

## Kémiai reakciók sebessége



Füzetbe: *Folytasd a füzetbe a tananyagot!!*



### *2. Hőmérséklet hatása a kémiai reakciók sebességére*

A mindennapokban számos olyan reakció játszódik le, amelyet a hőmérséklet befolyásol.

Pl.:

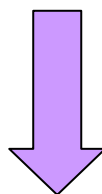
1. tudjuk, hogy a cukor oldódik vízben, hideg és meleg vízben egyaránt. Amikor a meleg kávét vagy teát ízesítjük, azt tapasztaljuk, hogy a cukor gyorsabban feloldódik.
2. A kuktában gyorsabban megfől az étel, mint hagyományos módon.

Vajon miért? A magasabb hőmérsékleten a részecskéknek nagyobb az energiájuk, gyorsabban mozognak, gyorsabb a reakció is.

*A reakció sebessége annál nagyobb, minél magasabb a kiindulási anyagok hőmérséklete.*



*A következő kísérletet végezzétek el!!!*





1. Vegyetek két átlátszó poharat.
2. Az egyikbe öntsetek 1 dl tiszta ecetet.
3. Másikba öntsetek 1 dl felmelegített ecetet.
4. Majd mindkét pohárba tegyetek fél- fél pezsgőtablettát.
5. Figyeljétek meg a reakció sebességét!

*A kísérletről készítsetek videót és messengeren küldjétek el nekem. KÖSZÖNÖM.*

