

تحقیق کنید وجود ناخالصی در مایع چه تأثیری بر نقطه انجماد آن دارد.

وجود ناخالصی موجب فروافتادن نقطه انجماد می‌شود. برای توضیح این پدیده به قطعه یخی فکر کنید که روی آن لایه نازکی از آب وجود دارد. در سطح جدایی لایه آب و یخ، دائماً تعدادی مولکول از آب به یخ می‌پیوندند و تعدادی مولکول نیز از یخ به آب می‌پیوندند. وجود تعادل در این دو فرایند سبب می‌شود مقدار آب و مقدار یخ ثابت بماند. حال اگر مقداری نمک طعام روی این قطعه یخ بپاشیم. مولکول‌های نمک در لایه آب به یون‌های مثبت و منفی تجزیه می‌شوند. مولکول‌های آب دور هر دو یون جمع می‌شوند و اصطلاحاً یون‌ها را هیدراته می‌کنند. در نتیجه هیدراته شدن یون‌ها، تعداد مولکول‌هایی که از آب به یخ می‌پیوندند کاهش می‌یابد، در حالی که تعداد مولکول‌هایی که از یخ به آب می‌پیوندند تغییری نکرده است. به

عبارتی، تعادل قبلی برهم می‌خورد و از یخ کاسته و بر لایه آب افزوده می‌شود و آن قدر آب موجود در لایه آب زیاد می‌شود تا دوباره تعادل برقرار گردد. در پیوستن مولکول‌های آب از یخ به آب، انرژی مولکول‌ها افزایش می‌یابد، زیرا مولکول‌های آب در حالت مایع نسبت به حالتی که در ساختار بلورین و صلب یخ قرار دارند، دارای انرژی بیشتری هستند. این افزایش انرژی مولکول‌ها، با گرفتن گرما از لایه آب تأمین می‌شود و در نتیجه دمای لایه آب پایین می‌آید و به دنبال آن دمای یخ که در تماس با این لایه آب است نیز کاهش می‌یابد. اصطلاحاً گفته می‌شود نقطه انجماد آب به دلیل وجود نمک "فرو می‌افتد". با پاشیدن نمک بیشتر روی یخ، مقدار بیشتری از یخ ذوب می‌شود و دمای آب و یخ بیشتر کاهش می‌یابد. البته برای این کاهش، حدی وجود دارد؛ مثلاً برای نمک طعام (NaCl) این دمای حدی، -21°C و برای کلسیم کلراید (CaCl_2) این دمای حدی، -55°C است. به همین دلیل برای جاده‌های یخ بسته از کلسیم کلراید استفاده می‌کنند.