**Buharlaştırma İle Derişik Çözelti Elde Edilmesi**

**KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER :**

— Beherglas

— Su

— Şeker

— Sacayak

— İspirto ocağı

— Çay kaşığı veya spatül

— Tel kafes

**DENEYİN YAPILIŞI :**

Beherglasın yarısına kadar su koyup içerisine bir spatül şeker atarak iyice karıştıralım. Hazırladığımız çözeltinin tadına bakalım.

Beherglası üzerinde tel kafes bulunan sacayağının üstüne yerleştirelim. İspirto ocağını yakarak sacayağının altına koyalım. Beherglastaki su hacmi yarıya ininceye kadar çözeltiyi ısıtmaya devam edelim. Su hacmi yarıya inince beherglastaki çözeltinin soğuması için ateşi söndürelim. Çözelti soğuduktan sonra tadına tekrar bakalım.

Çözeltinin tadında bir değişiklik oldu mu?

Bu çözeltideki çözünen ve çözücü maddelerin adlarını söyleyelim.

Deneyde görüldüğü gibi, çözelti ısıtılınca, çözeltideki su buharlaşarak azalır. Çözeltinin ısıtılmadan önceki ve sonraki tadı karşılaştırıldığında tadının arttığı görülür. Bunun nedeni, suyun buharlaşması sonucu, şekerin suya oranının artmasıdır. Buharlaştırılan çözelti şeker bakımından ilk çözeltiye göre daha derişiktir. Yani içindeki şeker oranı daha fazladır.