REŠITVE MILA

1. Kako bi z milom dokazali ali je voda mehka ali trda?

Če naredimo poskus z milnico se bo v mehki vodi bolj penila kot v trdi.

1. Zakaj so mila topna v vodi, ki je polarna in v maščobi, ki je nepolarna?

Mila so topna v polarnih in nepolarnih topilih, ker so zgrajena iz dveh delov, polarnega in nepolarnega.

1. Kaj pomeni, da so mila biorazgradljiva?

Ker so mila soli naravnih maščobnih kislin jih mikroorganizmi razgradijo.

1. Kako lahko mila vplivajo na cvetenje voda?

V odpadnih vodah so zaradi mil prisotne fosforjeve spojine, ki povzročajo čezmerno rast vodnih rastlin in alg v rekah in jezerih. Temu pravimo cvetenje voda. Ko alge odmirajo porabijo veliko kisika, ki je raztopljen v vodi in ga zato zmanjka za ribe in druge vodne živali.

1. Kaj so emulgatorji? Kako imenujemo naravni emulgator, ki je v jajčnem rumenjaku?

Emulgatorji so snovi ki povezujejo med seboj polarne in nepolarne snovi. To jim omogoča njihova zgradba, imajo oba dela (polarni in nepolarni).

Naravni emulgator v rumenjaku je lecitin.