

Problema 318: a) ¿Cómo varía la solubilidad de los sólidos con la agitación? b) ¿Por qué removemos el cacao en la leche y la sopa cuando añadimos más sal?

a) Una mayor agitación aumenta el proceso de disolución.

b) Al remover una disolución ayudamos a que este proceso se realice. Las partículas del disolvente interaccionan con las partículas del soluto, la agitación ayuda a que las partículas de soluto sean dispersadas en el disolvente. La agitación ayuda a que las partículas del disolvente entren en contacto con partículas de soluto y este se disuelva. La sal en la sopa tardaría más en disolverse si no la removemos, ayudamos de esta forma a que entre en contacto mejor con el disolvente. Lo mismo le pasa al cacao en la leche.