

العنوان

اسم التجربة:



الفشار



\*\*\*

2008.2.2

\*\*\*

2 كلي

مستوى التجربة:

\*\*\*

أعضاء الفرقه:

خديجة عابد يوسف متواли



عيادة شراره إسراء حجة



## تجربة بحث بمستوى 2 كلّي



### المشاهدات

بعد	خلال	قبل
حبات ذرة لم تنضج و حبات نضحت واصبحت بيضاء	صوت، رائحة، بخار ماء، انفجار حبة الذرة وظهور مادة بيضاء	سخان كهربائي، وعاء، زيت ذرة ، حبوب ذرة، ملح، وعاء مع غطاء

1. صيغوا 5 أسئلة أثارتكم في أعقاب مشاهدة التجربة.

1) لماذا احتاجت حبة الذرة الوقت حتى نضحت ؟

2) لماذا بعد ان نضحت كان لونها ابيض وليس لونا اخرا ؟

3) لماذا بقي هناك بعض حبات الذرة التي لم تنضج ؟

4) هل تغير نوع الزيت يؤثر على عدد الحبات الناضجة ؟

5) ما هو التفاعل الذي حصل؟

6) هل لنوع الذرة تأثير على عدد الحبات الناضجة؟

7) ماذا لو رفعنا درجة حرارة التسخين هل سينضج عدد اكبر من حبات الذرة؟



نموذج رقم 2 لنقرير مختبر بموضوع الفشار - إعداد طلاب مدرسة الجليل التجريبية  
معلمة الموضوع: د. عبير عابد

### العوامل الثابتة:

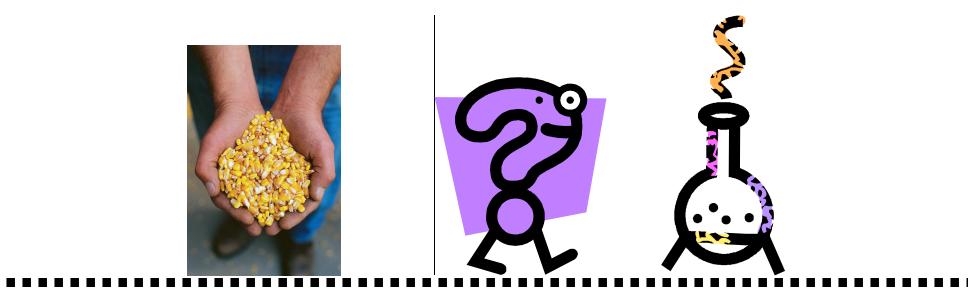
كمية الملح، نوع الزيت، كمية الزيت، نوع الذرة، عدد حبات الذرة البدائي، نوع الكأس وحجمه، الغطاء، طروف الغرفة (درجة الحرارة، الرطوبة...)، نفس الأدوات والمعدات، زمن التسخين (ستختار 15 دقيقة)

العامل المتعلق: عدد حبات الذرة الناضجة

العامل المستقل: درجة حرارة السخان

سؤال البحث:

هل وكيف تؤثر درجة الحرارة على عدد حبات الذرة الناضجة؟



### الفرضية:

كلما ازدادت درجة الحرارة تزداد عدد حبات الذرة الناضجة.

تعليق الفرضية:

السر يكمن في الرطوبة الموجودة داخل حبة الفشار نفسها .. فتبخرها نتيجة الحرارة ينتج ارتفاعاً في الضغط الداخلي.. وعندما يبلغ الضغط حداً لا تتحمله حبة الفشار نتيجة رفع درجة الحرارة فإنها تنفتح سامحة للنشا داخليها بالتمدد إلى حوالي 40 مرة من حجمها الأصلي

رفع درجة الحرارة => تبخر الماء => ارتفاع الضغط => ظهور النشا

إذاً في حال وجود حبات ذرة غير ناضجة فإنها بحاجة لحرارة أعلى لتبخر الماء في داخليها وارتفاع ضغطها الداخلي ومن ثم ظهور النشا ( الانفجار).

المصدر: <http://www.biochemistry4all.com/forums/showthread.php?p=85077>



**خطيط التجربة:**

**الأدوات :**

- بونزون
- وعاء حجمه 100 ملم مناسب مع غطاء زجاجي
- ملعقة
- ستوبير

-أنبوب مختبر  
-ميزان

**المواد :**

- 60 جة من الذرة
- 2 ملم زيت
- 4 غرام ملح



**مراحل تنفيذ التجربة:**

- 1- أدخل 2 ملم الزيت و 2 غرام من الملح إلى داخل الوعاء الزجاجي
2. أضف 30 جة من الذرة لمحتوى الكأس.
- 3-أغلق الوعاء بالغطاء الزجاجي.
- 4-أشعل البونزن واحرص أن تكون اللهبة ضعيفة
- 5-استعن بضايقات الوقت واضبط زمن التسخين ل 10 دقائق
- 6-سجل مشاهدات كثيرة قدر الإمكان
- 7- عند انتهاء عشر الدقائق قم بعد حبات الذرة التي نضحت وسجل العدد
- 8-كرر المراحل 7- ولكن هذه المرة احرص أن تكون اللهبة قوية.

نموذج رقم 2 لنقرير مختبر بموضوع الفشار - إعداد طلاب مدرسة الجليل التجريبية  
معلمة الموضوع: د. عبير عابد



**تنفيذ التجربة:**

**المشاهدات**

قبل	خلال	بعد
سخان كهربائي، وعاء، زيت ذرة ، حبوب ذرة، ملح، وعاء مع غطاء، أنبوب، ميزان	صوت، رائحة، بخار ماء، انفجار حبة الذرة وظهور مادة بيضاء	حبات ذرة لم تنضج و حبات نضحت واصبحت بيضاء

\* تقريبا نفس المشاهدات في أول تجربة أجريت.

**النتائج:**

رقم التجربة	عوامل ثابتة	مستقل	متصل
1	زمن التسخين 30 دقيقة	لهبة خفيفة	عدد الحبات الناضجة: 24/30
2	زمن التسخين 30 دقيقة	لهبة قوية	عدد الحبات الناضجة 30/30

**العوامل الثابتة:**

كمية الملح، نوع الزيت، كمية الزيت، نوع الذرة، عدد حبات الذرة البدائي، نوع الكأس وحجمه، الغطاء، ظروف الغرفة (درجة الحرارة، الرطوبة...)، نفس الأدوات والمعدات، زمن التسخين (سنوات 10 دقائق)

**العامل المتصل: عدد الحبات الناضجة**

**العامل المستقل: درجة حرارة السخان**

**طريقة أخرى لعرض النتائج:**



**شرح النتائج:**

<b>عدد الحبات الناضحة:</b> <b>24/30</b> (عامل متعلق)	<b>لهبة حقيقة</b> (عامل مستقل)	<b>زمن التسخين</b> <b>30</b> (عوامل ثابتة)	<b>عدد الذرة:</b> <b>10 دقائق</b> (عوامل ثابتة)	<b>1</b>
--	-----------------------------------	--	---	----------

**التفسير:**

٦ حبات ذرة لم تنضج وذلك لأنّه لم تتوفر الطاقة الحرارية الكافية لتبحر الماء في داخل جميع الحبات .

<b>عدد الحبات الناضحة:</b> <b>30/30</b> (عامل متعلق)	<b>لهبة قوية</b> (عامل مستقل)	<b>زمن التسخين</b> <b>30</b> (عوامل ثابتة)	<b>عدد الذرة:</b> <b>10 دقائق</b> (عوامل ثابتة)	<b>2</b>
--	----------------------------------	--	---	----------

**التفسير:**

تمّ نضوج جميع حبات الذرة وذلك لأنّ الحرارة المرتفعة سبّبت تبخر الماء في جميع الحبات وارتفاع ضغطها الداخلي وظهور النشا بعد ذلك .

**العلاقة بين النتائج وبين سؤال البحث:**

عدد حبات الذرة الناضحة متعلق بشدة الحرارة وهذا ثبيته النتائج التي حصلنا عليها ، عندما كانت اللهبة أقوى (درجة حرارة أعلى) تمّ نضوج كل حبات الذرة بلا استثناء، بينما عندما كانت خفيفة ست حبات لم تنضج، وهذا يثبت صحة فرضيتنا التي تنص على أنه: كلما ازدادت درجة الحرارة تزداد عدد حبات الذرة الناضحة.

**اقتراحات للتحسين:**

تقييمنا للتجربة أنها جيدة جداً من حيث تعاون أعضاء فرقنا والنتائج، وقد ساعدنا توفر المواد جميعها، حيث أنها ارتأينا خلال التجربة إلى استبدال السخان الكهربائي ببونيرون وكان ذلك سهلاً، بيد أن هناك ما نستطيع تحسينه، خاصة بالنسبة لـ **تحفييف الضغط** في المختبر الذي كثيراً ما يؤثر على أدائنا كمختربين، فهذا الاقتراحات **الستة**:

1. من المستحسن والمفضل أكثر وجود سخان يسمح بتنفيذ التجارب على بنفس الوقت وذلك لكي تكونا بنفس الظروف قدر الإمكان مما يجعل التجربة أكثر دقة.
  2. أن يكون عدد فرق أقل وذلك بأن يقسم الصنف إلى قسمين حتى يكون التنفيذ منظماً أكثر والضغط أخف وكذلك حتى يتم تنفيذ التجربة بأقل وقت.
  3. أن يكون أكثر من ميزان واحد في المختبر ليس بالضرورة على عدد الفرق وإنما لـ **تحفييف الضغط**.
  4. أن توفر كمية أكبر من أوراق التنظيف وعیدان الثقب حتى لا نضطر إلى استعارة مواد الغرق الأخرى.
  5. أن يكون أكثر من مكان للحصول على مواد التجربة كالزيت والذرة (أن يكون مكانيين فيهما مواد التجربة وذلك لـ **تحفييف الضغط والازدحام**)
  6. أن يتعاون ويحرص الجميع على نظافة الطاولات والمعدات والمحافظة على غسلها بالرغم من أن حنفيه واحدة كانت تعمل بالمختبر وان يتم القاء الاوساخ بالقمامة ليس كما شاهدنا البعض الذي حبوب الذرة الناضجة باماكن غير مناسبة
- أسئلة أثارتنا خلال التجربة:**
- 1) لماذا احتاجت حبة الذرة الوقت حتى نضجت ؟
  - 2) لماذا بعد ان نضجت كان لونها ابيض وليس لونا اخر؟
  - 3) هل تغير نوع الزيت يؤثر على عدد الحبات الناضجة ؟
  - 4) ما هو التفاعل الذي حصل؟
  - 5) هل لنوع الذرة تأثير على عدد الحبات الناضجة؟
  - 6) أثناء تنفيذ التجربة لاحظنا انطلاق بخار ، من أي يأتي هذا الماء ؟؟ من الزيت أم من حبة الذرة ؟



7) هل عند وضع عدد قليل من حبات الذرة تزداد سرعة نضوج الذرة (بالعكس)؟

8) هل عند وضع كمية زيت اكبر / اقل تتغير سرعة نضوج الذرة (اكثر / اقل )؟

9) هل يوجد للملح تأثير على التجربة ان وجد فما هو وكيف تؤثر نسبته؟

