

الأحماض والقلويات

Acids and alkalis

- Acids in our daily life
 - Acids around us
 - Neutralisation in solutions
 - pH measuring
- الأحماض في حياتنا اليومية
 - الأحماض من حولنا
 - استكشاف التعادل في المحاليل
 - اختبار درجة الحموضة

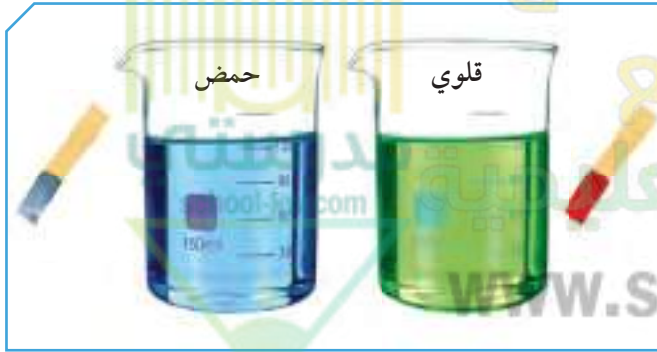


المادة والطاقة

الأحماض والقلويات



تحتلّ الأحماض والقلويات مساحة كبيرة في التفاعلات الكيميائية المهمة. فملح الطعام ناتج عن تفاعل مرّكب حمضي مع مرّكب قلوي. تحتوي أطعمة كثيرة على الأحماض، وبخاصّة الحمضيات التي تحتوي على حمض الستريك، والتفّاح الذي يحتوي على حمض المالك، واللبن على حمض اللاكتيك. أمّا القلويات، فتستخدم كثيرًا في البناء، وكذلك في تصنيع الأسمدة الزراعية.



شكل (67)

كيف تشكّل محلولًا متعادلاً؟

ما فائدة مقياس درجة الحموضة (pH)؟



شكل (68)



شكل (69)

كيف تتعرّف على طعم الموادّ الحامضة؟



نتناول يومياً العديد من الأطعمة اللاذعة، مثل الليمون وغيرها، كما أنّ هناك الكثير من الفواكه والخضار، كالبرتقال والتفاح والفلفل والملفوف والطماطم، تحتوي على أنواع مختلفة من الأحماض.

كيف تتعرّف على الأطعمة الحمضية من دون تذوّقها؟



أحضرت قطارة فيها عصير ليمون، وقطارة أخرى فيها القليل من الخلّ وأخرى فيها سائل التمر الهندي. ضَع 4 قطرات من عصير الليمون على ورقة تبّاع الشمس (pH)، وكرّر الأمر نفسه مع سائل الخلّ والتمر الهندي.



1. عند وضع قطرات من الليمون على ورقة تبّاع الشمس (pH)

ملاحظاتي: **تبدو ورقة تبّاع الشمس باللون الأحمر (تأثير حمضي)**



2. عند وضع قطرات من الخلّ على ورقة تبّاع الشمس (pH)

ملاحظاتي: **تبدو ورقة تبّاع الشمس باللون الأحمر (تأثير حمضي)**



3. عند وضع قطرات من التمر الهندي على ورقة تبّاع الشمس (pH)

ملاحظاتي: **تبدو ورقة تبّاع الشمس باللون الأحمر (تأثير حمضي)**

تستطيع أن تغيّر مذاق بعض الأطعمة بطرق كثيرة. فكّر كيف؟

من خلال إضافة الملح أو السكر.

تحقق من فهمك



شكل (70)

إنّ الأحماض هي موادّ ذات طعم لاذع، تحوّل ورقة تبّاع الشمس الزرقاء إلى اللون الأحمر، ومن الأحماض حمض الهيدروكلوريك وحمض الكبريتيك وحمض الكربونيك.



ماذا يخطر على ذهنك عندما تسمع كلمة حمض؟ يعتقد الناس أنّ الأحماض عبارة عن سوائل يتصاعد منها الدخان، وتؤدي إلى تآكل الأجسام عندما تقع عليها، ما يعني أنّها خطيرة جداً. لكن ليست جميع الأحماض كذلك، فمعظمنا يرغب في إضافة القليل من الحمض إلى طعامه، كالليمون أو الخلّ.

ما هو الحمض؟ وما هو القلوي؟



شكل (71)

هل سبق لك أن استخدمت كاشف تبّاع الشمس؟ كاشف تبّاع الشمس مفيد، يكون على شكل شريط ورقي أو سائل. وهو صبغة يتغيّر لونها إلى الأحمر مع الأحماض، وإلى الأزرق مع القلويات. جرّب ذلك على كاشف تبّاع الشمس (pH).

أحضّر ثلاث قطّارات، وضّع في كلّ واحدة منها إحدى الموادّ التالية: خلّ، ماء، صابون سائل، ثمّ استخدم ورقة تبّاع الشمس (pH) عليها.

النتيجة	ملاحظات	
حمض	أحمر	خلّ
متعاد	لا يتغيّر	ماء
قلوي	أزرق	صابون سائل



لا تدع الأحماض تلامس يديك،
فبعضها خطر.



لماذا نستخدم أدلة الكاشف على المركبات الكيميائية؟

أدلة الكاشف هي عبارة عن محاليل كيميائية تضاف للمحاليل المتفاعلة بمقدار قطرتين أو ثلاث
لمعرفة تمام التفاعل حيث يتغير لونها بتغير وسط التفاعل ونوع الوسط؛ إذا كان حمضاً أو
قلوياً أو معادلاً. وهي لا تدخل في التفاعل الكيميائي.



تم تحميل الحل

من موقع



مدرستي التعليمية

www.school-kw.com

تحقق من فهمك



* صفات الأحماض وخصائصها:

1. تتمتع بمذاق حمضي قوي جداً.
2. تحوّل لون ورقة تبّاع الشمس إلى الأحمر عند التفاعل معه.
3. تمتلك قوّة pH أقلّ من (7).

* صفات القلويات وخصائصها:

1. تتمتع بمذاق مرّ جداً وبلمس صابوني.
2. تحوّل لون ورقة تبّاع الشمس إلى الأزرق عند التفاعل معه.
3. تمتلك قوّة pH أكثر من (7)، وعندما تصل إلى درجة 14، تبلغ أعلى مستويات تركيزها.

* الأهمية الاقتصادية للأحماض:

الأهمية الاقتصادية	الحمض	
 <p>يتكوّن في العضلات أثناء التدريبات الرياضية المكثّفة.</p> <p>شكل (72)</p>	حمض اللاكتيك	جسم الإنسان
 <p>يعمل كمصدر لفيتامين C، ويتواجد في البرتقال والجوافة والطماطم.</p> <p>شكل (73)</p>	حمض الأسكوربيك	التغذية
 <p>يُستخدَم في صناعة المنظّفات الصناعية وأسطح المعادن المراد طلاؤها.</p> <p>شكل (74)</p>	حمض الهيدروكلوريك	المنزل
 <p>يُستخدَم في تركيب بطّاريات السيّارات وفي تكرير البترول والألياف الصناعية.</p> <p>شكل (75)</p>	حمض الكبريتيك	الصناعة

* الأهمية الاقتصادية للقلويات:

الأهمية الاقتصادية	القلوي	
 <p>يُستخدَم في صناعة الأدوية المضادّة لحموضة المعدة.</p> <p>شكل (76)</p>	هيدروكسيد المغنيسيوم	الدواء
 <p>يُستخدَم في صناعة الأسمنت ومعالجة الماء وتقليل حموضة التربة.</p> <p>شكل (77)</p>	أكسيد الكالسيوم	الصناعة



إفحص مشروبك

اقرأ الملصقات على حاويات المشروبات، وتعرّف على الأحماض التي أُضيفت إليها. استخدم مؤشر ورقة تبّاع الشمس لفحصها، ودوّن ملاحظتك في الجدول التالي.

السعة ١٨٠ م ل
شراب نكهة الأناناس
المكونات: ماء، سكر، حامض الستريك،
نكهة الأناناس المماثلة للطبيعة، كربوكسي ميثيل
سليولوز، بكتين، فيتامين ج، مواد حافظة
(بوتاسيوم سوربات، صوديوم بنزوات)،
لون (بيتاكاروتين).
مبستر. خال من الألوان والنكهات الاصطناعية

اسم المشروب الغازي أو العصير	تأثيره على ورقة تبّاع الشمس	اسم المادة الحمضية
شراب نكهة الأناناس	تأثيره حمضي	حامض الستريك
	يحمّر ورقة تبّاع الشمس	



هل تعلم أنّ هناك حمضًا في معدتك؟ ما هو هذا الحمض؟ هل عانيت يومًا من ألم في المعدة؟ يحدث ذلك، أحيانًا، عندما تفرز معدتك كمية زائدة من الحمض. تزور الطبيب ويكتب لك وصفة طبيّة تحتوي على أقراص أو مساحيق خاصّة لتهدئة آلام المعدة.



شكل (78)

ناقش زملاءك في المجموعة حول ما إذا كانت هذه الأقراص أو المساحيق حمضية أم قلوية أم متعادلة.



تم تحميل هذا المحتوى من موقع مدرستي التعليمية

محلولي المتعادل

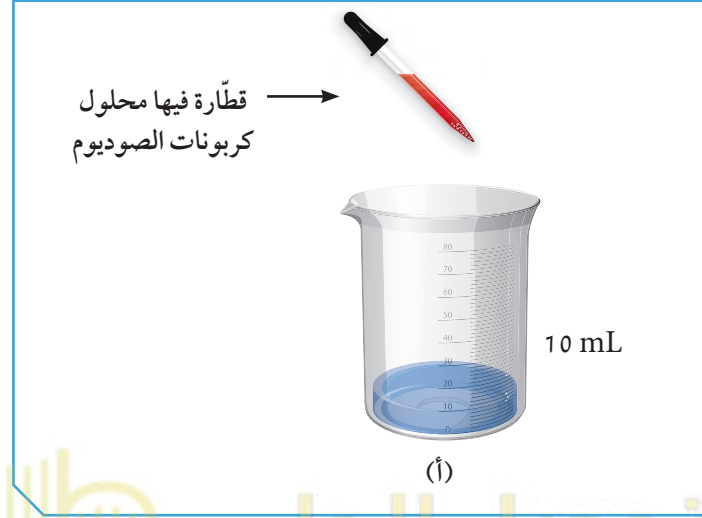


أحضِر قطّارة ووضِعْ فيها محلول كربونات الصوديوم، ثمّ جهِّز كوبين يحتوي كلاهما على (10 mL) من حمض الكبريتيك المخفّف، ودوّن حرف (أ) على الكوب الأوّل وحرف (ب) على الكوب الثاني.



1. افحص محتوى الكوب (أ) مستخدمًا ورقة تبّاع الشمس. ما لون الورقة؟

كرّر التجربة عبر إضافة 3 قطرات فقط في كل مرة بواسطة القطارة التي فيها محلول كربونات الصوديوم إلى الكوب (أ)، واملأ الجدول التالي.



عدد القطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات
المرحلة	الأولى	الثانية	الثالثة	الرابعة	الخامسة	السادسة
لون الورقة	أحمر	أحمر	أحمر	أحمر	لا تتغير	أزرق

2. إلى كم قطرة احتجت حتى أصبح المحلول متعادلاً؟

إلى خمس عشرة نقطة.

3. بعد انتهاء التجربة على الكوب (أ)، لماذا لم يتغير لون ورقة تبّاع الشمس؟

لأن المحلول في الكوب أصبح متعادلاً لا حمضياً ولا قلوياً.

4. وضح ماذا حدث للحمض في الكوب (أ) عند إضافة قطرات من كربونات الصوديوم؟

لقد تحول الحمض إلى محلول متعاد بعد إضافة القلوي إليه.

5. أكمل التجربة بعد إضافة (10 mL) من الماء المقطر إلى الكوب (ب) وامزجه جيّداً، هل

تتوقع أن تحتاج إلى العدد نفسه من القطرات حتى يتعادل السائل؟

أتوقع أنه سيحتاج إلى قطرات أقل لأن الحمض أصبح ضعفاً.

كرّر التجربة مع الكوب (ب) إلى أن يصبح متعادلاً.



عدد القطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات	3 قطرات
المرحلة	الأولى	الثانية	الثالثة	الرابعة	الخامسة	السادسة
لون الورقة	أحمر	أحمر	لا تتغير	أزرق		

1. إلى كم قطرة احتجت حتى أصبح المحلول متعادلاً في الكوب (ب)؟

احتجت إلى تسع نقاط

2. قارن بين عدد القطرات التي أضفتها إلى الكوب (أ) وعدد القطرات التي أضفتها إلى الكوب

(ب) حتى أصبح المحلول متعادلاً. أيهما كان أكثر؟ علّل السبب.

عدد القطرات المضافة إلى الكوب أكبر لأن تركيزه أكبر من المحضر ب الذي فففسه بالاء

3. ضع الكوب على موقد النار وابدأ بتسخين المحلول إلى أن يتبخّر. ماذا يبقى في الكوب؟

رابب ابيفسه / سيمو ملو كبرتات الصوديوم

ملاحظة: احتفظ بالمحتويات الباقية في الكوب (ب) للتجربة القادمة، ويُفضّل أن تحتفظ

بالكوب كاملاً.

حقائق غذائية	
حجم الحصة (الوجبة)	1 كوب (30 جرام)
الحصص لكل وعاء	10 تقريباً
الكمية لكل حصة	
السعرات	110
السعرات من الدهون	17
القيمة اليومية %	
الدهون الكلية 2 جم	3 %
دهون مشبعة 0 جم	0 %
دهون متحولة 0,5 جم	0 %
كوليسترول 0 مجم	0 %
صوديوم 280 جم	12 %
الكربوهيدرات الكلية 22 جم	7 %
ألياف غذائية 3 جم	12 %
سكريات 1 جم	
بروتين 3 جم	
فيتامين A	10%
فيتامين C	20%
كالسيوم	4%
حديد	45%

شكل (79)

* هل تحب أن تضيف الملح إلى طعامك؟

حتى لو لم تفعل ذلك بنفسك، فهو موجود في غالبية الأطعمة التي تتناولها، أنظر إلى الملصقات المثبتة على أغلفة وعلب الأطعمة، تجده مدرجاً فيها. يُضاف الملح إلى غذائنا لإكسابه النكهة، كما يساعد على حفظ الطعام من الفساد.

ملحي المتعادل



1. أحضر الكوب (ب) من التجربة السابقة، وافحص الراسب المتكوّن أو المادة الجديدة، ثم صف الآتي: اللون، الملمس، الطعم، الشكل.

بيضاء اللون / خشنة الملمس / بلورية / لها طعم مالح

2. أضف (10 mL) من الماء المقطر إلى المركّب الذي ترسّب في الكوب (ب) وامزجه جيّداً، ثم افحصه بورقة تبّاع الشمس. هل تغيّر لونها؟

لا يتغير لونها لأن المادة المتكوّنة معادلة لا حمضية ولا قلوية

3. ناقش المجموعة حول الاختلاف بين المركّب الذي كوّنته في الكوب (أ) وبين حمض الكبريتيك و كربونات الصوديوم بالنسبة إلى لون ورقة تبّاع الشمس. إلّا ما يشير تغيّر لون الورقة؟

الأملاح معادلة أي أن الأملاح عديمة التأثير على ورقة تبّاع الشمس

الأملاح حمضية أو قلوية تزيّر

4. فسّر ماذا يتكوّن عند إضافة مركّب حمضي إلى أيّ مركّب قلوي آخر؟ عبّر عن هذا التفاعل بمعادلة وصفية.

عند إضافة حمض إلى قلوي فإنّه يتكوّن أحد الأملاح والماء

حمض + قلوي → ملح + ماء



إنَّ المركَّبَ الكيميائيَّ الجديد الذي تكوَّن نتيجة تفاعل حمض الكبريتيك المخفَّف وكربونات الصوديوم هو ملح كبريتات الصوديوم الذي يُستخدَم في الكثير من الأمور، منها صناعة عجينة الورق (kraft pulp)، والمنظِّفات المنزلية بالإضافة إلى صناعة الزجاج، فهو يزيل فقاعات الهواء الصغيرة من الزجاج المصهور، فضلاً عن استخدامه في معالجة الماء، فهو يزيل الكلور ويطرد الغازات.



شكل (80)

تناول ملح الطعام بكثرة يرفع ضغط الدم.



أكتب تقريراً عن أضرار ملح الطعام على جسم الإنسان.



١- زيادة ضغط الدم

٢- زيادة مشاكل أمراض القلب

٣- تقلص العضلات والدوار وذلك نتيجة لاختلال السوائل في الجسم

٤- قد تحدث الإصابة بسرطان المعدة .

٥- زيادة مشاكل الكلى وتكوين الحصوات



إنّ درجة الحموضة مهمّة لجسم الإنسان ولعمل الإنزيمات. ابحث على الإنترنت عن الإنزيمات وأهمّيتها لجسم الإنسان، واكتب بعض الإنزيمات التي تعمل على أسّ هيدروجيني (pH) معيّن.

الإنزيمات هي مواد بروتينية تساعد على سرعة التفاعلات الحيوية داخل خلايا الجسم ولها أهمية اقتصادية لدهونها في كثير من الصناعات الغذائية وصناعات الأدوية وكلّ أنزيم رتّم هيدروجيني في pH معين يكون الأنزيم عنده أكثر نشاطاً ويسمى الرتّم الهيدروجيني المنخفض وإذا قلّ عنه أو زاد فإن نشاط الأنزيم يقلّ وينخفض :-

- ١- أنزيم أميليز (Amylase) : يعمل على تحضير عملية هضم وتحويل الكربوهيدرات الى سكريات
- ٢- أنزيم بروتيز (Protease) : وهو مسؤول عن تحليل البروتينات وتحويلها الى أحماض أمينية
- ٣- أنزيم لبيز (lipase) : وظيفته هذا الأنزيم الرئيسية هي تحليل الدهون

تم تحميل الحل

من موقع

مدرستي
school-kw.com

مدرستي التعليمية

www.school-kw.com



* اختلاف درجة حموضة المحاليل

تعلمت أن الأحماض موجودة في كل مكان من حولنا، وأن الطريقة المتعارف عليها للتعرف على هذه الأحماض هي استخدام ورقة تباع الشمس. ولكن كيف نعرف أن درجة الحموضة تختلف من محلول إلى آخر؟ هل لديك فكرة عن ذلك؟

هل شربت حليباً وكان حامضاً أكثر من اللازم؟ لنقرب الموضوع أكثر، هل تعتقد أن حموضة الحليب تزداد إذا ترك لمدة طويلة خارج الثلاجة؟ كيف يمكنك التحقق من ذلك؟



شكل (81)

درجة حموضة المحاليل



استخدم جهاز قياس درجة الحموضة (pH meter) وسجّل درجة حموضة المحاليل التالية.

	 <p>ماء مقطر</p>	 <p>شامبو أطفال</p>	 <p>خل</p>	 <p>عصير الليمون</p>	نوع المحلول
	٦	١٠	٣,٥	٢	قيمة درجة الحموضة

الحدّ الأعلى الذي ظهر هو **شامبو الأطفال**..... الحدّ الأدنى الذي ظهر هو **عصير الليمون**.....

هل تختلف درجة الحموضة في محاليل مائية مختلفة؟



استخدم جهاز قياس درجة الحموضة (pH meter) وسجّل درجة حموضة المحاليل التالية.

نوع المحلول	ماء مقطر	ماء الصنبور	ماء البحر	ماء من زجاجة معدنية
قيمة درجة الحموضة	7	6, ٤	٨	٧, ٥

الحدّ الأعلى الذي ظهر هو **ماء البحر** الحدّ الأدنى الذي ظهر هو **ماء مقطر**
فسّر أسباب الاختلاف الذي ظهر في المحاليل المائية.

بسبب اختلاف العناصر الحامضية والقلوية الموجودة في محاليل الماء المختلفة

فكر

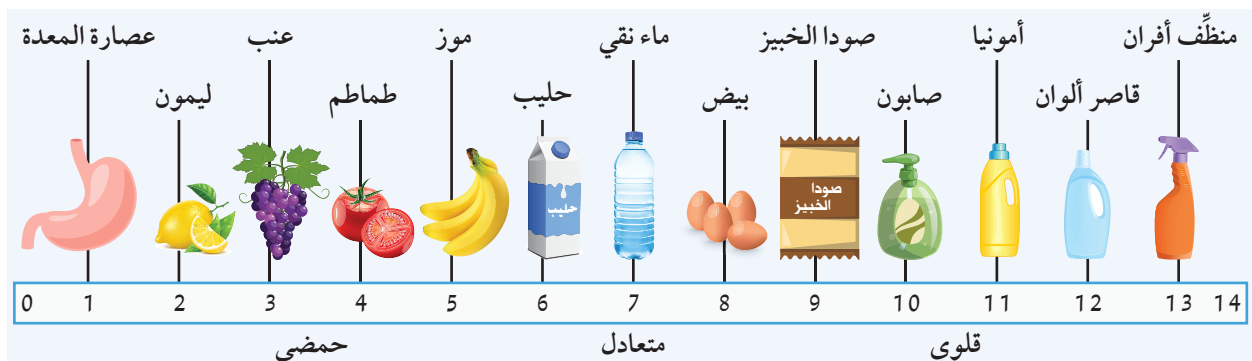
لماذا يُعتبر مقياس درجة الحموضة مهمًا في حياتنا؟



تحقق من فهمك



يمكنك استخدام مقياس درجة الحموضة لكشف حدّة الحمض والقلوي. يُرمز إلى درجة الحموضة بالرمز (pH)، وتُعرف أيضًا بالرقم الهيدروجيني وتسمى بالإنكليزية power of hydrogen. إنّ درجة الحموضة هي عبارة عن مقياس مدرّج من 0 إلى 14.



درجة الحموضة من حولنا



ناقش زملاءك حول الرسم السابق وسجّل أسماء المواد الحمضية والقلوية في الجدول التالي.

القلويات	الأحماض
منظف أفران / قاصر ألوان / أمونيا / صابون / صودا الخبز / بيض	صهارة بطعم / ليمون / عنب / طماطم / موز / حليب /

استنتج من الجدول:

1. أين يتواجد أقوى حمض في الصورة؟ (pH=1) **صهارة بطعم**
2. أين يتواجد أقوى قلوي في الصورة؟ (pH=14) **منظف الأفران**
3. تمتلك المواد الحمضية قيمة pH أقل من 7.....، وكلما قلت قيمة pH للحمض كلما **زادته**... قوته.
4. تمتلك المواد القلوية قيمة pH أكبر من 7.....، وكلما زادت قيمة pH للقلوي كلما **زادته**... قوته.

درجة الحموضة في محاليل المختبر



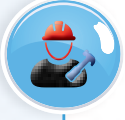
استخدم جهاز قياس درجة الحموضة (pH) وسجّل درجة حموضة المحلولين التاليين.

			نوع المحلول
	هيدروكسيد الصوديوم	حمض الهيدروكلوريك	
	١٤	١	قيمة pH

أضف حمض الهيدروكلوريك إلى أنبوب يحتوي على هيدروكسيد الصوديوم. ألمس الأنبوب، بماذا تشعر؟ فسّر.

أشعر بارتفاع درجة الحرارة الأنبوب (تفاعل طارد للحرارة)

يجب المحافظة على نسبة حموضة معينة في أجسامنا، فزيادتها تسبب الكثير من الأمراض.



أكتب تقريراً بسيطاً عن خطورة الأحماض والقلويات على أجسامنا.



تسبب المواد الكيميائية لهضم الإنسان بحرقته نتيحة تأثيرها المباشري وهذه
المواد قد تكون أحماض أو قلويات ويعتبر الحامض من أفضل الوسائل
لمعالجة الحرقه الكيميائية بشرط ان يسكب على الجزء المصاب بكميات
كبيرة وبأسرع وقت ممكن
يعتبر حمض الكبريتيك المركز من أخطر الأحماض لأنه شربه الأعضاص
للحماء والحرقه الناتجة عن التعرض للقلويات لها تأثير على الإنسان
أكبر من التي تسبب الأحماض وذلك لأنها لها قدرة أسرع على النفاذ
إلى الأنسجة الداخلية وظلالاً الجلد



مدرستي التعليمية
www.school-kw.com



إبحث على الإنترنت عن الإجراءات السليمة إذا انسكب حمض أو قلوي على طاولة المختبر.

بعض الإجراءات السليمة التي يجب اتباعها أثناء العمل في المختبر
1- لا يضاف الماء أبداً للأحماض المركزة لأن الطاقة الحرارية الناتجة
يمكن أن تسبب كسر للإبر أو تطاير المحلول منه والصحيح هو إضافة
المحضر للماء ببطء.

2- إذا انسكبت على يديك أي مادة كيميائية اغسل يديك جيداً بالماء
وإذا شعرت بأي شعور غير عادي أبلغ معلمك أو فني المختبر
3- إذا دخلت أي مادة كيميائية في عينك اغسلها جيداً بكمية كبيرة
من الماء ثم أبلغ معلمك أو فني المختبر.

4- في حالة تعرضك لحرق لمحض اغسل موضع الإصابة أولاً بالماء ثم بمحلول كبريتات
صوديوم لمعادلة أثر المحض وفي حالة تعرضك لحرق بمادة قلوية اغسل موضع
الإصابة بالماء المقطر أولاً ثم بمحلول الخلية المتحففة

5- إذا انسكب حمض مركز على طاولة العمل أضيف عليه كبريتات صوديوم صلب
حتى يعادل تأثيره ثم اطفئ بالماء

6- إذا انسكب قلوي مركز على طاولة المختبر أضف عليه حمض حتى يعادل
تأثيره ثم اطفئ بالماء

استخلاص النتائج



- 1 صفات الأحماض وخصائصها:
 - * تتمتع بمذاق حمضي قوي جدًا.
 - * تمتلك القدرة على التفاعل مع القلويات لتكوين ماء وملح.
 - * تحوّل لون ورقة تبّاع الشمس إلى الأحمر عند التفاعل معه.
 - * تمتلك درجة الحموضة أقلّ من (7).
- 2 صفات القلويات وخصائصها:
 - * تتمتع بمذاق مرّ جدًا وبلمس صابوني.
 - * تحوّل لون ورقة تبّاع الشمس إلى الأزرق عند التفاعل معه.
 - * تمتلك درجة الحموضة أكثر من (7)، وعندما تصل إلى درجة (14)، تبلغ أعلى مستويات تركيزها.
- 3 إنّ المركّب الكيميائي الجديد الذي تكوّن نتيجة تفاعل حمض الكبريتيك المخفّف وكربونات الصوديوم هو ملح كبريتات الصوديوم.
- 4 يُستخدم مقياس درجة الحموضة (pH meter) لكشف حدّة الحمض والقلوي.
- 5 يُرمز إلى درجة الحموضة بالرمز (pH)، وتُعرف أيضًا بالرقم الهيدروجيني (power of hydrogen).



التقويم

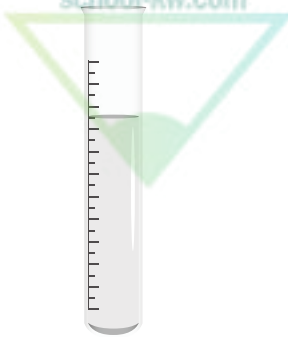
السؤال الأول:

قارن بين الأحماض والقلويات بحسب الجدول التالي.

وجه المقارنة	الأحماض	القلويات
الطعم	لاذغ	مابض مر
مؤشر تباع الشمس	تحمّر	تزرّف
درجة الحموضة	أقل من 7	أكبر من 7
مثال	عوض الهيدروكلوريك	هيدروكسيد الصوديوم

السؤال الثاني:

أمامك أنابيب اختبار على الشكل التالي:



3

محلول الصودا الكاوية



2

ماء الجير



1

حمض الكبريتيك

ما أثر إضافة صبغة تباع الشمس إلى الأنابيب؟

* رقم (1) **تبدو باللون الأزرق**

* رقم (2) **تبدو باللون الأزرق**

* رقم (3) **تبدو باللون الأزرق**

السؤال الثالث:

من خلال قيمة درجة الحموضة (pH) في القائمة (أ)، أكتب أسماء الأطعمة المناسبة لها في القائمة (ب).

القائمة (أ)	القائمة (ب)
pH = 6	المخبز
pH = 1	لا يوجد
pH = 14	لا يوجد
pH = 8	بياض البيض
pH = 7	الساخن / الحار النقي

السؤال الرابع:

كيف تُكوّن محلولاً متعادلاً؟

* ضع في أنبوب اختبار حمضاً وقيس قيمة درجة الحموضة (pH) وسجل قراءتك.

$$pH = 1$$

* أضف محلولاً قلويّاً إلى الحمض وقيس قيمة درجة الحموضة (pH) وسجل قراءتك.

$$pH = 6$$

* ما هي قيمة درجة الحموضة (pH) لمحلول متعادل؟

$$pH = 7$$

السؤال الخامس:

أدرس الرسم التالي ثم املا الفراغات بالكلمات المناسبة.



محايل حمضية

محايل قلوية