

## Hoofdstuk 2 Scheidingsmethoden

### 2.1 Filtreren en centrifugeren

- 9 proef  
Op het filter blijven vaste, witte deeltjes achter en in de reageerbuis vang je een heldere vloeistof op.
- 10 a De vloeistof is helder. Er zijn dus geen vaste deeltjes aanwezig. Alles zal dus door het filter lopen.  
b Als je de oplossing aan de kook brengt, zal het water verdampen en de blauwe vaste stof overblijven.
- 11 *overeenkomst*: De korrels die te groot zijn, blijven in de zeef en het filter liggen.  
*verschil*: Bij een zeef zijn de openingen veel groter dan in een filter.  
Filtreren berust dus op het verschil in deeltjesgrootte.
- 12 Een *suspensie* kun je scheiden door filtratie.
- 13 Bij centrifugeren komt de vaste stof onder in de buis terecht als gevolg van de grotere dichtheid. Meestal gaat dat veel sneller dan bij bezinken.
- 14 a Zand heeft een grotere dichtheid (zie hoofdstuk 1) dan water.  
b Door te centrifugeren kun je het bezinken versnellen.  
c Je kunt het water voorzichtig afschenken of het mengsel filtreren.
- 15 Door volle melk te centrifugeren, zal de room spoedig boven op de melk gaan drijven. Deze room kun je er dan afscheppen. Daarna kun je er slagroom van maken.
- 16 a Als we een mengsel scheiden, krijgen we de afzonderlijke stoffen in handen.  
b Als je een suspensie filtreert, loopt de vloeistof door het filter. De vaste stof blijft in het filter liggen.  
c Als je de zoutoplossing aan de kook brengt, verdampt het water en blijft het zout achter. Je hebt dus na afloop alleen het zout in handen. Het water (de waterdamp) ben je kwijt.  
d Een *suspensie* en een *emulsie* kun je met behulp van centrifugeren scheiden.