# 化学与人类生活小论文

来源：网络 作者：雾凇晨曦 更新时间：2024-01-08

*人类的生活离不开衣、食、住、行，衣、食、住、行离不开物质，任何物质与化学都有着千丝万缕的联系，因此化学与人类生活的关系十分密切，化学在人类的生活中发挥着不可估量的作用。以下是小编整理的化学与人类生活小论文，欢迎阅读。化学与人类生活小论文1今...*

人类的生活离不开衣、食、住、行，衣、食、住、行离不开物质，任何物质与化学都有着千丝万缕的联系，因此化学与人类生活的关系十分密切，化学在人类的生活中发挥着不可估量的作用。以下是小编整理的化学与人类生活小论文，欢迎阅读。

化学与人类生活小论文1

今年的中秋节是在国庆长假期间，我正好可以和爸爸一起做烧饼了。刚吃过午饭，我们就忙开了。

只见爸爸端出早已发酵好的面粉，我捏了一小块放进嘴里，“呀，酸死了，呸，呸！”我刚一尝，牙齿就被酸倒了，我一边吐，一边急忙跑到水龙头边，连漱了好几口。

“爸爸，这怎么这么酸哪？”我奇怪地问。

“这是刚发酵过的面粉，当然酸了。”爸爸说。

“这么酸的面粉也能做烧饼吗？”

“没关系，放点碱水进去就不酸了。”

“为什么？”我好奇地问。

“因为发酵过的面粉中的有机酸和碱水中的碱在一起会发生化学反应——中和反应，可中和面粉的酸味，这样的面粉做出的烧饼松软香脆。”

爸爸说着，在面粉里放了点碱水，接着用手将面团揉了又揉，搓了又搓。

“好了，开始做烧饼吧。”爸爸拍了拍揉匀的面团说。

“真的可以做烧饼了吗？”我半信半疑地问。

“当然了，你老爸做烧饼的手艺可是一绝的。”爸爸自信地说。

一会儿，厨房里飘出了令人垂涎的香味，我迫不及待地拿起一块烧饼，咬上一口，“啊，酥酥的，脆脆的，真好吃！”

没想到，做烧饼还有这么多的学问。真是：生活处处有学问，我们要做有心人。

化学与人类生活小论文2

上周，我们已经学完第九单元《溶液》课程的全部内容，在回顾单元知识的过程中，我着重回忆对溶解的加深理解，记得课后还曾经向刘老师求教空气和合金也是溶液，也有溶解度的概念，刘老师还在课上告诉我们一些溶液的形成和物质溶解时伴随着吸热和放热现象等等。为了深入理解溶液溶解度的概念，我和同学利用假日期间，通过做化学小实验来探究物质能不能无限地溶解在一定量的某种溶剂中，即溶解度的知识点。

我们在1月2日中午（室外温度13度左右）的情况下，做有关溶解度实验。

首先将超市购买的精制250克食用盐均匀分成5份，每份50克；

其次，将超市购买的550mL的农夫矿泉水缓缓倒入奶锅内，防止水溅出；

第三步，略微加热装有矿泉水的奶锅，并用筷子搅拌均匀后，用甩至0度的体温计测量奶锅内的矿泉水温度，为19度。随后加入1份50克的食盐，搅拌后全部融化。

第四步，再加50克的食盐，搅拌后仍能全部融化。 第五步，再加第3份50克的食盐，搅拌后观察，发现锅底有少量食盐未能溶解。

这时，我们查阅相关资料，得知“在20°C时,食盐的溶解度为36g”，我们计算550毫升的矿泉水约为550克，在20°C时可最多溶解146克的食盐。 因而，我们分析，此时奶锅里的溶液应为饱和溶液。 第六步，我们将奶锅里的溶液加热，一会儿，发现，沉淀锅底生物少量食盐不见了，因此，判定，此时溶液可能是不饱和溶液，说明溶解度与温度相关，随着温度升高，溶解度变大。 第七步，将热的奶锅放在室外（10度左右）1小时候后，观察，奶锅里又有少量的食盐沉淀物出现，说明溶解度与温度相关，随着温度降低，溶解度变小。 通过这次实验，我们进一步理解了以下几个知识点：

1、饱和溶液：在一定温度下，在一定量的溶剂里，不能再溶解某种溶质的溶液。

2、不饱和溶液：在一定温度下，在一定量的溶剂里，能继续溶解某种溶质的溶液。

3、将溶液加热（升温）可以使溶液由饱和状态变成不饱和状态，将溶液冷却（降温）可以使溶液由不饱和状态变成饱和状态。

化学与人类生活小论文3

人类对化学的认识和利用始于农业。两千多年前，人类就能够通过腐殖或燃烧植物获得肥料，通过用石灰对酸性土壤的改良，争取粮食的丰产丰收。20世纪初，人类发明了合成肥料，而后又创造了各种农药、高效饲料、肥料添加剂。特别是20世纪中叶，以土壤为基础，以植物营养为中心，以肥料为手段综合研究三者之间关系的农业化学的出现，将盆栽试验、田间试验、农业化学分析、作物营养诊断、同位素技术、仪器分析技术等化学技术应用于农业，开辟了农业生产的新天地。无论在任何时候，农业都离不开化学的支持。比如：要使农作物优质高产，就必须防治病虫害，防治病虫害在目前的条件下首选就是使用农药，而研制高效低残毒的农药必须应用化学知识。为了使农作物的果实色泽、大小、品质、风味及抗逆能力符合人们的要求，就必须对作物的生长发育过程实施人工调控，而植物生长调控剂的研究也需要化学。随着人们对生活品质的要求越来越高，对农产品的深加工，提高其附加值，便于人们对其营养成分的吸收，更是化学的功劳。

食品中的三大主要营养素是糖、脂肪和蛋白质。在人体内，糖被氧气氧化后，产生足够的热量，供人们进行各种活动的需要；脂肪供给人体热量以维持体温；蛋白质是人类细胞原生质的组成部分，能够促进人体组织的生长和修补。除此之外，食品还含有多种维生素、纤维素、矿物质和微量元素，使人体得到均衡发展，增强抵抗力，抵御各种传染病。为了增强食品的营养成分，改善食品的品质，延长食品的保存期，人们往往要通过化学的手段，达到既定的目的。比如：生柿子含有鞣质，不仅涩口，还对胃肠有刺激。我们就可以把生柿子密闭在一个室内，增加室内二氧化碳的浓度，降低氧气的浓度。使生柿子在缺氧呼吸的条件下，内部产生乙醛、丙酮等有机物。而这些有机物能将溶解水的鞣质变成难以溶解于水的物质，于是柿子吃起来没有涩味，又香又甜。在我们的生活中，制作糕点、馒头等的面团一般都要添加酵母或发醇粉进行发酵，使制成的糕点、面包疏松可口。这实质是在食品制做中应用了化学反应。酵母中的酶促进面粉中原含有的微量蔗糖以及新产生的麦芽糖发生水解；发酵粉受热时就产生出二氧化碳气体，使面制品成为疏松、多孔的海绵状。可以说没有化学就没有现代食品的色香味俱全。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！