

فصل دو : تغییرات مواد

در دنیای اطراف ما مواد در حال تغییر هستند

در بعضی از این تغییرات انسان دخالت دارد و در بسیاری از آنها انسان نقش ندارد

بعضی از این تغییرات به سود انسان است و بعضی خیر

رنگ و بو و مزه و شکل ظاهری جز خاصیت های مواد هستند که با تغییرات مختلف دستخوش تغییر می شوند

تغییرات مواد به دو صورت است :

در تغییراتی که فقط شکل ظاهری یک ماده عوض می شود و جنس ماده عوض نمی شود تغییر فیزیکی است

در تغییراتی که جنس ماده تغییر می کند و ماده جدید تولید می شود تغییرات شیمیایی صورت گرفته است

(بصورت علمی در تغییرات شیمیایی مولکول جدید بوجود می آید)

نکته :

در تعریف فیزیکی این جمله را بیان نکنید که تغییر برگشت پذیر است مانند آب و نمک

زیرا نمک را می توان از آب جدا کرد اما همیشه تغییرات فیزیکی برگشت پذیر نیست مانند چوبی که اره شده یا گندمی که آرد شده است

تغییر در جنس ماده مورد تأکید است

تغییرات هر کدام را مشاهده و بنویسید

مچاله شدن کاغذ فیزیکی (همچنان کاغذ است و به ماده جدیدی تبدیل نشده)

سوختن کاغذ شمیایی (آزاد شدن بخار آب و دود و ایجاد ماده جدید)

خرد شدن پوسته تخم مرغ فیزیکی (همچنان تخم مرغ است و به ماده جدیدی تبدیل نشده)

ایجاد حباب مخلوط سرکه و پوسته تخم مرغ و تغییر شمیایی (تغییر ماهیت)

سوختن شکر شمیایی (آزاد شدن بخار آب و تغییر رنگ و ایجاد بوی خاص به معنی از دست رفتن ماهیت اصلی شکر است)

نکات مهم درس :

در سال های گذشته با مفهوم ماده آشنا شدید

به تمام آنچه در اطراف ماست و دارای جرم و حجم می باشند ماده می گویند

جرم : مقدار ماده تشکیل دهنده جسم است

حجم : مقدار فضایی که ماده اشتغال می کند

مواد اطراف ما دائما در حال تغییر هستند

این تغییرات گاهی بصورت طبیعی است و بدون دخالت انسان است : بارش باران ، زنگ زدن آهن ، خرد شدن سنگ ها در طبعت ، زرد شدن برگ درختان ، رسیدن میوه ، تشکیل برف ، ذوب یخ ، تبخیر آب ، فساد مواد ، کپک نان ، پوسیدن لباس ، تغییر رنگ فرش و پارچه ، ترشیدن ماست و

گاهی با دخالت انسان است :

تهیه مربا ، پختن نان ، ساخت میز ، کندن چاه ، تهیه لباس ، ساخت خانه ، تهیه آسفالت ، کنده کاری روی سنگ ، تهیه رنگ دیوار ، آرد کردن گندم ، تهیه پلاستیک و لاستیک و قیر و

مواد دارای خواص متفاوت هستند :

رنگ ، بو ، مزه ، اندازه ، شکل ، حالت ، جنس و

تغییرات به دو گروه تقسیم می شوند :

تغییرات فیزیکی : در برخی تغییرات ممکن است شکل ، اندازه ، حالت ماده عوض شود ولی جنس ماده عوض نمی شود یعنی ماده به ماده جدیدی تبدیل نمی شود

مواد از حالتی به حالت دیگر تبدیل می شوند مثل مایع به گاز و جامد به مایع

مانند: تهیه لباس (بریدن ، دوختن ، بافتن) خرد کردن قند ، له کردن میوه ، بریدن چب ، تکه تکه کردن نان یا کاغذ ، تراشیدن چوب و سنگ ، شکستن شیشه و چوب ، حل شدن نمک و شکر در آب

تغییرات شیمیایی :

در برخی تغییرات ممکن است علاوه بر اندازه ، شکل و حالت ، رنگ و بو و مزه به طور کلی جنس ماده عوض شود و ماده به ماده جدیدی تبدیل شود

پختن نان و غذا و مربا ، تهیه دارو و ماست و سرکه و پنیر ، زرد شدن برگ درختان ، رسیدن میوه ، سوختن کاغذ و چوب ؟ زنگ زدن فلزات ، پوسیدن پارچه ، پوسیدن اجسام ، تغییر رنگ لباس و پرده و فرش در مقابل نور ، فساد مواد غذایی ، ترش شدن غذا و شیر

(دانستنی : ایجاد حباب ، تغییر رنگ و آزادشدن انرژی گرمایی از نشانه های تغییر شیمیایی است)

نکته :

هرگونه تغییر در رنگ ، بو ، مزه ممکن است شیمیایی نباشد

تغییر بوی آب وقتی گلاب به آن اضافه می کنیم

تغییر مزه ای آب وقتی به آن نمک یا شکر اضافه می کنیم

تغییر رنگ آب وقتی به آن رنگ خوراکی اضافه کردیم

نکته :

در برخی تغییرات هم تغییر فیزیکی و هم تغییر شیمیایی داریم

تهیه تخم مرغ (شکستن تغییر فیزیکی) پختن آن (شیمیایی)

سوختن شمع (ذوب تغییر فیزیکی) سوختن (تغییر شیمیایی)

تغییرات می توانند تند یا کند باشد

تغییرات فیزیکی کند : خرد شدن سنگ طی سالیان دراز

تغییرات فیزیکی سریع : حل شدن نمک ، الكل ، رنگ خوراکی در آب

تغییرات شیمیایی کند : زنگ زدن فلزات (آهن) ، فساد غذا ، پوسیدن برگ و اجسام

تغییرات شیمیایی سریع : سوختن گاز و نفت و چوب و کاغذ

تغییرات زنگ زدن آهن :

آهن و اغلب فلزات در مجاورات هوا و رطوبت زنگ می زند

آهن زنگ می زند و به مرور زمان پوسیده می شود و مقاومتش کم می شود . این تغییر یک تغییر شیمیایی است

برای جلوگیری از زنگ زدن آهن :

روی آن رنگ می زنیم یا پوشش پلاستیکی می کشم

نکته :

با گرما ، نور ، اکسیژن هوا ، اضافه کردن مواد و گذشت زمان می توان در مواد تغییر شیمیایی ایجاد کرد

گرما (پختن غذا ، سوختن کبریت)

نور (غذاسازی گیاهان ، تغییر رنگ فرش)

اکسیژن هوا (زنگ زدن فلزات)

اضافه کردن مواد (مایه خمیر به مخلوط آب و آرد)

گذشت زمان (فساد غذا ، پوسیدن برگ و اجسام)

تغییر شیمیایی

✓ تولید سرکه	✓ کپک زدن
✓ تولید ذغال	✓ هر نوع پختن
✓ رسیدن میوه	✓ سوختن چوب
✓ تبدیل شکوفه به میوه	✓ زرد شدن برگ درختان
✓ نوشتن نامه با آب لیمو	✓ ترکیب سرکه و جوش شیرین (کربن دی اکسید)
✓ تغییر رنگ جوهر یا خود نویس	✓ ترکیب سرکه و شیر
✓ تلخ شدن لیمو شیرین	✓ گوارش و هضم غذا
✓ سیاه شدن نقره	✓ هر نوع سوختن
✓ سیاه شدن سیب گاز زده	✓ تولید کمبوت، گنسرو و مرما
✓ تمام شدن شارژ باتری	✓ تولید رنگ
✓ هر نوع تعزیه ماده	✓ تولید ترشی
✓ رنگ کردن موی سر	✓ پوسیدگی دندان
✓ انجار باروت و بمب	✓ فاسد شدن
✓ رشد کردن	✓ اکسید شدن
✓ زنگ زدن	✓ خشک شدن سیمان و چیزی
	✓ تبدیل شیر به ماست یا پنیر
	✓ دگرگونی سنگ ها
	✓ غذاسازی گیاهان
	✓ ورآمدن خمیر
	✓ تنفس
	✓ سوختن غذا
	✓ ترش شدن شیر و ماست
	✓ رنگ پریدگی در انر لور خورشید