



Bild: Pixabay

Löslighet i kallt och varmt vatten

Inledning	I denna laboration ges några förslag på hur man kan undersöka hur löslighet beror av temperaturen.
Material	Socker (vanligt, mocka, råsocker), salt, kallt och varmt vatten, några bägare, glasstav, burk med lock, våg, ev termometer.
Utförande	<p>Nedan ges några förslag på utföranden som belyser löslighet och temperatur.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Lös olika sockerbitar i kallt och varmt vatten. Mät tiden!2. Väg upp en viss mängd salt i två bägare. Tillsätt kallt vatten till allt löst sig. Tillsätt varmt vatten i den andra bägaren tills det löst sig.3. Tillsätt en viss mängd socker/salt till en viss mängd vatten. Mät tiden till allt löst sig då en bägare får stå, en rörs med glasstav, en skakas i burk med lock.4. Lös upp så mycket salt som det går i en viss mängd varmt vatten. Låt stå för att svalna och se hur saltet faller ut från mättad lösning.

Till läraren

Underlag för
riskbedömning

Denna laboration anses vara riskfri. *En fullständig riskbedömning ges av undervisande lärare*

Teori

Lösligheten ökar med temperaturen. Ett finfördelat ämne löser sig fortare än en stor bit (bit/strösocker).

Tips

Gör det som en tävling!
Utmana en elev som får en sockerbit, dålig sked och kallt vatten, Tag själv, strösocker bra sked och varmt vatten.
Diskutera varför tävlingen inte var rättvis!!