

白糖为什么溶解的量比食盐大—食盐与白糖的溶解能力谁强，详细说明为什么-股识吧

一、为什么糖比盐融化的快????

盐的颗粒比糖小，所以开始时盐比糖溶解的快，后来盐融得慢是因为盐的溶解度小于糖的溶解度，20℃时蔗糖的溶解度是204克，25摄氏度时100g水能溶解110g葡萄糖，20℃时氯化钠在水中的溶解度为36.g。

二、糖粒为什么比盐粒大？

白糖，204g/100g（20摄氏度）食盐：36.1g/100g（20摄氏度）淀粉：不溶于冷水。直链淀粉可溶解于热水，在热水中溶胀破裂形成胶体溶液，而支链淀粉不溶于热水，只能在热水中溶胀糊化。

三、如何比较食盐与糖在水中的溶解能力的大小

- 1.取2个相同的烧杯，倒入等量的水，再取食盐和糖分别倒入烧杯中溶解，直到饱和，再称量2个装着溶液且盖紧的烧杯的质量，由于烧杯本身和水的质量相等，所以质量大的溶解度大也就是溶解能力大。
- 2.其实你可以去查书本的。

四、在相同温度相同质量的水中糖比盐溶解的多这说明什么???

说明在此温度下糖的溶解度比盐大
NaCl也就是盐在20摄氏度时每100克水可溶解36克
而糖的溶解度为330克远远大于盐的溶解度。

五、如何比较食盐与糖在水中的溶解能力的大小

- 1.取2个相同的烧杯，倒入等量的水，再取食盐和糖分别倒入烧杯中溶解，直到饱和，再称量2个装着溶液且测定瓜叉盖陀睡超精的烧杯的质量，由于烧杯本身和水的质量相等，所以质量大的溶解度大也就是溶解能力大。
- 2.其实你可以去查书本的。

六、白糖，食盐和淀粉的溶解性比较

白糖，204g/100g（20摄氏度）食盐：36.1g/100g（20摄氏度）淀粉：不溶于冷水。
直链淀粉可溶解于热水，在热水中溶胀破裂形成胶体溶液，而支链淀粉不溶于热水，只能在热水中溶胀糊化。

七、食盐与白糖的溶解能力谁强，详细说明为什么

- 1、常温下，100克水最多能溶解食盐36克左右
- 2、同样情况下，能溶解白糖200多克
- 3、结论：白糖的溶解能力比食盐强。

八、白糖，食盐和淀粉的溶解性比较

白糖，204g/100g（20摄氏度）食盐：36.1g/100g（20摄氏度）淀粉：不溶于冷水。
直链淀粉可溶解于热水，在热水中溶胀破裂形成胶体溶液，而支链淀粉不溶于热水，只能在热水中溶胀糊化。

九、在相同温度相同质量的水中糖比盐溶解的多 这说明什么？？？

说明在此温度下糖的溶解度比盐大

NaCl也就是盐在20摄氏度时每100克水可溶解36克

而糖的溶解度为330克远远大于盐的溶解度。

参考文档

[下载：白糖为什么溶解的量比食盐大.pdf](#)

[《有放量的股票能持续多久》](#)

[《挂牌后股票多久可以上市》](#)

[下载：白糖为什么溶解的量比食盐大.doc](#)

[更多关于《白糖为什么溶解的量比食盐大》的文档...](#)

声明：

本文来自网络，不代表

【股识吧】立场，转载请注明出处：

<https://www.gupiaozhishiba.com/book/18623019.html>