol đường sử dụng từ thực phẩm kiêng cữ, từ như sorbitol, maltitol, và xylitol, erythritol không làm thành hơi - gassiness hay đầy hơi - bloating và không có những nguy cơ tháo dãn, như những rượu. Erythritol chứa ngọt bằng 60- 70% đường (mía hay cả cả đường), nên bạn phải dùng những hỗn hợp ngọt và các thực phẩm nấu nướng. Dù rượu chất tào đường ăn - table sugar, chất làm ngọt mới erythritol không chứa một calorie nào cả.

Chất làm ngọt từ Stevia. PureVia và Truvia cả hai đều trích ra từ cây Stevia, những cây gọi là cây ngọt. Stevia đã được tiêu thụ, những Nam Mỹ Châu (những nay sản xuất những hỗn hợp Nhật, Trung Quốc và Việt Nam ? xem hình và bài về cây Stevia đã đăng từ và lên mạng), và mãi mới gần đây mới bán từ thị trường Hoa Kỳ, giới thiệu vào thực phẩm bổ sung ăn kiêng. Stevia bị đầy xuất hiện Hoa Kỳ từ các tiệm thực phẩm bán đồ ăn đường sức khỏe, các tiệm bán sinh tố. Nay FDA đã chấp thuận cho dùng stevia trên thực phẩm, không chống thì chuyển stevia sẽ có một bánh ngọt, kẹo, những uống (Việt Nam còn duy trì các điệu kiện kinh tế sản xuất đồ trà hỗn hợp cây ngọt Stevia). Những là các chất trích ngọt, ngọt 300 lần hơn đường ăn. Chúng thì vài đặc tính lý học của đường ăn, vì vậy bạn phải lưu ý đến sự kiện này, khi thấy chúng một số lượng lớn vào tách cà phê hay trà. Truvia và Purevia pha trộn thêm với erythritol, cho nên ít ngọt hơn là stevia thuần túy. Có những nhãn hiệu thực phẩm mãi dùng stevia ngọt đặc hơn. Công thức pha chế và bạn để chuyển những có thể tìm thấy ở đường dây trực tuyến online.

Chất làm ngọt từ cây Agave - Agave (cũng trồng được ở các vùng khô hơn cao thấp những nhà). các sản phẩm từ nhà Xagave phát sinh từ một cây nguội gốc ở Mexico và bán ra dưới đường một xi-rô, một danh là một cây - nectar. Khác hơn với stevia và erythritol, một cây agave vẫn chứa calorie. Thật ra, Xagave chứa vài calories những hơn đường ăn (56 calories một muỗng xúp cho Xagave, so với 50 cho đường ăn). Tuy nhiên Xagave ngọt hơn đường, cho nên bạn dùng ít calorie hơn, vì dùng số lượng ít hơn. Bạn cũng nên đi vào chợ khi nấu nướng nấu dùng một cây agave. Lưu ý đến cả Agave là khác với đường ăn, agave ít hơn từ những mặt sai lệch đường trong máu. Tuy nhiên nếu bạn có hội chứng khó chịu ruột hay có nguy hiểm về bệnh tim, thì bạn nên dùng stevia, erythritol hay các gói hương, xanh và vàng nói trên. Có thể bạn thích xài những số lượng nhỏ đường ăn xài cả chăng? vì một gói chứa cả có 6 calories thôi.

Bản có thể chia biết rõ

Tác Giả: GS Tôn Th&#t Trình
Chúa Nhật, 22 Tháng 3 Năm 2009 01:38
