





Парообразование — процесс перехода молекул из жидкого состояния в газообразное.



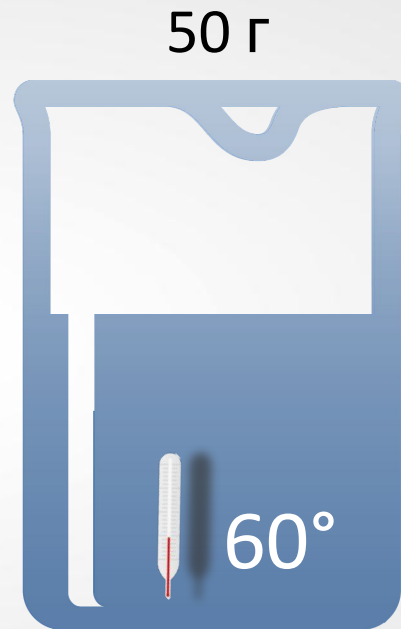
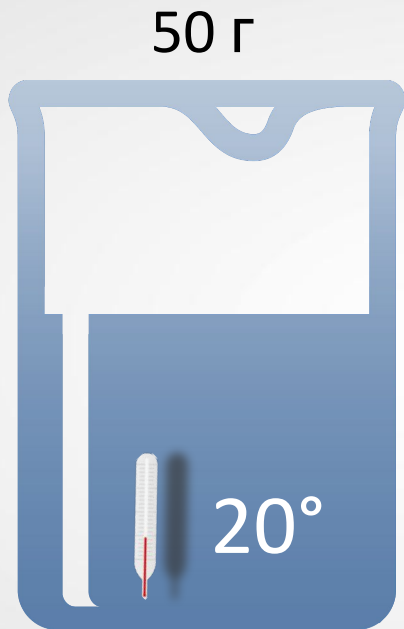
Испарение — это парообразование, которое происходит только с поверхности жидкости.

Происходит **при любой температуре** (при более низкой — медленно, при более высокой — с большей скоростью).

Кипение — это интенсивное парообразование, которое происходит по всему объёму жидкости.

Происходит при определённой постоянной температуре для каждой жидкости, называемой **температурой кипения**.

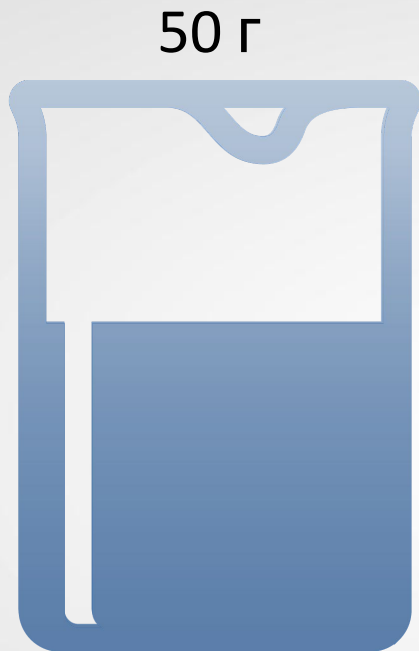
Опыт 1



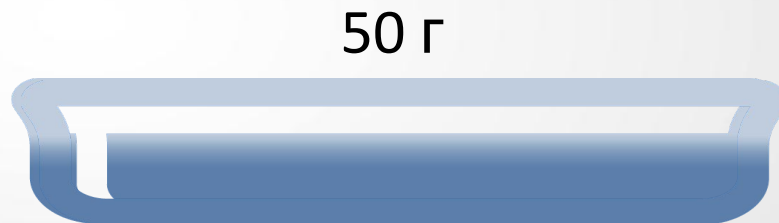
4–6 часов

Вывод: скорость испарения зависит от температуры: чем выше температура, тем быстрее испаряется жидкость.

Опыт 2

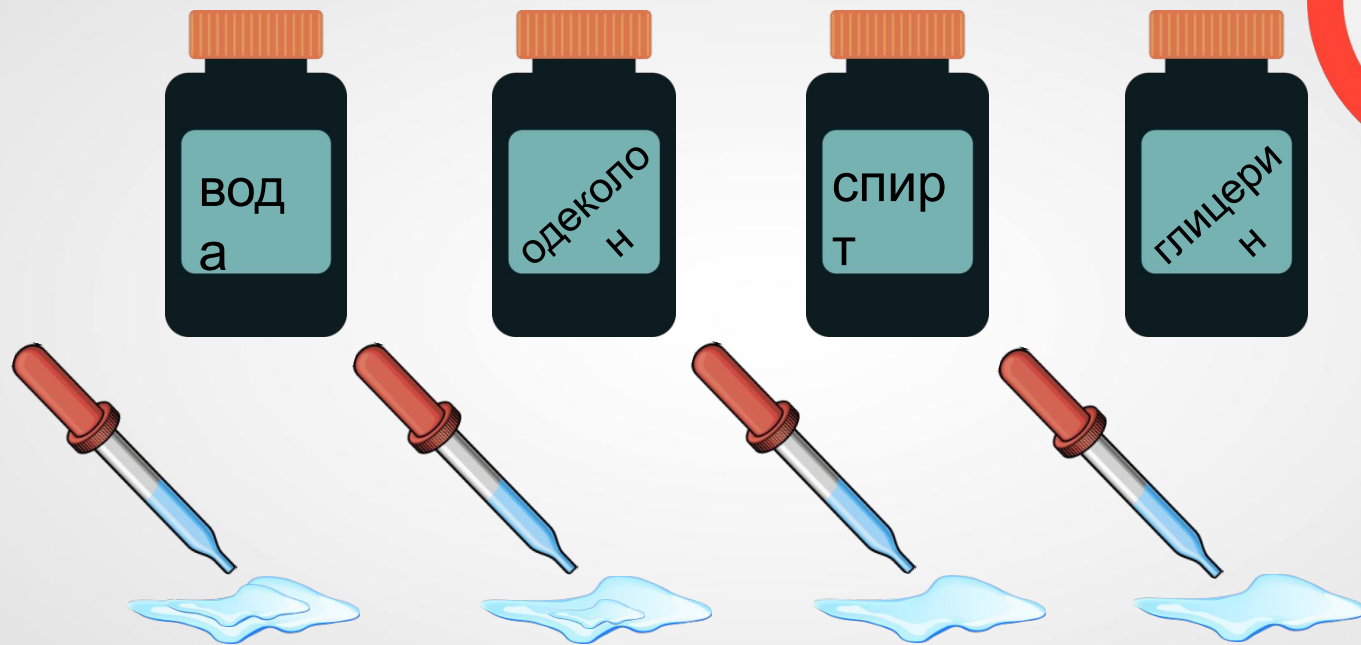


20°



Вывод: скорость испарения зависит от площади поверхности испаряющейся жидкости : чем больше площадь поверхности испаряющейся жидкости, тем быстрее испаряется жидкость.

Опыт 3



Вывод: : скорость испарения зависит от рода вещества.

Быстро испаряющиеся
жидкости

- эфир, спирт, духи

Жидкости со средней
скоростью испарения

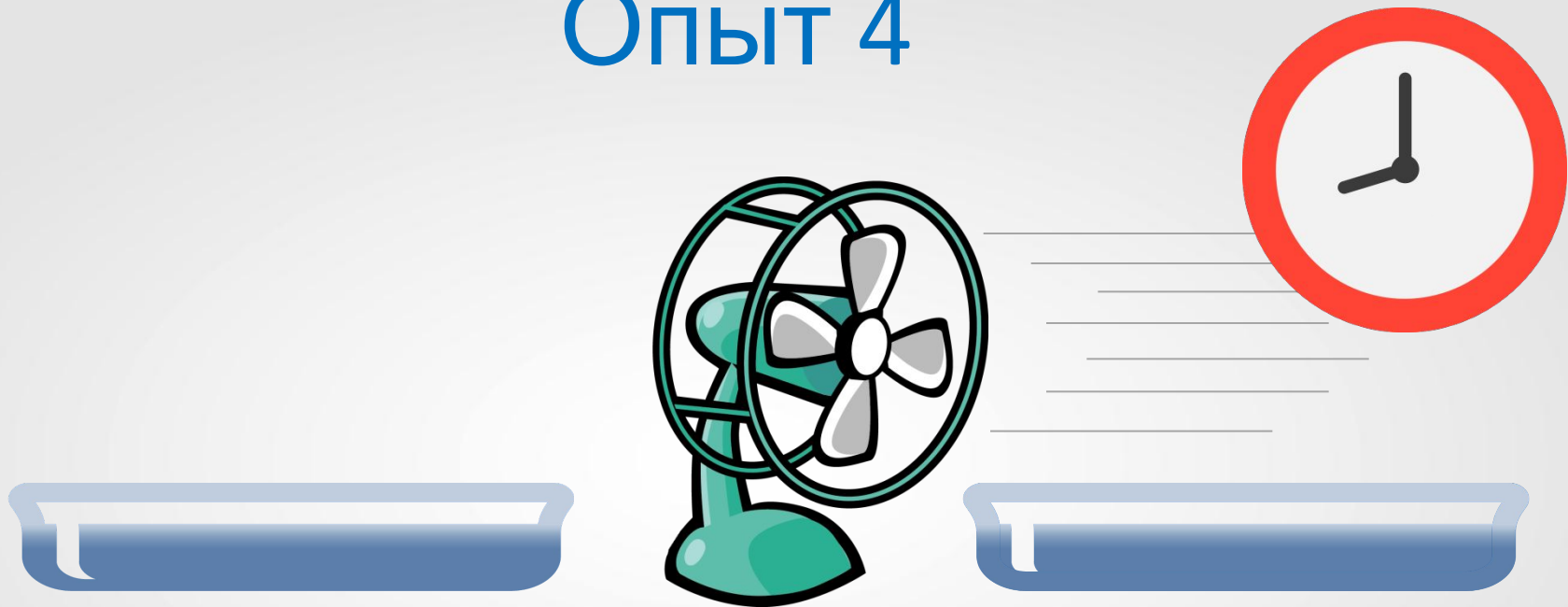
- вода, молоко, лимонад

Жидкости с очень малой
скоростью испарения

- глицерин, сметана, мёд, мазут



Опыт 4



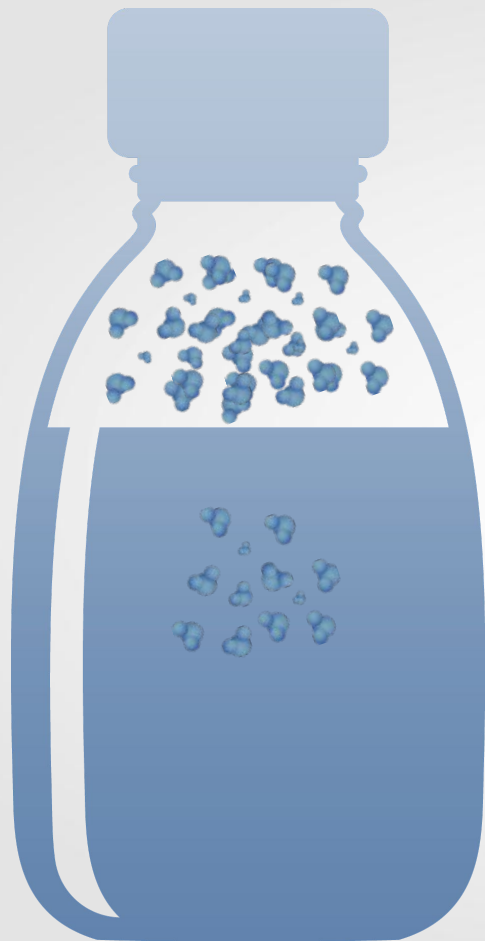
Вывод: : скорость испарения зависит от движения воздуха над поверхностью жидкости, который уносит испарившиеся их жидкости молекулы (чем больше скорость «ветра» над поверхностью жидкости, тем быстрее происходит испарение).

Скорость испарения жидкости зависит от рода жидкости, от температуры, от величины свободной поверхности жидкости и от скорости движения воздуха над свободной поверхностью жидкости.





Ненасыщенный пар — это пар, который образуется в результате продолжающегося испарения.



Динамическое равновесие — это состояние, когда количество молекул, покинувших жидкость, будет равно количеству молекул, вернувшихся в жидкость.

Насыщенный пар — это пар, находящийся в динамическом равновесии со своей жидкостью.





