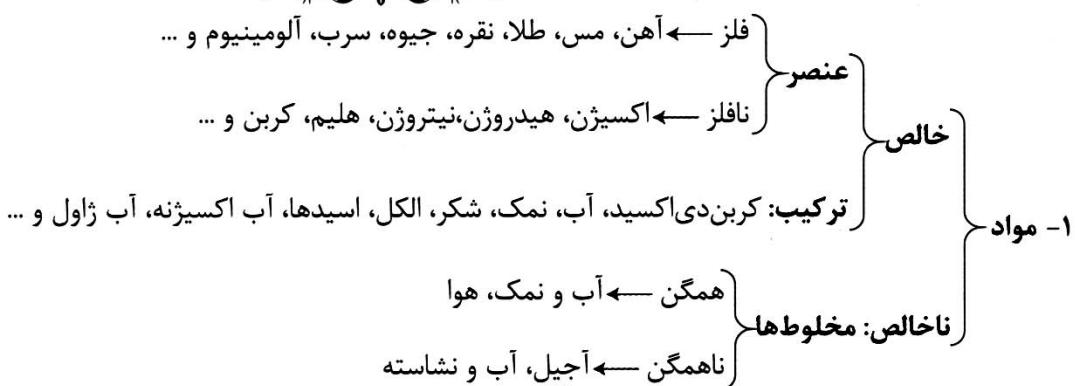


این فایل از کانال معلم یار ششم دانلود شده است.
برای حمایت از ما و دریافت نمونه سوالات با پاسخنامه بیشتر
در تلگرام آی دی زیر را جست و جو کنید





- ۲- ویژگی فلزات: الف) رسانای جریان برق هستند.

ب) سطح صیقلی و درخشانی دارند.

ج) چکش خوارنده، یعنی می‌توان بدون آن که بشکنند با چکش کاری به آن‌ها شکل داد.

د) به شکل ورقه یا مفتول یا میله درمی‌آیند، مثل مفتول‌ها یا رشته‌های نازک مس در یک کابل یا سیم مسی

ه) به جز جیوه که تنها فلز مایع است بقیه‌ی فلزات جامد هستند.

- ۳- ویژگی نافلزها بر عکس خصوصیات فلزات است.

- ۴- اغلب عنصرها در طبیعت به حالت ترکیب یافت می‌شوند. مثلاً آهن به شکل سنگ معدن بوده که ابتدا باید از دل زمین بیرون کشیده شود و سپس در کارخانه به کمک حرارت و جریان برق از ناخالصی‌های خود جدا شود.

- ۵- از فلزها به خصوص در کارخانه‌ها، ساختمان‌سازی و ماشین‌آلات گوناگون استفاده‌ی فراوان می‌شود.

- ۶- بدنی اتومبیل، اسکلت ساختمان، بدنی ماشین‌آلات مختلف و دستگاه‌ها، جنس غلتک‌های بزرگ مخصوص خشک کردن کاغذ، تیغه‌ی اره و دستگاه چوب‌خریدن و ... همه از فلز آهن است.

- ۷- آهن به دلیل داشتن سطح صاف و صیقلی، سنگین بودن و سختی، در اغلب صنایع و صنعت کاغذسازی استفاده‌ی فراوان می‌شود. مثل غلتک خشک کن کاغذ

- ۸- برخی از فلزات مثل جیوه و سرب سقی هستند.

- ۹- از فلزات گران‌بهایی مثل طلا و نقره در ساخت زیورآلات استفاده‌های فراوان می‌شود.

- ۱۰- از فلزات بسیاری در ساخت دارو استفاده می‌گردد. مثل آهن (قرص آهن برای کم‌خونی)، روی (قرص روی)، آلومینیوم و منیزیم (نوعی شربت معده)

- ۱۱- اگر دو تکه‌ی هم حجم آهن و چوب را در ظرف آبی بیاندازیم مشاهده می‌کنیم که آهن به ته آب رفته و چوب روی آب می‌ماند. یعنی چوب از آب سبک‌تر و آهن از آب سنگین‌تر است.

- ۱۲- با آهن می‌توانیم روی چوب و پلاستیک خط بیاندازیم اما با چوب و پلاستیک نمی‌توان روی آهن خط انداخت، یعنی آهن از چوب و پلاستیک سخت‌تر است.

- ۱۳- با مخلوط کردن دو فلز آهن و کروم نوعی آهن زنگ نزن به دست می‌آید که در صنایع استفاده‌های فراوان دارد، مثل ساخت بدنی اتومبیل که دیرتر زنگ می‌زند.

-۱۴- اسیدها مواد مركبی هستند که ترش مزه بوده ولی راه شناسایی آنها مزه کردن نیست.

-۱۵- اسیدها در دو دسته‌ی خوراکی (مانند سرکه) و صنعتی (مانند جوهرنمک) دسته‌بندی می‌شوند:

-۱۶- میوه‌هایی که مزه‌ی ترشی دارای اسید هستند، مثل پرتقال، نارنگی، کیوی، سیب، گوجه‌سبز و ...

-۱۷- اسیدهای صنعتی را نباید بوئید، لمس کرد و یا چشید، زیرا آسیب بسیار جدی به دستگاه تنفس، پوست و گوارش می‌زنند.

-۱۸- برای شناسایی اسیدها از کاغذ پی‌اچ (PH) استفاده می‌کنند که هرچه پی‌اچ آن کمتر باشد اسید، اسید قوی‌تری است.

-۱۹- از اسیدها در صنعت استفاده‌ی فراوانی می‌شود. مثلًا برای بینگ کردن کاغذ و چوب از آب اکسیژنه به همراه اسید استفاده می‌کنند.

-۲۰- جوهرنمک اسیدی است که در منازل برای تمیز کردن سرویس‌های بهداشتی و حمام استفاده می‌شود.

-۲۱- باید توجه داشت که هنگام استفاده از جوهرنمک حتماً دستکش به دست داشته و در فضای بسته از این ماده استفاده نکنیم، چون بوی آن به دستگاه تنفس آسیب می‌زند.

-۲۲- اسیدها روی فلزات اثر کرده و تغییر شیمیایی ایجاد می‌کنند، به همین دلیل از نگهداری ماست و ترشی در قابلمه خودداری می‌کنند و آن‌ها را در ظروف پلاستیکی یا شیشه‌ای نگه می‌دارند.

-۲۳- اسید بر روی سنگ‌ها حالت خوردگی ایجاد می‌کند، به همین دلیل از ریختن جوهرنمک بر روی موزائیک و سنگ باید خودداری کرد و از آن برای تمیز کردن کاشی و سرویس بهداشتی استفاده می‌کنند.

-۲۴- به هیچ‌عنوان نباید از واپتکس و جوهرنمک برای تمیزی سرویس‌های بهداشتی به‌طور همزمان استفاده کرد زیرا گازهای تولید شده باعث آسیب به دستگاه تنفس و مسمومیت فرد می‌شود.

-۲۵- در بازیافت کاغذ، برق بسیار کمتری نسبت به تولید کاغذ از چوب مصرف می‌شود زیرا نیاز به خیلی از مراحل مثل آره کردن چوب نیست.

-۲۶- قیمت تمام شده‌ی کاغذ بازیافتی از کاغذ تولیدشده از چوب کمتر است زیرا بسیاری از هزینه‌ها مثل قطع درختان، حمل و نقل به کارخانه، بریدن و خرد کردن چوب و تعداد زیاد کارگران وجود ندارد.

-۲۷- بازیافت کاغذ آلودگی ندارد در حالی که در تولید کاغذ از چوب علاوه بر بریدن درختان که فتوسنتر کننده هستند در مراحل مختلف کارخانه و تولید کاغذ، نیز آلودگی‌هایی وارد محیط زیست می‌شود.

دوست داری کمی بالاتر از کتاب بدانی؟

◎ جوهرنمک یا هیدروکلریک اسید با فرمول (HCl) اسیدی است که در صنعت استفاده‌ی فراوان دارد.

این اسید در معده‌ی ما انسان‌ها نیز وجود دارد و با آن‌که بسیار قوی است و باعث خوردگی پوست و سوراخ شدن آن می‌شود ولی به دلیل پوشش مقاومی که در معده وجود دارد نمی‌تواند آسیبی به آن بزند. این اسید با فعال کردن آنزیم‌ها و شیره‌ی معده باعث هضم غذا می‌شود.

گاهی در اثر ترش کردن و یا استفراغ، غذا وارد مری می‌شود و احساس سوزش در گلوی خود می‌کنیم که این سوزش به‌حاطر وجود همین اسید در غذای نیمه هضم شده است.