|  |
| --- |
| **¿SABÍAS QUE...?** |
| |  | | --- | | **La temperatura influye en las soluciones** Al azucarar un té, veremos que se disuelve mejor mientras más caliente esté el agua. En otro ejemplo, si queremos agregar azúcar a un jugo de naranja bien frío, será muy difícil disolverla. La conclusión que sacamos es que la temperatura influye en la preparación de las soluciones. La cantidad de azúcar que podamos disolver dependerá de la cantidad de azúcar, de la cantidad de agua y de la temperatura de ésta. Podemos decir entonces que a una determinada temperatura hay una cantidad máxima de soluto que se puede disolver en el solvente. Esto se denomina solubilidad. La solubilidad varía de acuerdo con la temperatura. En la mayoría de los casos aumenta. | |