

مخلوط یکنواخت : وقتی دو یا چند ماده را روی هم می‌ریزیم گاهی مخلوط‌های شفاف و یکنواختی تولید می‌شود. مانند: قند و آب - الکل و آب

مخلوط غیر یکنواخت : گاهی مخلوط دست آمده شفاف و یکنواخت نیست، مانند: آرد و آب - ماست و آب

عوامل موثر بر سرعت حل شدن مواد در آب :

۱- اندازه‌ی ذره‌های مواد: هر چه اندازه‌ی ماده ریز شونده کوچکتر باشد زودتر در آب حل می‌شود. مثلاً پودر قند سریع‌تر از شکر، حبه قند یا نبات در آب حل می‌شود.

۲- گرما: هر چه دمای آب بیشتر باشد مواد سریع‌تر در آن حل می‌شوند. مثلاً نبات در آب جوش سریع‌تر از آب سرد حل می‌شود.

روش‌های جداسازی مخلوط‌ها :

۱- صاف کردن: با استفاده از صافی‌های مختلف می‌توان اجزای سازنده‌ی بعضی از مخلوط‌ها را از هم جدا کرد. مانند صافی چای - الک کردن برای جدا کردن مخلوط شکر و نخود

۲- بخار کردن (تبخیر): با حرارت دادن می‌توان بعضی مخلوط‌ها را از هم جدا کرد. مانند جدا کردن نمک از آب

۳- سرریز کردن: اگر یک مخلوط دو تایی داشته باشیم که یک جزء آن سنگین‌تر و جزء دیگر سبک‌تر باشد، جزء سنگین زیر جزء سبک قرار می‌گیرد. در چنین حالتی از روش سرریز کردن استفاده می‌کنیم. مانند روغن در آب کاربرد مخلوط‌ها در زندگی: ما در زندگی استفاده زیادی از مخلوط‌ها می‌کنیم مانند: اثاث ادویه‌ها، شوینده‌ها، داروها، رنگ‌ها، حشره‌کش‌ها و....



نکات درس ۲: مخلوط‌ها در زندگی

همه‌ی چیزهایی که در اطراف ما هستند ماده‌نام دارند.

مخلوط :

وقتی دو یا چند ماده را با هم قاطی می‌کنیم به طوری که خواص آن‌ها تغییر نکند و بتوانیم آن‌ها را از هم جدا کنیم به آن ماده مخلوط می‌گوییم. مانند: مخلوط حبوبات - مخلوط براده‌ی آهن - مخلوط آب و روغن - مخلوط آب و نمک و....

مخلوط از دو یا چند ماده تشکیل شده است که اجزای آن‌ها می‌توانند جامد، مایع، گاز باشند.

انواع مخلوط‌ها شامل :

مخلوط جامد در جامد: مانند: عدس و لوبیا، بیچ و مهره، براده‌ی آهن و شن

مخلوط مایع در مایع: مانند: روغن در آب، جوهر در آب، آب لیمو در آب

مخلوط جامد در مایع: مانند: شربت خاکشیر، قند در چای، خاک اره و آب

مخلوط گاز در مایع: مانند: نوشابه گازدار

مخلوط گاز در گاز: مانند: هوا مخلوطی از چند گاز مختلف است که مهم ترین آن اکسیژن است.

مخلوط جامد در گاز: مانند: گرد و غبار در هوا

مخلوط‌ها به دو دسته یکنواخت و غیر یکنواخت تقسیم می‌شوند.

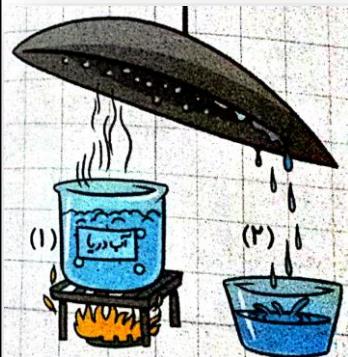
به مخلوط یکنواخت محلول هم می‌گویند.

اگر یک محلول را برای مدتی در جایی بگذاریم اجزای آن از هم جدا نمی‌شوند.

همه‌ی محلول‌ها مخلوط هستند ولی همه‌ی مخلوط‌ها محلول نیستند.

استفاده بیش از حد از مخلوط ها برای سلامتی محیط زیست و جانداران مضر است.

برای تهیه نمک خوراکی از این روش استفاده می کنند:



آب دریا شور است و مقدار زیادی نمک دارد ، با حرارت دادن آب دریا (ظرف ۱) آب کم کم بخار شده و نمک در ته ظرف باقی می ماند ، و با قرار دادن ظرفی فلزی در مقابل بخار آب ، می توان بخار آب را جمع آوری و سر کرد. آبی که در ظرف ۲ جمع شده

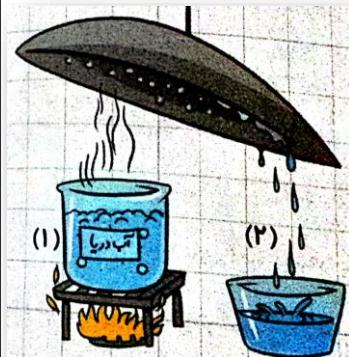
است آب خالص است و شور نیست.

نکته :

آسان ترین راه تشخیص مخلوط یکنواخت از غیر یکنواخت مدتی بی حرکت گذاشتن آن است . مانند بی حرکت گذاشتن ظرف دوغ که باعث ته نشین شدن ماست می شود.

استفاده بیش از حد از مخلوط ها برای سلامتی محیط زیست و جانداران مضر است.

برای تهیه نمک خوراکی از این روش استفاده می کنند:



آب دریا شور است و مقدار زیادی نمک دارد ، با حرارت دادن آب دریا (ظرف ۱) آب کم کم بخار شده و نمک در ته ظرف باقی می ماند ، و با قرار دادن ظرفی فلزی در مقابل بخار آب ، می توان بخار آب را جمع آوری و سر کرد. آبی که در ظرف ۲ جمع شده است آب خالص است و شور نیست.

نکته :

آسان ترین راه تشخیص مخلوط یکنواخت از غیر یکنواخت مدتی بی حرکت گذاشتن آن است . مانند بی حرکت گذاشتن ظرف دوغ که باعث ته نشین شدن ماست می شود.