



APLIKASI FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KADAR TINDAK BALAS

APPLICATIONS OF FACTORS AFFECTING RATE OF REACTION

Pembakaran arang

Burning of charcoal

Makanan boleh dimasak lebih cepat apabila kepingan kecil arang digunakan kerana kepingan kecil arang terbakar lebih cepat untuk menghasilkan haba yang lebih banyak.

Food can be cooked faster when smaller pieces of charcoal are used because smaller pieces of charcoal burn faster to produce more heat.



Penyimpanan makanan di dalam peti sejuk

Keeping food in the refrigerator

Suhu yang rendah melambatkan kadar tindak proses pereputan makanan, maka makanan dapat tahan lebih lama.

Low temperatures reduce the rate of decomposition of food, thus the food can last longer.



Aplikasi Faktor yang Mempengaruhi Kadar Tindak Balas

Applications of Factors Affecting Rate of Reaction



Memasak makanan

menggunakan periuk tekanan

Cooking using a pressure cooker

Tekanan yang tinggi di dalam periuk itu boleh meningkatkan takat didih air sehingga lebih daripada 100 °C, maka makanan dimasak lebih cepat.

High pressure in the cooker can increase the boiling point of water to more than 100 °C, thus the food is cooked more quickly.



Peningkatan pengeluaran hasil dalam industri

Increasing productions in industry

Penghasilan gas ammonia, asid sulfurik dan asid nitrik dalam industri ditingkatkan dengan menggunakan mangkin.

Productions of ammonia gas, sulphuric acid and nitric acid in industry are increased with the use of catalysts.