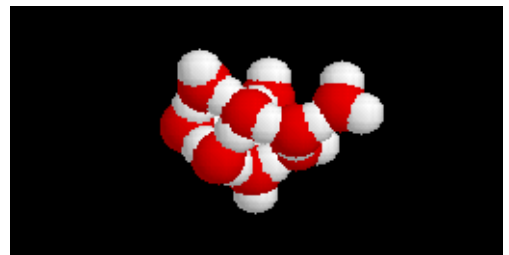


Mikrolaineahi

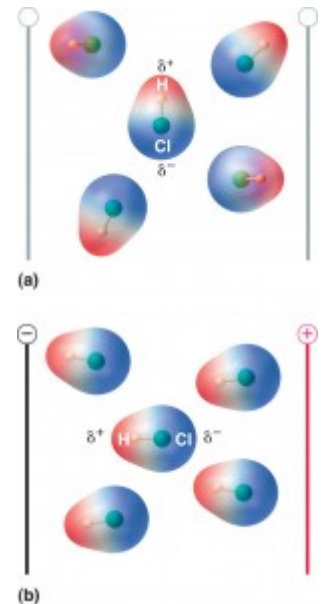
Mikrolaineahi on meie elektromagnetkiirguserikka keskkonna kontsentreeritud mudel, väga hästi on mikrolaineahju tööd näidatud videos:



Kui polariseeritud veemolekul satub elektrivälja, siis suvaliselt orienteeritud molekulid orienteeruvad ja hakkavad võnkuma välise elektrivälja taktis

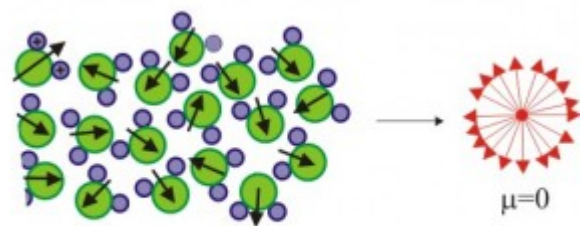
1:45 on toodud ka soojenemise mehhanism, kasutab ära vee molekulide polaarsust, veemolekule polariseeritakse ringi 2500 000000 korda sekundis – sellest soojus vt ka [“Vee molekul on polaarne”](#)

Siin mõned järeldused



Toorel ja tavalises ahjus kuumutatud toidus on vee molekulid orienteeritud juhuslikult ning nt lihakäntsaka elektriväli null

Teisiti on lugu mikrolaineahjust läbikäinud lihakäntsakaga, kus väline elektriväli orienteerib vee molekulid, see elektriväli küll muudab molekulide orientatsiooni sagedusega 2,45 GHz – sellest ka soojenemine – kuid meie jaoks on oluline see, et orientatsioon muutub kõigil v peaaegu kõigil molekulidel korraga ning elektrivälja mõju lõppemisel jäävad molekulid orienteerituks: seega lihakäntsakas omab nüüd juba ise jääkelektrivälja (müü ei võrdu null)



Randomly oriented dipole moments cancel each other in the absence of any electric field.

Millist mõju avaldab selliste pisikeste elektrilaengute sissesöömne seda ma veel ei tea.

Kui keegi leiab andmeid vastavate uuringute kohta, andke teada.

PS.: uuringute all mõistan ma UURINGUID, mitte laestvõetud oletusi