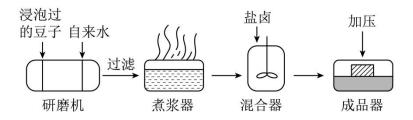
12. 制作豆腐过程中用到了盐卤。盐卤是我国数千年来豆腐制作的传统凝固剂,有较好的溶解性和凝固性,主要成分为氯化钠(含量约 2%~6%)和氯化钾(含量约 2%~4%)等。豆腐的制作流程如下,请结合图文信息、分析思考,解决问题:



- (1) 研磨机将豆子研碎、研细的目的是\_\_\_\_。
- (2) 煮浆器内在煮沸过程中,可将有毒豆浆转化为无毒豆浆,发生的主要变化是。
- (3) 为加快凝固速度,当把盐卤慢慢加入混合器时,需进行的操作是。
- (4) 向盐卤中滴加 AgNO3 溶液,发生反应的化学方程式为 (写 1 个)。
- (5) "花开富贵"是一道吃出咸辣味、品出世间美的豆腐制品,它有强筋骨、防贫血等功效由此推知,这种食物含有的微量元素是。

四、科普阅读题(本大题共1个小题。化学方程式每空2分,其余每空1分,共7分。)