

پرسش

اگر مولکول‌های آب مثلاً در دمای 25°C تبخیر بشوند، لازم است که مولکول‌ها نوعاً معادل همان انرژی جنبشی مولکول‌های آب در دمای 100°C را دارا باشند. می‌دانیم که به علت توزیع سرعت مولکول‌ها، بعضی از آنها برای ترک مایع انرژی کافی دارند. اما چرا سرانجام همه مولکول‌ها تبخیر می‌شوند؟

پاسخ

واقعاً آب یک بشقاب در دمای معمولی کاملاً تبخیر و در شرایط عادی به شکل بخار در می‌آید، مولکول‌های تبخیر شده آنهایی هستند که در سطح مایع واقعند و انرژی جنبشی کافی برای غلبه بر نیروی ربایشی و اندروالسی مولکول‌های مجاور خود در مایع را دارند. حرکت مولکولی حاصل برخورد کاتوره‌ای مولکول‌ها است. در این برخوردها بعضی از آنها سرعت‌هایی معادل سرعت مولکول‌ها در دماهای آبرگرم به دست می‌آورند و بعضی دیگر چنان به حد توقف می‌رسند که انرژی جنبشی آنها معادل سرعت مولکول‌های نزدیک به دمای صفر مطلق است. به علت اینکه برخوردها پیوسته باز توزیع می‌شود، ممکن است مولکول‌هایی با حداکثر انرژی در یک لحظه، در لحظه دیگر حداقل انرژی را به دست آورند.

در شکل زیر توزیع انرژی جنبشی مولکول‌ها در دمایی ویژه نشان داده شده است. محور y ها تعداد مولکول‌ها در واحد انرژی $n(E)$ و محور x ها انرژی جنبشی مولکول‌ها را بر حسب KT نشان می‌دهند. انرژی جنبشی متوسط مولکول‌ها $(\frac{3}{2}KT)$ در این گستره پهن از انرژی دمای آب را معین می‌کند. سرعت متوسط مولکول‌ها در دمای 25°C به حدی نیست که با این مقدار انرژی جنبشی، مولکول‌ها بتوانند سطح مایع را ترک کنند. زیرا تحرک مولکول‌ها با این مقدار انرژی جنبشی در مقایسه با انرژی جنبشی آنها در دمای 100°C

چگونه همه

آب

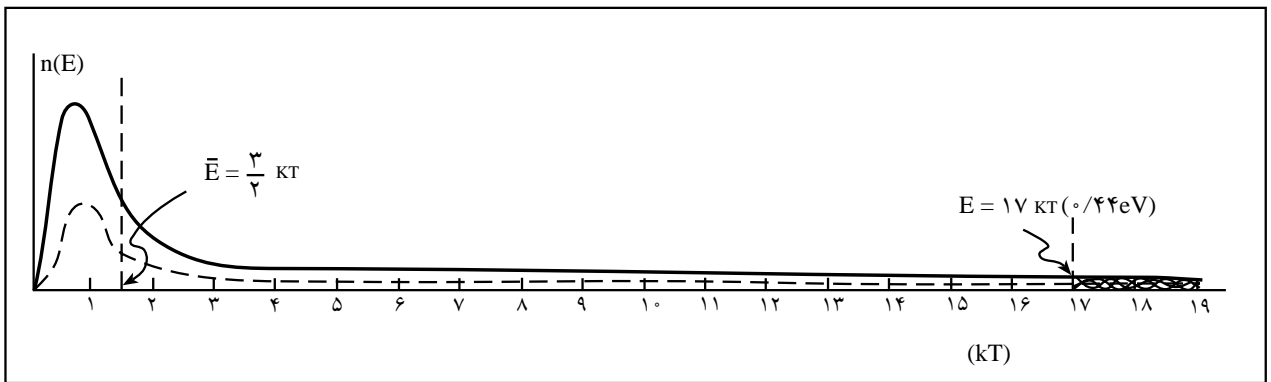
تبخیر

می شود؟*

مترجم: احمد توحیدی



۶۶



بسیار کم است. آن دسته از مولکول‌ها می‌تواند تبخیر شوند که انرژی جنبشی آنها متناظر با دمای بالاتر از 340K باشد! چرا؟ زیرا مولکول‌ها باید بر «تابع تبخیری» بالای آب غلبه کنند. گرمای ویژه نهان تبخیر آب در دمای 100°C برابر با $10^5 \times 2276$ ژول بر کیلوگرم (540 کالری بر گرم) و در دمای 25°C کمی از این مقدار بیشتر است. این مقدار در دماهای بالا در حدود 0.4eV برای هر مولکول آب و برای آب در دمای 25°C کمی بیش از 1VKT است که این مقدار در انتهای منحنی توزیع انرژی قرار دارد. بنابراین، تنها تعداد بسیار کمی از مولکول‌ها که دارای انرژی بیش از 1VKT هستند می‌توانند تبخیر شوند. جای هیچ شگفتی نیست که تبخیر بسیار آهسته صورت می‌گیرد.

با ادامه تبخیر، دمای مایع کاهش می‌یابد. زیرا مولکول‌های پر انرژی بخار می‌شوند و مایع را ترک می‌کنند و آنها که باقی می‌مانند انرژی کمی دارد. اگر سرد شدن ادامه پیدا کند، منحنی توزیع انرژی به سوی انرژی‌های کمتر جابه‌جا می‌شود و آهنگ تبخیر هم با همین قیاس کاهش می‌یابد. اما چون بشقاب عایق گرمایی نیست، این اتفاق روی نمی‌دهد. زیرا گرما از محیط به آب کمی سرد شده می‌رسد. بنابراین مولکول‌هایی از توزیع اولیه جای مولکول‌های تبخیر شده را می‌گیرند. در نتیجه اساساً گستره توزیع انرژی در هنگام فرآیند ثابت باقی می‌ماند. منحنی نقطه چین مشخص‌کننده توزیع مولکول‌ها هنگامی است که نیمی از مقدار آب تبخیر شده است. با کاهش منبع تأمین‌کننده انرژی برای بقیه مایع تعداد کمی از مولکول‌هایی که انرژی‌هایی بزرگ‌تر از KT دارند باقی می‌مانند. حتی چند تا مولکول‌های آخری هم به حالت بخار در می‌آیند و انرژی لازم اضافی برای غلبه بر نیروی ربایشی متقابلشان را از محیط تأمین می‌کنند.

آنچه را که ما فرآیند تبخیر می‌نامیم، در واقع اثر خالص دو فرآیند است. در همان زمان که مولکول‌ها از سطح مایع بیرون می‌آیند، دیگر مولکول‌هایی آب که در بخار بالای سطح مایع هستند، به داخل مایع کشیده می‌شوند. این مبادله پیوسته است. هنگامی که آهنگ مولکول‌هایی که از مایع بخار می‌شوند، با آهنگ مولکول‌هایی از بخار که به مایع برمی‌گردند برابر شود، حالت تعادل برقرار می‌شود. اگر چگالی بخار را کم کنیم، میعان کاهش می‌یابد و حالت تعادل از بین می‌رود. اثر خالص این رویداد رفتن مولکول‌های بیشتری از مایع به حالت بخار است. اگر به

محض تشکیل بخار، سریعاً برداشته شود به طوری که حالت میعان کاملاً از بین رود، بیشینه آهنگ تبخیر را برای یک دمای ویژه به دست می‌آوریم.

بر پایه نکته‌های بالاست که برای سرد کردن یک فنجان چای، آن را فوت می‌کنیم. با خروج بخار آب از هوای بالای فنجان چای، تبخیر سریع‌تر انجام می‌شود. اگر به فوت کردن ادامه دهیم زمان رسیدن دمای چای به دمای معمولی بسیار کوتاه‌تر می‌شود. اما نمی‌توان این روش را برای سرد کردن چای به طور نامحدود ادامه داد. زیرا گرمای محیط مانع تلاش ما خواهد شد. اما اگر به فوت کردن خود ادامه دهیم چای سریعتر از زمانی که فوت نمی‌کنیم، تبخیر می‌شود.

* How is it that all the water evaporates?

مرجع:
The Physics Teacher, October 1981, P. 492-493