

SỰ NỞ VÌ NHIỆT CỦA CHẤT LỎNG.

I) Kết luận sự nở vì nhiệt của chất lỏng:

- Thông thường, chất lỏng khi nóng lên thì nở ra, khi lạnh đi thì co lại
- Các chất lỏng khác nhau nở vì nhiệt khác nhau
- Chất lỏng đang co giãn vì nhiệt nếu gặp vật cản có thể tác dụng lực khá lớn lên vật cản.

II) Ứng dụng sự nở vì nhiệt của chất lỏng:

- Không đong đầy chất lỏng vào các chai được đóng nắp
- Khi đun nước trong ấm, ta không đổ nước thật đầy ấm.

III) Chú ý:

- Một khối chất lỏng khi được đun thì thể tích tăng lên, khi được làm lạnh thì thể tích giảm xuống, nhưng khối lượng của khối chất lỏng vẫn không thay đổi(không tăng, không giảm)
- Nước khi từ **0°C tăng đến 4°C thì co lại**, thể tích giảm xuống. Nước ở 4°C tăng nhiệt độ lên thì nở ra, thể tích tăng lên.
- Trong 3 chất lỏng là rượu, nước và thủy ngân thì rượu nở vì nhiệt nhiều nhất, thủy ngân nở vì nhiệt ít nhất