



หลายคนที่ชอบเดินตลาดนัดคงจะเคยเห็นไอ้เจ้าไอติมหลอดที่ขายอันละ 2 บาท แล้วเคยนึกสงสัยบ้างไหมว่าทำไมเกลือบวกกับน้ำแข็ง แล้วเขย่าไปมา มันถึงทำให้น้ำใสๆกลายมาเป็นไอติมแสนอร่อยได้

เวลาเอาเกลือละลายน้ำ ถ้าจะให้เกลือละลายเร็วเราจะต้อง ใช้น้ำร้อน เกลือจะละลายเร็ว ทั้งนี้ก็เพราะเกลือต้องการความร้อน สำหรับช่วยในการละลายตัว ให้หมดโดยเร็วนั่นเอง

เพราะเหตุนี้ เมื่อเราเอาน้ำแข็งใส่ลงไป ในเกลือ เกลือที่ต้องการละลายตัว ไม่สามารถจะหาความร้อนที่ไหนมาช่วยละลายได้ จึงดึงความร้อนจากน้ำแข็ง ซึ่งปนอยู่ลงไปนั่นเอง น้ำแข็งซึ่งเย็นอยู่แล้วจึงยิ่งเย็นลงไปอีก และเย็นลงเรื่อยๆ ด้วยเหตุผลเช่นนี้ตัวไอศกรีมซึ่งอยู่ในถังและมีสภาพเป็นของเหลวจึงถูกดึงความร้อนออกไป เพื่อไปช่วยเกลือและน้ำแข็งนอกถัง ของเหลวในถังจึงเย็นลงตามลำดับจนกระทั่งจับตัวกันแข็งขึ้น

ขอขอบคุณข้อมูลประกอบจาก : สำนักหอสมุดกลางมหาวิทยาลัยรามคำแหง