

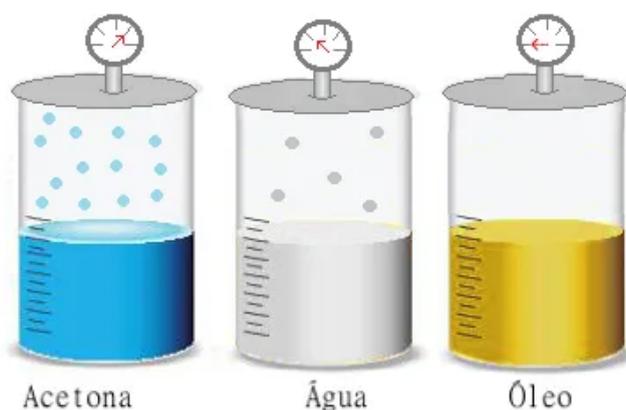
Propriedades coligativas

Prof Natália - 11/04/23

Parte I - Contexto

- Propriedades das substâncias

* Pressão de vapor: é uma medida da “tendência de evaporação” de um líquido.



Fonte da imagem: <https://biologianet.uol.com.br/upload/conteudo/imagens/2014/12/pressao-de-vapor.jpg>

- Soluções

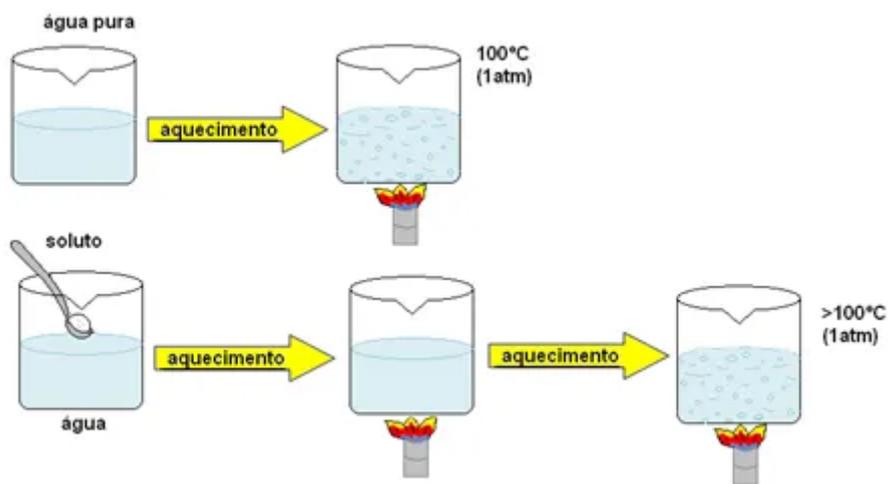


Parte II - Propriedades Coligativas

São propriedades que se alteram pela adição de um soluto não volátil a um solvente.

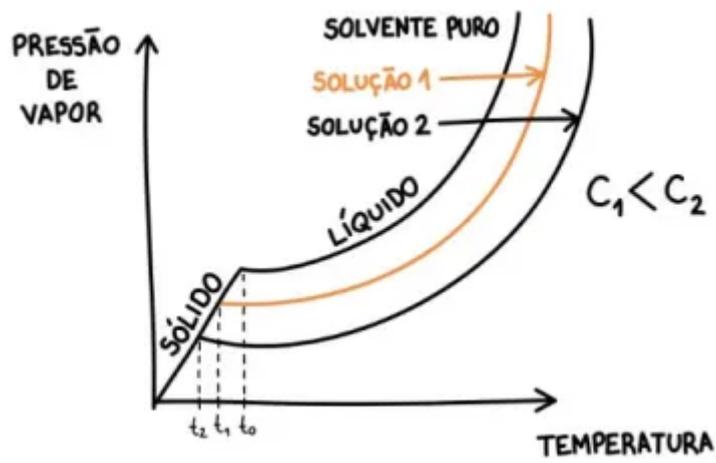


- Ebulioscopia

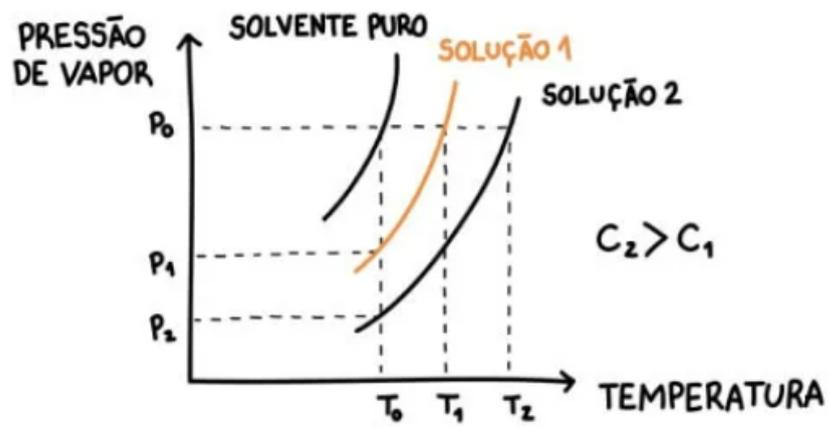


Fonte da imagem: <https://www.manualdaquimica.com/fisico-quimica/ebulioscopia-ou-ebuliometria.html>

- Crioscopia



- Tonoscopia



- Osmoscopia



Fonte da imagem: <https://pontobiologia.com.br/situacoes-cotidianas-ocorre-osmose/>

Exercício

(ENEM 2018 PPL) Bebidas podem ser refrigeradas de modo mais rápido utilizando-se caixas de isopor contendo gelo e um pouco de sal grosso comercial. Nesse processo ocorre o derretimento do gelo com conseqüente formação de líquido e resfriamento das bebidas. Uma interpretação equivocada, baseada no senso comum, relaciona esse efeito à grande capacidade do sal grosso de remover calor do gelo.

Do ponto de vista científico, o resfriamento rápido ocorre em razão da

- A. variação da solubilidade do sal.
- B. alteração da polaridade da água.
- C. elevação da densidade do líquido.
- D. modificação da viscosidade do líquido.
- E. diminuição da temperatura de fusão do líquido.