

# Bebekler Neden Yetişkinlerden Daha Az Göz Kırpıyor?

Yetişkinler dakikada ortalama 10-15 kez göz kırpar. Bebekler ise dakikada ikiden daha az. Çocukluk ve ergenlik boyunca artış gösteren göz kırpması yetişkinlikte maksimum değerine ulaşır.

Göz kırpmasının öncelikli amaçlarından biri gözü sürekli olarak nemli tutma çabasıdır. Bebeklerde gözün ön tarafında dış dünya ile temas eden bölüm, yetişkinlere kıyasla daha küçük olduğu için bebek gözü daha geç kurur, yani daha geç nemlendirme gerektirir. Bebeklerin uzun uykuları de gözlerinin daha uzun süre nemli kalmasına olanak sağlar. Yetişkinler, yüksek dikkat ya da görsel takip gerektiren durumlarda daha az göz kırpmaya eğilimindedir. Benzer şekilde, bebeklerin yeni geliştirmeye başladıkları görsel deneyim ile dış dünyayı sürekli anlamlandırma ve tanımaya odaklanma çabalarının göz kırpması sayısını düşürdüğü düşünülüyor. Göz kırpması davranışı, beyinde dopamin adlı kimyasal sinyal taşıyıcısının miktarı ile ilişkilendirilir. Bazı araştırmacılar, bebeklerde dopamin sisteminin henüz yeterince gelişmemiş olmasının da düşük göz kırpması sayısında etkili olduğunu düşünüyor.

## Kaynaklar

[livescience.com/62988-why-babies-rarely-blink.html](http://livescience.com/62988-why-babies-rarely-blink.html)  
[theregister.co.uk/2006/06/30/the\\_odd\\_body\\_blinking](http://theregister.co.uk/2006/06/30/the_odd_body_blinking)

# Süt\* Neden Beyazdır?



Süt yüzde 87,5 oranında su ve kalan kısımda birbirine yakın oranlarda yağ, protein, laktoz ve minerallerden oluşur. Çoğunluğu saydam yapıdaki süte opak beyazlığı veren, yüzde 3,5 oranındaki kütlesi ile suda askıda bulunan proteinlerdir.

Proteinler, uzun ve zincir benzeri yapısı olan karmaşık moleküllerdir. Sütte yüzlerce çeşit protein bulunur. Bu proteinlerin en baskın türü ise kazeindir. Küçük kalsiyum fosfat kümelenmeleri etrafında biriken süt proteinleri, misel adı verilen molekül yığınlarını oluşturur.

Misel yapıları yaklaşık 150 nanometre çapındadır ve sütün tamamında dağılmış hâlde bulunur. Bu yapılar ışığı tüm dalga boylarında saçılıma uğratarak sütün beyaz görünmesine sebep olur.

\*Başlıkta ve metinde inek sütü referans alındı.

Temel özellikler diğer hayvanların sütlerinde benzerlik gösterir.

## Kaynaklar

[compoundchem.com/2018/06/02/milk](http://compoundchem.com/2018/06/02/milk)  
[ansci.illinois.edu/static/ansc438/Milkcompsynth/milkcomp\\_table.html](http://ansci.illinois.edu/static/ansc438/Milkcompsynth/milkcomp_table.html)

