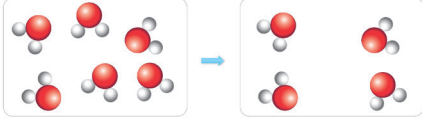


Fiziksel Değişim

- ✓ Maddelerin sadece dış görünüşünde meydana gelen değişimlere fiziksel değişim denir.
- ✓ Fiziksel değişimde maddenin görünüşü, rengi, şekli değişebilir.
- ✓ Maddenin iç yapısı değişmediği için yeni madde oluşumu gözlenmez.
- ✓ Maddenin tanecik yapısı değişmez. Tanecikler arası bağ kopması ve bağ oluşumu gözlenmez.

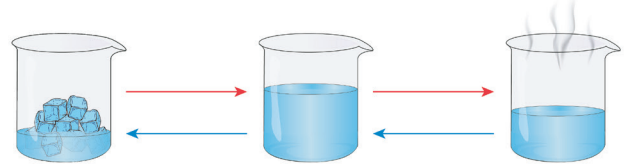


- ✓ Madde kendi özelliklerini kaybetmez.
- ✓ Tanecikler arası mesafe değişebilir.
- ✓ Taneciklerin hızı ve enerjileri artar.
- ✓ Değişime uğrayan maddeler fiziksel yöntemlerle eski haline geri dönebilir.
- ✓ Maddenin kütlesi değişmez.

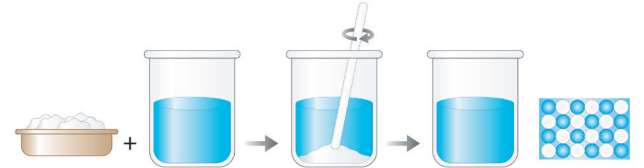
Fiziksel değişimlerde atomun kimliği, atomun sayısı, atomun türü DEĞİŞMEZ.



Hal değişimleri



Çözünleme



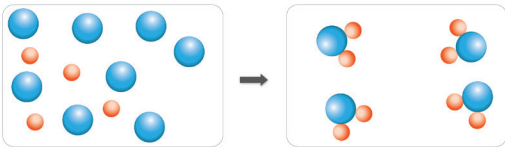
Video sorular
Meras Akademi YouTube kanalında

YouTube

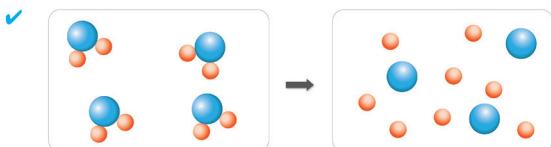
MERAS
AKADEMi

Kimyasal Değişim

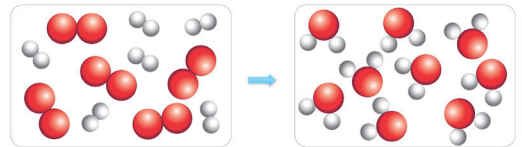
- ✓ Maddenin dış yapısının yanında iç yapısının da değiştiği değişimlere kimyasal değişim denir.
- ✓ Kimyasal değişimler sonucunda yeni maddeler oluşur.
- ✓ Kimyasal değişime uğrayan maddeler kendi özelliklerini kaybederek yeni özellik kazanırlar.
- ✓ Maddelerin atomları arasındaki bağlar kopar yeni bağlar oluşur.



Bağ oluşması



Bağ kopması



- ✓ Maddelerin tanecik modelleri değişir.
- ✓ Değişime uğrayan maddeler fiziksel yöntemlerle eski haline döndürülemez.

Kimyasal Değişimlerde yeni madde oluşumu gözlemlenir ama ASLA yeni atom oluşumu GÖZLENMEZ!!!



Video sorular
Meras Akademi YouTube kanalında

YouTube

MERAS
AKADEMi

Menemen yapılışında Meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri bulabilir misin?

MENEMEN YAPILIŞI

Öncelikle, soğanların kabuklarını soydum.
Ardından soğan, biber ve domatesleri küçük küp şeklinde doğradım.
Tavaya biraz sıvı yağ koyup ocağı yaktım.
Soğanları tavaya koyup kavurmaya başladım.
Soğanlar pembeleşince biberleri ekledim ve biraz daha pişirdim.
Küp şeklinde doğradığım domatesleri pişmekte olan soğan ve bibere ekleyip tavanın kapağını kapattım.
Yemek pişerken yumurtaları bir tabağa kırıp iyice çırttım.
Çırttığım yumurtaları tavaya boşaltıp karıştırmaya başladım.
Menemen iyice pişince ocağı söndürdüm.

Video sorular
Merak Akademi YouTube kanalında

YouTube

MERAK
AKADEMİ



Paslanmış demir



Yumurtanın pişmesi



Buzun erimesi



Etin kıyma hâline gelmesi



Portakalın küflenmesi



Patatesin kızartılması



Gökkuşağının oluşması



Elmanın soyulması



Ayranın yapılması



Yağmurun oluşması



Ekmeğin dilimlenmesi

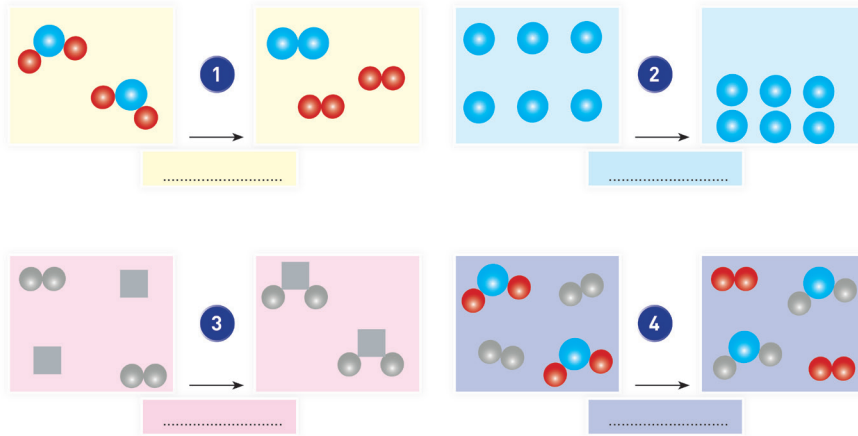


Hamurun mayalanması

Video sorular
Merak Akademi YouTube kanalında

YouTube

MERAK
AKADEMİ



Video sorular
Meras Akademi YouTube kanalında



Video sorular
Meras Akademi YouTube kanalında

