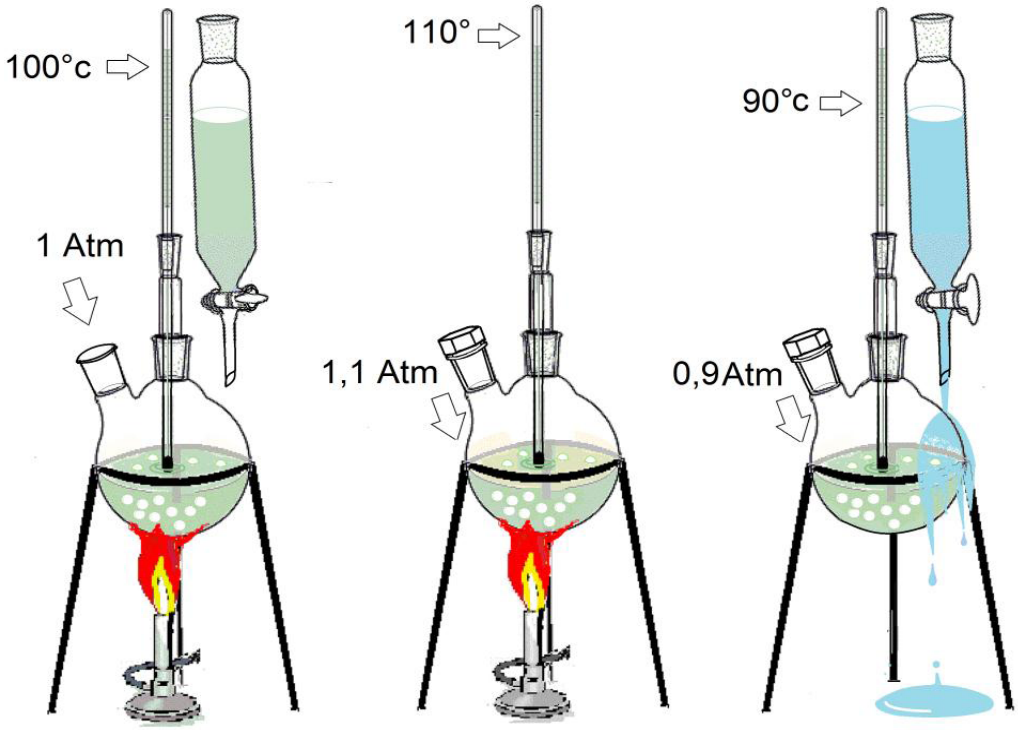
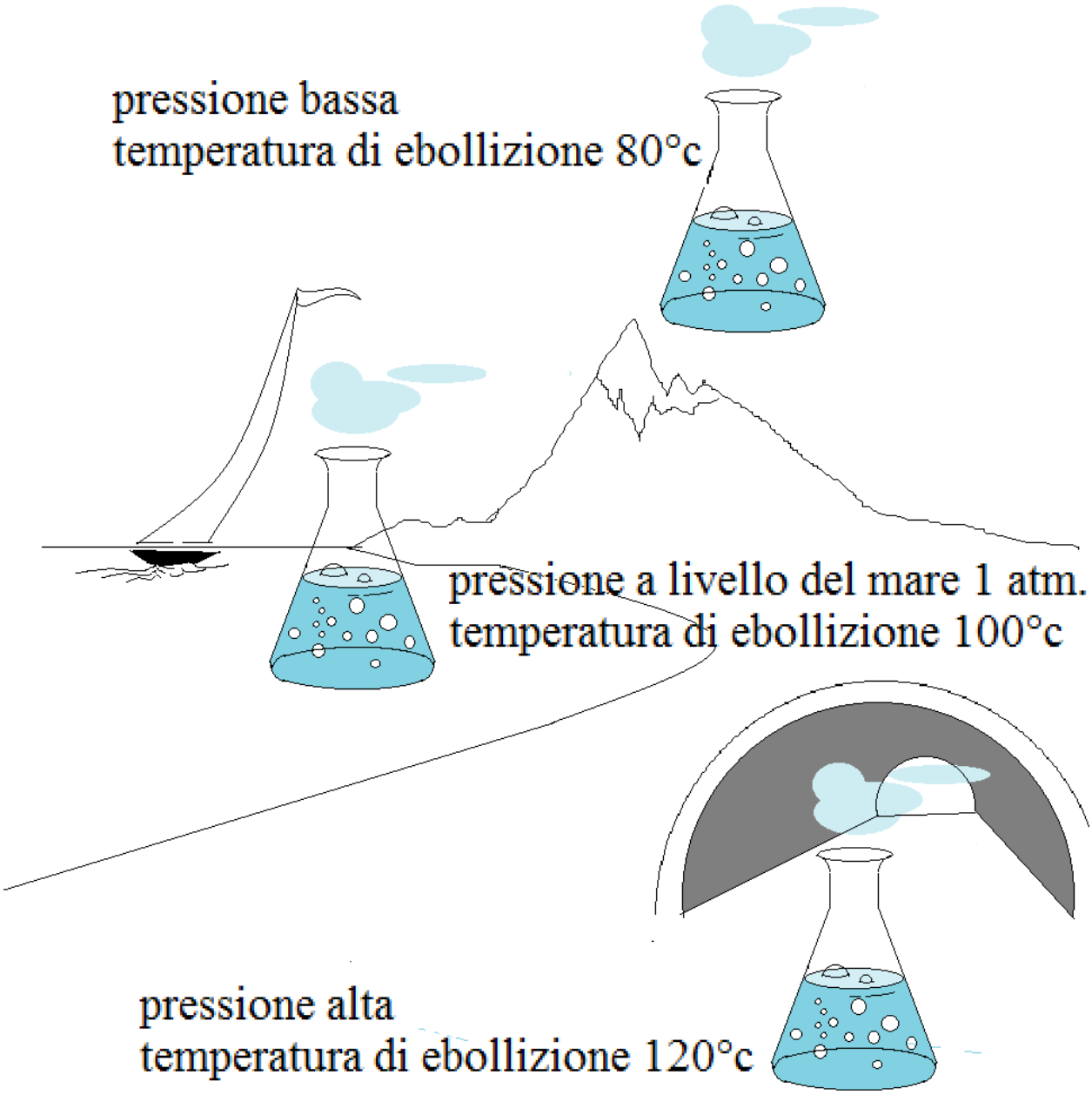
L'acqua bolle sia riscaldandola che raffreddandola
giorgio maggi

Sembra un paradosso ma si può verificare il fenomeno apparentemente strano avendo a disposizione un matraccio o pallone di vetro e un termometro.
A pressione normale (1 Atm) si può verificare che l"acqua distillata bolle a 100°. Se si tappa il matraccio e si continua a riscaldare la temperatura di ebollizione aumenterà (attenzione l"operazione non è priva di rischi) proprio quello che succede in cucina con la pentola a pressione.
Se il matraccio tappato viene raffreddato con un getto d"acqua fredda, il vapore al suo interno si condensa creando una diminuzione di pressione. Si verifica curiosamente che l"acqua riprende a bollire nonostante la temperatura si sia abbassata.




pressione bassa
temperatura di ebollizione 80°c
pressione a livello del mare 1 atm.
temperatura di ebollizione 100°c
pressione alta
temperatura di ebollizione 120°c