

Problema 317: a) ¿Cómo varía la solubilidad de los sólidos con el tamaño de las partículas? b) ¿Se disuelve mejor la sal fina o la sal gorda?

a) Cuanto más dividido esté el soluto más rápida es la disolución, pues aumenta la superficie de contacto con el disolvente.

b) El proceso de disolución depende la superficie de contacto entre el soluto y disolvente. Un soluto finamente dividido presenta más superficie de contacto con el disolvente haciendo que el proceso de disolución sea más rápido. La sal fina se disuelve antes que la sal gorda. Por eso debemos tener cuidado al usar sal gorda en la cocina, a veces no sala mucho los alimentos pero nos comemos esos granos de sal que se disolverán en el cuerpo. La sal debemos usarla con moderación, aumenta la tensión arterial y eso no es bueno. Los alimentos en general ya tienen sales disueltas, acostumbrarse a un consumo escaso de sal es muy saludable. Los alimentos industriales abusan de las cantidades de sal, pues la sal es un potenciador de sabor, pero un consumo alto de sal puede acarrear problemas de salud en el futuro.

Lo mismo que decimos para la sal lo podemos aplicar a la masticación de los alimentos. Los alimentos más masticados requieren menos esfuerzo del organismo para ser digeridos, la digestión será más fácil.

Los medicamentos, que vienen en comprimidos, si los trituramos se asimilan y hacen efecto más rápidamente.

En química se usan tanto las disoluciones para aumentar la velocidad de las reacciones, los solutos disueltos están más dispersos y reaccionan más rápido.