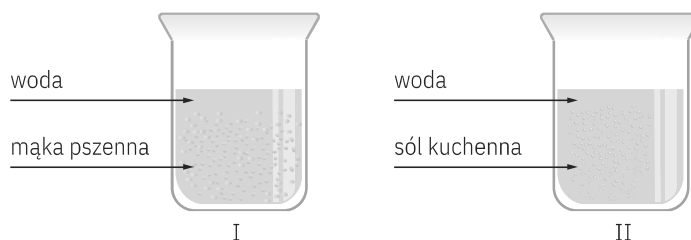


20. Rozpuszczalność substancji

1. Wyjaśnij, czy lody się rozpuszczają, czy topi się w nich zamrożona woda.

2. Badano rozpuszczalność mąki pszennej i soli kuchennej w wodzie. W tym celu przygotowano dwa doświadczenia, tak jak pokazano na poniższym rysunku.



Wykonaj polecenia.

a) W którym naczyniu otrzymano mieszaninę jednorodną, a w którym niejednorodną?

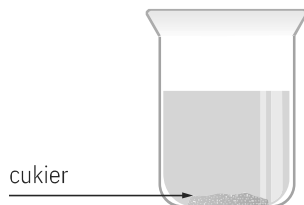
I. _____

II. _____



b) Roztworem właściwym nazywamy mieszaninę jednorodną, która składa się z substancji rozpraszającej, nazywanej rozpuszczalnikiem, oraz substancji rozproszonej, czyli rozpuszczonej. Podaj numer naczynia, w którym otrzymano roztwór właściwy.

3. Do zlewki z wodą wsypano tyle cukru buraczanego, że po wymieszaniu na jej dnie pozostała część nierozpuszczona.



Oceń, jaki roztwór powstał nad nierozpuszczonym cukrem: nasycony czy nienasycony.

4. W zlewce zmieszano olej jadalny i wodę. Otrzymano mieszaninę niejednorodną.



Wyjaśnij, dlaczego olej jadalny tworzy warstwę górną.

5. Badano wpływ różnych czynników na rozpuszczanie się cukru buraczanego w wodzie. W tym celu przygotowano doświadczenia, tak jak pokazano na rysunkach.

