

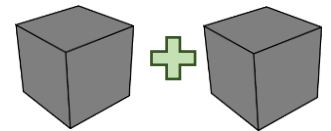
Ενότητα 2: ΜΙΓΜΑΤΑ

1. Μελετώντας τα μίγματα

Όταν **ανακατεύουμε** δύο ή περισσότερα υλικά, τότε φτιάχνουμε **μίγματα**.



⇒ Μείγματα στερεού με στερεό



συστατικό



ντομάτα



συστατικό



αγγούρι

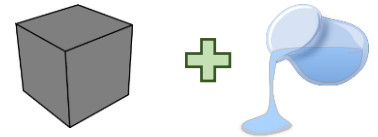


μίγμα



αγγουροντομάτα

⇒ Μείγματα στερεού με υγρό



συστατικό



μακαρόνια



συστατικό



σάλτσα



μίγμα



μακαρόνια με σάλτσα

⇒ Μείγματα υγρού με υγρό



συστατικό



κόκκινη μπογιά



συστατικό



κίτρινη μπογιά



μίγμα



πορτοκαλί μπογιά

Μίγματα

Ετερογενή

Όταν σε ένα μίγμα, **μπορώ** να ξεχωρίσω τα συστατικά του.

Ομογενή (Διαλύματα)

Όταν σε ένα μίγμα, **δεν μπορώ** να ξεχωρίσω τα συστατικά του.



Η αγγουροντομάτα είναι ετερογενές μίγμα, γιατί μπορώ να ξεχωρίσω την ντομάτα από το αγγούρι.



Ο χυμός είναι ομογενές μίγμα, γιατί δεν μπορώ να ξεχωρίσω τα συστατικά του (νερό, ζάχαρη, χυμός από φρούτα κλπ.).