Thư viện GK Ghi chép tri thức

Những hạt không tan cũng không lắng: Chất keo (Colloid)

Địa chỉ bài viết

https://www.gklibrarykor.com/vi/article/11251/

> Xem trước bố cục PDF - chỉ có đoạn trích

Khi rót sữa vào cốc, chất lỏng màu trắng trông hòa quyện đồng đều, như thể có thứ gì đó đã tan hoàn toàn trong đó. Thế nhưng chất béo và protein trong sữa không phân tán thành từng phân tử riêng lẻ như muối tan trong nước, mà lơ lửng trong nước dưới dạng những cụm cực nhỏ. Các cụm này nhỏ đến mức để lâu cũng không dễ lắng xuống. Hỗn hợp ở trạng thái trung gian như thế, không tan mà cũng không lắng, được gọi là “chất keo (Colloid)”. Nói đơn giản, chất keo là trạng thái trong đó những hạt nhỏ đến mức mắt thường không thấy được phân tán đều và lơ lửng trong một chất khác. Nhiều chất quen thuộc qu