

Диффузия в напитках

Подготовили: Мельников Андрей, Рязанов Владислав, Будрецов Егор, Ковальчук Михаил, Садаков Виталий.

Цели

- 1. Пронаблюдать явление диффузии в напитках
- 2. Понять в каких напитках диффузия происходит быстрее

Оборудование

Оборудование: сироп, вода, чайник, сахар, 2 стакана



Эксперимент

1. Наливаем в 2 стакана воду: в 1 холодную, во 2 горячую.
2. Складываем по 3 кубика сахара
3. Засекаем секундомер и ждем пока весь сахар растворится



Наблюдения

Наблюдения: Сахар не растворился, а просто рассыпался и лег на дно, но все же в горячей воде процесс шел 1 час, а в холодной 6 часов



Вывод

Вывод: в горячей воде сахар растворяется быстрее, и следовательно диффузия происходит быстрее.



Спасибо за внимание