

Charakterystyka układów koloidalnych.

Faza rozproszona = substancja rozpuszczona

Faza rozpraszająca (ośrodek dyspersyjny) = rozpuszczalnik

Podział koloidów ze względu na stan skupienia fazy rozproszonej i fazy rozpraszającej

Faza rozpraszająca	Faza rozproszona	Nazwa koloidu	Przykład
Gaz	Gaz	-	-
	Ciecz	aerozole	mgły, chmury
	Ciało stałe	aerozole	Dym, kurz
Ciecz	Gaz	Piana	Piana mydlana, pianka do golenia
	Ciecz	Emulsja	Krem, majonez, mleko
	Ciało stałe	Zol	Białko jaja, krochmal
Ciało stałe	Gaz	Piana stała	Pumeks, pianka izolacyjna
	Ciecz	Emulsja stała	Kryształy z zamkniętą wewnątrz wodą np. kwarc mleczny; lody
	Ciało stałe	Zol stały	Szkło barwne, rubin

Właściwości koloidów:

a) **Efekt Tyndalla** – rozproszenie światła na cząstkach koloidalnych.

Film:

<https://www.youtube.com/watch?v=TVSw-VMo2ZY>

b) Koagulacja – przejście zolu (koloidu) w żel

* **zol** – inna nazwa całej grupy koloidów, w których fazą rozpraszającą jest ciecz

Schemat – podręcznik, początek strony 249, (nad rys. 6.7.)

Koagulacja jest w większości przypadków procesem odwracalnym. Proces odwrotny do koagulacji to **peptyzacja**.

Przykłady:

- tworzenie galaretki

- wysalanie białka