

Π 11: Φυγοκέντριση

Με τη μέθοδο αυτή διαχωρίζουμε μίγματα, που αποτελούνται από δύο υγρά με διαφορετική πυκνότητα π.χ. νερό και λάδι ή από υγρά με στερεές προσμίξεις. Το μίγμα τοποθετείται σε ειδικές φυγοκεντρικές συσκευές π.χ. αποχυμωτής και αναγκάζεται να κάνει γρήγορη περιστροφή, με αποτέλεσμα τα στερεά συστατικά ή το υγρό συστατικό με τη μεγαλύτερη πυκνότητα να κινούνται προς την περιφέρεια της συσκευής και στον πυθμένα και τα υγρά συστατικά με τη μικρότερη πυκνότητα να κινούνται προς τον άξονα περιστροφής της συσκευής.

Μίγματα που διαχωρίζονται με φυγοκέντριση είναι: οι χυμοί, το γάλα, το αίμα, το λάδι από το νερό, το μέλι από το κερί, το μαλλί της γριάς κ.α.

Πείραμα

Όργανα – Υλικά

Ταψί μεταλλικό
Νερό
Αλεύρι
Ξύλο για περιστροφή ή
Χάρακας



Συγγραφή: Στυλιανακάκης Γιάννης – Δάσκαλος / Συνεργάτης του ΕΚΦΕ Χανίων για την Π.Ε.
Φωτογράφιση – Ηλεκτρονική επεξεργασία: Γιαννενάκης Κων/νος - Δάσκαλος

Οδηγίες εκτέλεσης

Βάλε νερό στο ταψί, σε ύψος 2-3 εκ., σκόρπισε λίγο αλεύρι σε όλη την επιφάνεια του νερού και με το ξύλο, ανακάτεψε το νερό κυκλικά και όχι πολύ γρήγορα, αρχίζοντας από την περιφέρεια προς το κέντρο του ταψιού. Τι παρατηρείς;



Συγγραφή: Στυλιανακάκης Γιάννης – Δάσκαλος / Συνεργάτης του ΕΚΦΕ Χανίων για την Π.Ε.
Φωτογράφιση – Ηλεκτρονική επεξεργασία: Γιαννενάκης Κων/νος - Δάσκαλος



Παρατήρηση

- Το αλεύρι δεν διαλύεται στο νερό και σιγά – σιγά μαζεύεται προς το κέντρο του ταψιού.