

# PROBEPÜFUNG WÄRMELEHRE I – Lösungen

## 1. Klebriger Eiswürfel? (3 Punkte)

Der Eiswürfel hat eine **Temperatur**, die deutlich unter dem Gefrierpunkt von Wasser und sehr deutlich unter der **Temperatur** des bisschen Speichels an der Oberfläche der Lippe liegt. Beim **thermischen Kontakt** mit dem Speichel wird diesem deshalb rasch viel **innere Energie** in Form von **Wärme** entzogen wird, wodurch er gefrieren kann. Der Wärmeaustausch versucht die beiden Körper – Speichel und Eis – ins **thermische Gleichgewicht** zu bringen. Gefriert der Speichel, so klebt der Eiswürfel an der Lippe. Beim Versuch ihn in diesem Moment zu entfernen kann die Lippenoberfläche mitgerissen werden – sicher eine recht schmerzhaft Angelegenheit.

Man muss schon warten, bis die durchblutete Lippe hinreichend **Wärme** nachgeliefert und so den gefrorenen Speichel wieder verflüssigt hat.

## 2. Das Raclettefest (5 Punkte)

Pro Ofen und pro 4 Minuten ergibt sich folgende zu erwärmende und zu schmelzende Gesamtkäsemasse: (0.5 P)

$$m = 6 \cdot 40 \text{ g} = 240 \text{ g} = 0.24 \text{ kg}$$

Schätzen wir ab, welche Wärmemenge dafür benötigt wird: (2.5 P)

$$\begin{aligned} Q &= Q_{\text{erwärmen}} + Q_{\text{schmelzen}} = c \cdot m \cdot \Delta\vartheta + L_f \cdot m \\ &= 3000 \frac{\text{J}}{\text{kg} \cdot ^\circ\text{C}} \cdot 0.24 \text{ kg} \cdot 50^\circ\text{C} + 100 \cdot 10^3 \frac{\text{J}}{\text{kg}} \cdot 0.24 \text{ kg} = 36\,000 \text{ J} + 24\,000 \text{ J} = 60\,000 \text{ J} \end{aligned}$$

Diese Energiemenge macht allerdings nur 25 % der elektrischen Energie aus, welche der Ofen pro 4 min empfangen muss. Der Ofen bezieht also pro 4 min eine elektrische Energie von: (0.5 P)

$$\Delta E = \frac{100}{25} \cdot Q = \frac{100}{25} \cdot 60\,000 \text{ J} = 240\,000 \text{ J}$$

Jetzt kann man die ungefähre elektrische Leistung eines Ofens bestimmen: (1 P)

$$P = \frac{\Delta E}{\Delta t} = \frac{240\,000 \text{ J}}{240 \text{ s}} = 1000 \text{ W} = 1 \text{ kW}$$

D.h., man könnte **wahrscheinlich 2 Öfen** gleichzeitig auf dieser Stufe betreiben, mit dem dritten Ofen dürfte es problematisch werden bezüglich der Stromsicherung. (0.5 P)

## 3. Unterstützte Verdunstung (4 Punkte)

(a) Wärmere Herdplatte  $\Rightarrow$  Tropfen besitzt höhere Temperatur und somit im Mittel **mehr kinetische Energie pro Teilchen**. (0.5 P)

**Maxwell-Boltzmann-Geschwindigkeitsverteilung** bei höherer Temperatur  $\Rightarrow$  es gibt mehr Teilchen mit der notwendigen Energie zum Verlassen des Tropfens! (1 P)

$\Rightarrow$  es werden mehr Teilchen pro Zeiteinheit den Tropfen verlassen können. Verdunsten geht schneller. (0.5 P)

(b) **Grund 1:** Verstreichen vergrößert die Tropfenoberfläche  $\Rightarrow$  Wahrscheinlichkeit ist größer, dass sich ein momentan besonders schnelles Wassermolekül zudem an der Tropfengrenze befindet und den Tropfen tatsächlich verlassen kann. (1 P)

**Grund 2:** Verstreichen vergrößert Berührungsfläche zwischen Platte und Tropfen  $\Rightarrow$  thermischer Kontakt ist besser. Es kann mehr Wärme pro Zeitspanne von der Platte an den Tropfen übertragen werden  $\Rightarrow$  Tropfen wird bei Abkühlung durch das Verdunsten besser nachgeheizt. (1 P)

4. "Ä heissi Schoggi" (8 Punkte)

(a) Die Masse der Milch beträgt: (0.5 P)

$$m_M = \rho_M \cdot V_M = 1.03 \frac{\text{kg}}{\text{lit.}} \cdot 0.185 \text{ lit.} \stackrel{0.5}{=} 0.1906 \text{ kg}$$

Um diese Masse auf Serviertemperatur zu erwärmen, wird folgende Wärme benötigt: (1 P)

$$Q_M = c_M \cdot m_M \cdot \Delta\vartheta_M \stackrel{0.5}{=} 3850 \frac{\text{J}}{\text{kg} \cdot ^\circ\text{C}} \cdot 0.1906 \text{ kg} \cdot (78^\circ\text{C} - 4.0^\circ\text{C}) \stackrel{0.5}{=} 54\,300 \text{ J}$$

Analog erhalten wir für die Erwärmung der Tasse: (0.5 P)

$$Q_T = c_T \cdot m_T \cdot \Delta\vartheta_T = 730 \frac{\text{J}}{\text{kg} \cdot ^\circ\text{C}} \cdot 0.21 \text{ kg} \cdot (78^\circ\text{C} - 21^\circ\text{C}) = 8740 \text{ J}$$

Insgesamt wird für die Erwärmung von Milch und Tasse die folgende Wärmemenge benötigt: (1 P)

$$Q_{\text{total}} \stackrel{0.5}{=} Q_M + Q_T = 54\,300 \text{ J} + 8740 \text{ J} = 63\,040 \text{ J} \stackrel{0.5}{\simeq} \underline{\underline{63 \text{ kJ}}}$$

(b) Der Dampf muss die eben berechnete Wärmemenge an Milch und Tasse abgeben. Wasserdampf von  $100^\circ\text{C}$  enthält einerseits die Kondensationswärme  $Q_K$ , andererseits die Wärme  $Q_A$ , die bei der Abkühlung auf  $78^\circ\text{C}$  abgegeben wird. Wegen der unbekanntenen Masse müssen wir formal ansetzen. Der Einfachheit halber arbeiten wir direkt mit den Beträgen dieser Wärmemengen (kein Minus für Wärmeabgaben): (2 P)

$$Q_K + Q_A \stackrel{1.5}{=} L_{v,W} \cdot m_W + c_W \cdot m_W \cdot \Delta\vartheta_W = m_W \cdot (L_{v,W} + c_W \cdot \Delta\vartheta_W) \stackrel{0.5}{=} Q_{\text{total}}$$

Nun können wir nach der gesuchten Masse auflösen und Werte einsetzen: (1.5 P)

$$m_W \stackrel{0.5}{=} \frac{Q_{\text{total}}}{L_{v,W} + c_W \cdot \Delta\vartheta_W} \stackrel{0.5}{=} \frac{63\,040 \text{ J}}{2.256 \cdot 10^6 \frac{\text{J}}{\text{kg}} + 4182 \frac{\text{J}}{\text{kg} \cdot ^\circ\text{C}} \cdot (100^\circ\text{C} - 78^\circ\text{C})} = 0.0268 \text{ kg} \stackrel{0.5}{\simeq} \underline{\underline{27 \text{ g}}}$$

Mit dem angegebenen Alternativwert für die zur Erhitzung von Milch und Tasse benötigten Wärme erhält man: (1.5 P)

$$m_W \stackrel{0.5}{=} \frac{Q_{\text{total}}}{L_{v,W} + c_W \cdot \Delta\vartheta_W} \stackrel{0.5}{=} \frac{69\,000 \text{ J}}{2.256 \cdot 10^6 \frac{\text{J}}{\text{kg}} + 4182 \frac{\text{J}}{\text{kg} \cdot ^\circ\text{C}} \cdot (100^\circ\text{C} - 78^\circ\text{C})} = 0.0294 \text{ kg} \stackrel{0.5}{\simeq} \underline{\underline{29 \text{ g}}}$$

(c) Der Wasserdampf auf  $100^\circ\text{C}$  enthält im Vergleich mit derselben Menge flüssigen Wassers von  $100^\circ\text{C}$  zusätzlich die **Kondensationswärme**, die an Tasse und Milch abgegeben werden kann. Somit steckt in derselben Menge Wasser mehr Energie. Es bräuchte deutlich mehr flüssiges Wasser von  $100^\circ\text{C}$ , um bei Milch und Tasse dieselbe Temperaturdifferenz zu erreichen – die Schokolade wäre deutlich mehr verwässert. (1.5 P)