

**Парообразование** — процесс перехода молекул из жидкого состояния в газообразное.

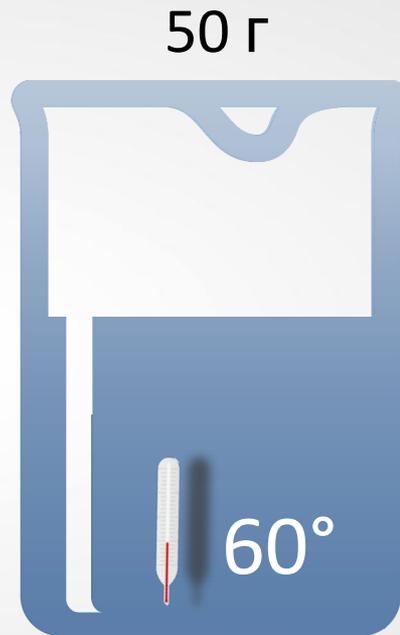
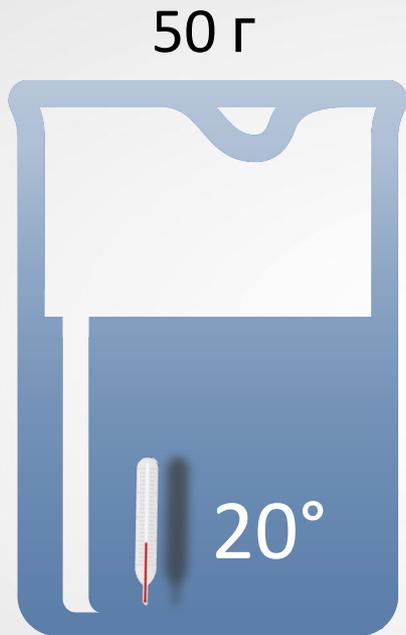
**Испарение** — это парообразование, которое происходит только с поверхности жидкости.

Происходит **при любой температуре** (при более низкой — медленно, при более высокой — с большей скоростью).

**Кипение** — это интенсивное парообразование, которое происходит по всему объёму жидкости.

Происходит при определённой постоянной температуре для каждой жидкости, называемой **температурой кипения**.

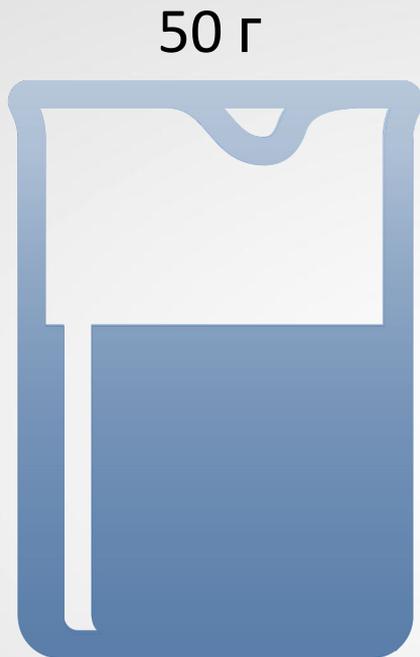
# Опыт 1



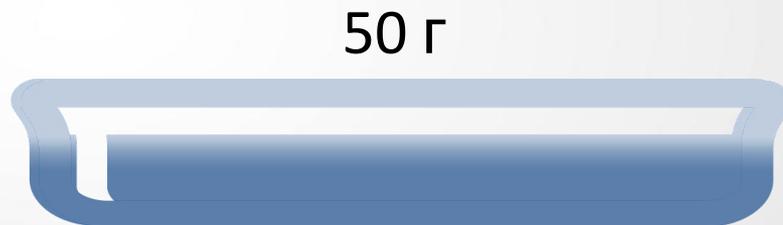
4–6 часов

**Вывод:** скорость испарения зависит от температуры: чем выше температура, тем быстрее испаряется жидкость.

## Опыт 2

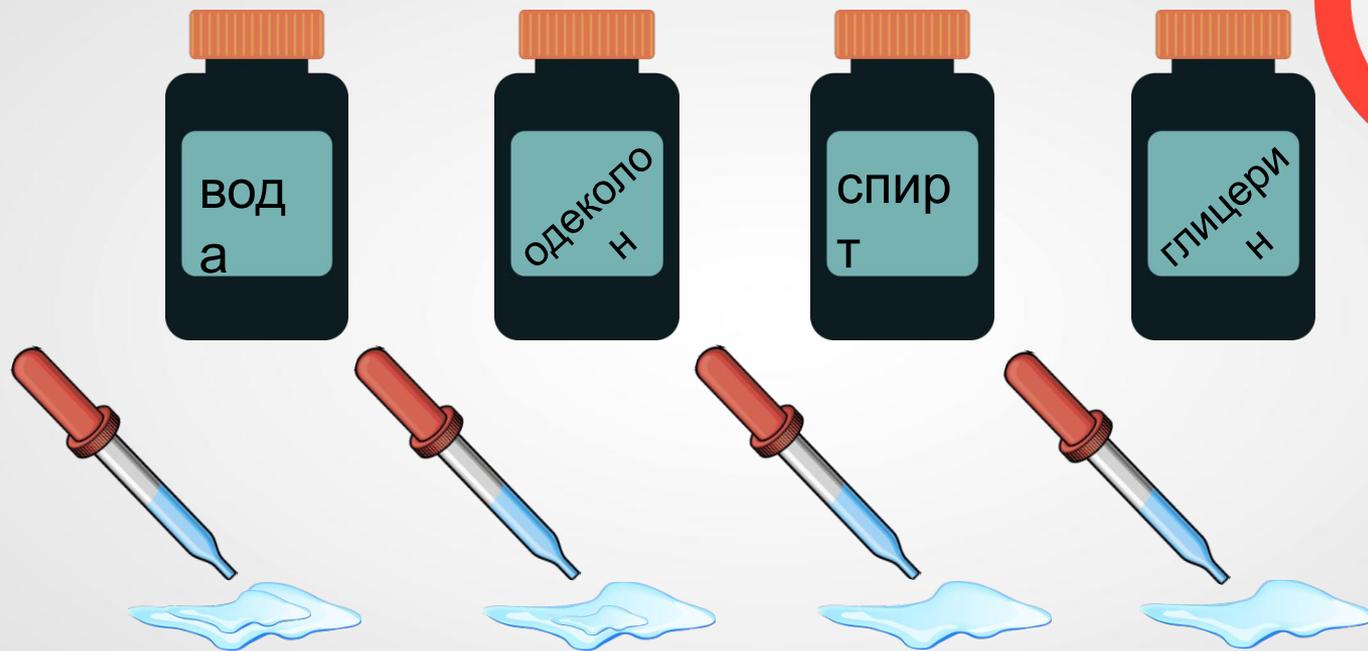


20°



**Вывод:** скорость испарения зависит от площади поверхности испаряющейся жидкости : чем больше площадь поверхности испаряющейся жидкости, тем быстрее испаряется жидкость.

# Опыт 3



**Вывод:** : скорость испарения зависит от рода вещества.

Быстро испаряющиеся  
жидкости

- эфир, спирт, духи

Жидкости со средней  
скоростью испарения

- вода, молоко, лимонад

Жидкости с очень малой  
скоростью испарения

- глицерин, сметана, мёд, мазут



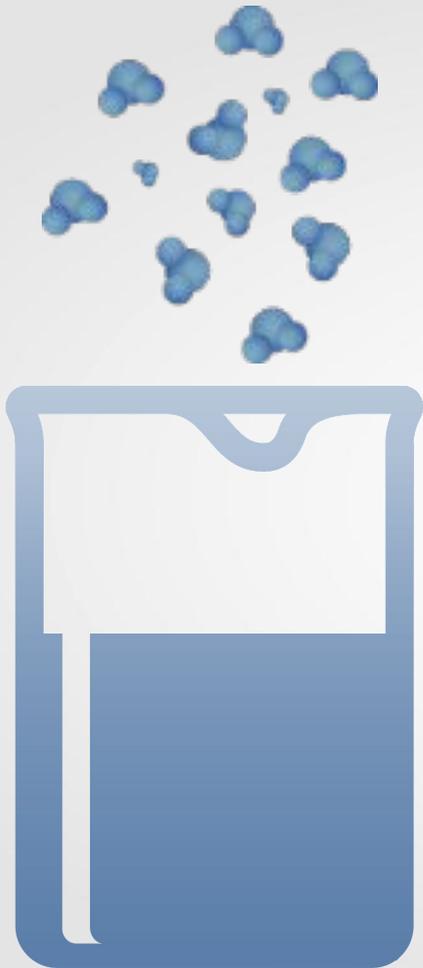
# Опыт 4



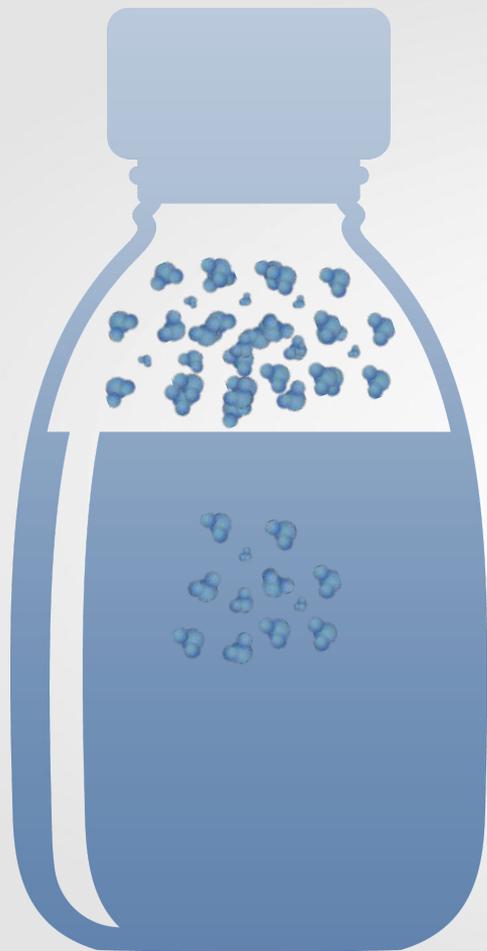
**Вывод:** : скорость испарения зависит от движения воздуха над поверхностью жидкости, который уносит испарившиеся их жидкости молекулы ( чем больше скорость «ветра» над поверхностью жидкости, тем быстрее происходит испарение).

Скорость испарения жидкости зависит от рода жидкости, от температуры, от величины свободной поверхности жидкости и от скорости движения воздуха над свободной поверхностью жидкости.





**Ненасыщенный пар** — это пар, который образуется в результате продолжающегося испарения.



**Динамическое равновесие** — это состояние, когда количество молекул, покинувших жидкость, будет равно количеству молекул, вернувшихся в жидкость.

**Насыщенный пар** — это пар, находящийся в динамическом равновесии со своей жидкостью.





