Saat kita mengiris bawang di dapur, secara tidak sadar mata kita mengeluarkan air mata. Nah kira-kira apa sebabnya ya?

Ketika bawang dipotong menggunakan pisau, maka sel-sel di dalam bawang tersebut pecah dan menyebabkan asam amino dalam bawang terpecah menjadi asam sulfur. Asam sulfur ini kemudian disusun kembali oleh enzim tertentu, sebagai konsekuensinya akan menghasilkan gas s-oxide propanethial yaitu volatil.

Gas Volatil ini terangkat ke udara dan mencapai mata kita. Ketika masuk ke mata akan mengaktifkan sensor neurons yang ada di mata dan menimbulkan sensasi seperti menyengat. Mata kemudian bereaksi dengan mengeluarkan air mata dari kelenjar air mata untuk menghilangkan iritasi.

Agar mata kita tidak berair, ketika kita memotong bawang, kita bisa melakukanya dengan merendam dengan air saat sebelum atau saat memotongnya. Sehingga zat tersebut larut dalam air dan tidak mengenai mata kita.

Sumber : www.tahukahkamu.org