

แกงกะทิที่วางไว้ด้านนอกจะบูดเร็วกว่าแกงกะทิที่เก็บไว้ในตู้เย็น



ในบริเวณที่มีแก๊สออกซิเจนมาก กระดาษจะถูกเผาไหม้ได้เร็วกว่าในที่ที่มีแก๊สออกซิเจนน้อย



"น้ำตาลก้อน" ละลายน้ำได้ช้ากว่า "น้ำตาลทราย" เมื่อมีมวลเท่ากัน



เมื่อเติม MnO_2 เล็กน้อย ทำให้ปฏิกิริยาการสลายตัวของ H_2O_2 เกิดได้เร็วขึ้น



เมื่อผสมน้ำส้มสายชู 5% กับเบคกิ้งโซดาพบว่าเกิดแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์ช้ากว่าเมื่อใช้น้ำส้มสายชู 10%



ควรรับประทานผักผลไม้สด เพราะผักผลไม้ที่ผ่านการปรุงด้วยความร้อน จะทำให้เกิดการสูญเสียวิตามินได้ง่าย



ไม่ควรดื่มน้ำก่อนกินข้าวแบบทันที เพราะจะทำให้น้ำย่อยมีความเจือจางลง ทำให้ย่อยอาหารได้ไม่ดีเท่าที่ควร



เมื่อผสมแก๊ส H_2 และ O_2 ในสภาวะปกติจะไม่เกิดน้ำ แต่เมื่อเอาไฟจุดแก๊สที่ผสมกันอยู่ ปฏิกิริยาจะเกิดทันทีและรวดเร็วจนระเบิด



Phenoxyethanol เป็นสารกันเสียที่ใส่ในเครื่องสำอาง เพื่อยืดอายุเครื่องสำอางให้สามารถใช้งานได้นานขึ้น (ไม่เสื่อง่าย)



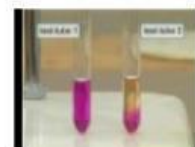
การเคี้ยวyalดกรดให้ละเอียดก่อนกลืน จะทำให้ยาทำปฏิกิริยากับกรดในกระเพาะอาหารได้เร็วขึ้น



การเติมวิตามินอีในน้ำมันพืช ช่วยป้องกันการเกิดปฏิกิริยาออกซิเดชัน ซึ่งจะทำให้เกิดการเหม็นหืน



กรดออกซาลิกเข้มข้น 0.5 M ทำปฏิกิริยากับ $KMnO_4$ ใช้เวลา 2 นาที แต่เมื่อเปลี่ยนกรดออกซาลิกเข้มข้น 1 M ใช้เวลาเพียง 1 นาที



การทำให้น้ำมันเป็นละอองด้วยหัวฉีดในกระบอกสูบเครื่องยนต์ จะทำให้เกิดการเผาไหม้ได้รวดเร็วกว่าการเผาไหม้น้ำมันแบบปกติ



การหมักเนื้อในซอสปรุงรสที่ผสมน้ำสับประรด จะทำให้เนื้อนุ่มเร็วกว่าหมักเนื้อในซอสปรุงรสที่ไม่ผสมน้ำสับประรด

