

## Shades from Shapes

### வடிவங்களிலிருந்து நிறச்சாயங்கள்

#### Materials

#### பொருள்கள்

Task 1: Beaker, water, ink, dropper.

செயல் 1: பீக்கர் (முகவை), தண்ணீர், மை, சொட்டி

Task 2: Wheat flour, tap water, food colour powder (green or red) – available with grocer, a bowl (for making the dough), 10 glass beakers (about 250 mL capacity- one for each shape, to submerge shapes in water and for collecting the coloured water for comparison), 5 tea cups.

செயல் 2: கோதுமை மாவு, குழாய் தண்ணீர், உணவு சாயம் (பச்சை அல்லது சிவப்பு நிறம்) – மளிகைக்கடைக்காரரிடம் கிடைக்கும், மாவு பிசைவதற்கான பாத்திரம், 10 கண்ணாடி பீக்கர்கள் (ஏறத்தாழ 250 மி.லி கொள்ளளவு கொண்டது – ஒவ்வொரு வடிவத்துக்கும் ஒன்று, வடிவங்களை தண்ணீரில் மூழ்கச் செய்யவும் ஒப்பிடுவதற்காக வண்ணம் கலந்த நீரை சேகரிக்கவும்), 5 குவளைகள்

Task 3: Gelatin powder without any added colour (any branded gelatin powder available with grocer), tap water or any potable water, phenolphthalein solution (1%), plastic cups (as moulds of different shapes— chocolate or cookie moulds can be used), glass beaker 100 mL capacity, a shallow wide container or bowl, measuring cylinder (100 mL capacity), heater or stove, dilute base: NaOH 0.1 N or soap solution (10 drops of any liquid soap in 100 mL of water), dilute acid: HCl solution (0.1 N) or bathroom cleaner acid (diluted 10 times with water) or lemon juice (juice from two medium sized lemons in a glass of water), butter paper/transparent plastic sheet.

செயல் 3: வண்ணங்கள் சேர்க்கப்படாத ஜெலட்டின் தூள் (மளிகைக்கடையில் கிடைக்கும் ஏதாவது ஒரு நிறுவனத்தின் ஜெலட்டின் தூள்), குழாய் நீர் அல்லது ஏதாவது குடிநீர், ஃபீனாஃப்தலின் கரைசல் (1%), பிளாஸ்டிக் குவளைகள் (வெவ்வேறு வடிவங்களுக்கான உருவச்சுகளாக – சாக்லேட் அல்லது குக்கி உருவச்சுளை பயன்படுத்தலாம்), 100 மி.லி கொள்ளளவு கொண்ட கண்ணாடி பீக்கர், ஆழமில்லாத அகல கொள்கலன் அல்லது கிண்ணம், அளவீடும் உருளை (100 மி.லி கொள்ளளவு), அடுப்பு (heater or stove), குறைவான காரத்தன்மை கொண்ட பொருள்கள்: HCl கரைசல் (0.1 N) அல்லது கழிப்பறையை கழுவ பயன்படுத்தும் அமிலம் (10 மடங்கு தண்ணீர் கலந்தது) அல்லது எலுமிச்சம் சாறு (ஒரு குவளை தண்ணீரில் இரண்டு எலுமிச்சம் பழச்சாறு கலந்தது), பட்டர் தாள் (butter paper)/ஒளிபுகும் பிளாஸ்டிக் தாள்

#### Task 1: Movements of particles in liquids

#### செயல் 1: நீர்மங்களில் துகள்களின் இடப்பெயர்ச்சி

Take a beaker filled with water. Add a few drops of ink to it.

தண்ணீரால் நிரப்பப்பட்ட ஒரு பீக்கரை எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். அதில் சிறு துளிகள் மையை சேருங்கள்.

Q1. What happens to the ink drop?

கே.1. மைத் துளிக்கு என்னவாகிறது?

---



---



---

Q2. What colour change do you see?

கே.2. என்ன நிறமாற்றத்தை பார்க்கிறீர்கள்?

Q3. Why doesn't the drop of ink stay as a drop?

கே.3. மைத் துளி ஏன் துளியாகவே தங்கிவிடவில்லை?

Q4. Can you think of at least three similar examples from your daily life, where you see such phenomenon?

Try to think of such phenomena in air or gases as well.

கே.4. உங்களுடைய தினசரி வாழ்க்கையில் நீங்கள் பார்த்த இதுபோன்ற நிகழ்வுகள் குறைந்தபட்சமாக மூன்றை சொல்லமுடியுமா? காற்று அல்லது வளிமங்களிலும் இந்த நிகழ்வுகள் குறித்து சிந்தியுங்கள்.

Q5. Imagine what will happen to a drop of thick sugar syrup in water

கே.5. ஒரு துளி சர்க்கரைபாகை தண்ணீரில் ஊற்றினால் என்ன நடக்கும் என்பதை கற்பனைச் செய்யுங்கள்.

When you add a drop of ink to a beaker full of water, the ink diffuses in the water, eventually spreading evenly in the beaker. This phenomenon of mixing of fluids (liquids/ gases, as in examples above) happens on its own, even without anyone stirring or mixing the fluids. This phenomena, though widely observed, was very difficult for scientists to explain. A clear explanation could only come after it was recognised that matter must be consisting of very small particles (later called atoms and molecules) and these particles must be in constant motion.

தண்ணீர் நிரம்பிய ஒரு பீக்கரில் ஒரு துளி மையை சேர்த்தால் நேரப்போக்கில், அந்த மை தண்ணீரில் விரவி பீக்கரில் ஒருசீராக பரவிவிடும். ஓடுமங்கள் (மேல்கொடுக்கப்பட்டுள்ள எடுத்துக்காட்டுகளைபோல் திரவங்கள்/வளிமங்கள்) கலந்திடும் இந்த நிகழ்வு, அவற்றை யாரும் கலக்காமலோ, கிளறாமலோ, கிண்டாமலோ தானாகவே நடக்கும். பரவலாக கவனிக்கப்பட்ட ஒரு நிகழ்வாக இருந்தாலும், இதை விவரிப்பது விஞ்ஞானிகளுக்கு மிகவும் கடினமாக இருந்தது. பொருள்கள் மிகச்சிறிய துகள்களை (பின்னர் அணுக்கள் மற்றும் மூலக்கூறுகள் என்றழைக்கப்பட்டன) கொண்டிருக்குமென்றும் அவை எப்போதும் நகர்ந்துகொண்டே இருக்க வேண்டுமென்றும் கண்டுபிடித்த பின்புதான் ஒரு தெளிவான விவரணையை வழங்க முடிந்தது.

The small particles in fluids cannot be seen by our eyes. These particles can move in any direction. When there is a movement of large number of particles, from one region where they are more to another region where they are less, it is known as diffusion.

ஓடுமங்களிலுள்ள இந்தச் சிறிய துகள்கள் நம்முடைய கண்களுக்குத் தெரியாது. இவை எந்தத் திசையிலும் நகரலாம். எண்ணிக்கையில் அதிகமாக இருக்கும் பகுதியிலிருந்து, குறைவாக இருக்கும் பகுதிக்கு இத்துகள்கள் பெருமளவில் நகரும் போது அதை விரவுதல் என்றழைக்கிறோம்.

Q6. Based on above discussion, tick the appropriate option:

கே.6. மேலே கொடுக்கப்பட்டுள்ள கலந்துரையாடலின் அடிப்படையில், தகுந்த பதிலின் அருகில் ஒப்புக்குறியீட்டை இடுங்கள்.

Diffusion of a substance happens from a region of

ஒரு பொருளின் விரவல்

a) low concentration to a region of high concentration

a) செறிவு குறைந்த பகுதியிலிருந்து செறிவு அதிகமான பகுதியை நோக்கி நிகழும்.

b) high concentration to a region of low concentration

b) செறிவு அதிகமான பகுதியிலிருந்து செறிவு குறைந்த பகுதியை நோக்கி நிகழும்.

Task 2: Effect of surface area on diffusion

## செயல் 2: விரவலில் புறப்பரப்பளவின் தாக்கம்

### Procedure

#### வழிமுறை

i. In a bowl, add a tea-cup full of wheat flour.

i. ஒரு கிண்ணத்தில், ஒரு தேநீர் குவளை அளவு கோதுமைமாவை சேருங்கள்.

ii. Add food colour (use adequate to get very dark colour) to the bowl and mix it well with the dry flour. Keep some coloured flour aside.

ii. கிண்ணத்தில் உணவு சாயத்தை (நல்ல அழுத்தமான நிறத்தை பெறுவதற்கு தேவையான அளவு பயன்படுத்துங்கள்) சேர்த்து, உலர்ந்த மாவுடன் நன்றாக கலந்திடுங்கள். இந்த வண்ண மாவை கொஞ்சமாக தனியே எடுத்துவைப்புகள்.

iii. Add water to the remaining flour in small quantities. Mix the flour and water well after each addition of water.

iii. மீதமுள்ள மாவுடன் கொஞ்சம் கொஞ்சமாக தண்ணீரைச் சேருங்கள். ஒவ்வொரு முறை தண்ணீரை சேர்த்த பின்னர், மாவையும் தண்ணீரையும் நன்றாக கலந்திடுங்கள்.

iv. Continue kneading the wheat flour till it becomes a nice smooth dough with uniform colour. The dough should be slightly soft, not hard.

iv. ஒன்றுபோன்ற நிறத்தில், நல்ல மென்மையான பதத்தில் கோதுமை மாவு மாறும் வரையில் தொடர்ந்து அதை பிசையுங்கள். மாவு சிறிதளவு மென்மையாக இருக்க வேண்டும், கடினமாக இருக்கக் கூடாது.

v. In case you add extra water and the dough gets sticky, add more remaining coloured flour till it gets the firm and smooth consistency.

v. அளவுக்கு அதிகமான தண்ணீரை நீங்கள் சேர்த்ததால் மாவு பிசுபிசுப்பாகிப் போனால், அது கெட்டியான மென்மையான பதத்துக்கு மாறும் வரையில் மிச்சமுள்ள சாயம் கலந்த மாவை சேர்த்திடுங்கள்.

vi. Divide the dough into four equal parts, making small balls (spheres) of approximately 4 g each. The exact mass of the balls is not important but all the balls should be same in size and mass. You may use a rough balance or a small bowl/cup/medicine bottle cap to compare size/mass of the balls (for more accuracy).

vi. சரியாக நான்கு சமப்பகுதிகளாக மாவை பிரித்திடுங்கள். ஒவ்வொன்றும் ஏறத்தாழ 4 கிராம் எடையிலிருக்கும்வாறு சிறுசிறு உருண்டைகளாக (கோளங்கள்) உருட்டுங்கள். உருண்டைகளின் எடை என்ன என்பது முக்கியமானதில்லை, ஆனால் அவை அனைத்தும் ஒரே அளவும் எடையும்

கொண்டிருக்கவேண்டும். எடைதராசை அல்லது சிறு கிண்ணம்/குவளை/மருந்து பாட்டில் மூடியை பயன்படுத்தி உருண்டைகளின் அளவு/எடையை ஒப்பிட்டுப்பார்க்கலாம் (துல்லியத்தன்மையை அதிகரிக்க).

- vii. Using different moulds or by hands, mould each ball of dough into different shapes: a cylinder, a flat round disc, a sphere, a cone and a brick or a cube.
- vii. வெவ்வேறு உருவ அச்சுகள் அல்லது கைகளைப் பயன்படுத்தி, ஒவ்வொரு மாவு உருண்டையையும் வெவ்வேறு வடிவங்களாக உருவாக்குங்கள்.
- viii. Measure the dimensions for each shape, such as the diameter and height of the cylinder; diameter for the sphere; slant height and diameter for the cone; height, length, and breadth for the brick etc., and record in your worksheet in Table 1.1.
- viii. ஒவ்வொரு வடிவத்தின் அளவுகளையும் அளந்து உங்கள் செயற்தாளிலுள்ள அட்டவணை 1ல் பதிவிடுங்கள் - உருளையின் உயரம் மற்றும் விட்டம்; கோளத்தின் விட்டம்; கூம்பின் சாய்வு உயரம் மற்றும் விட்டம்; செங்கலின் உயரம், நீளம் மற்றும் அகலம் போன்றவை;
- ix. For each shape, take separate containers and add 150 mL of water to each. Label the beakers with names of the respective shapes.
- ix. ஒவ்வொரு வடிவத்துக்கும், வேறு வேறு கொள்கலன்களை எடுத்துக்கொண்டு ஒவ்வொன்றிலும் 150 மி.லி தண்ணீரை சேர்த்துடுங்கள். அந்தந்த வடிவங்களின் பீக்கர்களில் அதன் பெயர்களை குறித்திடுங்கள்.
- x. Gently place the shape in the respective container without spilling any water.
- x. அதனதன் கொள்கலனில் வடிவங்களை தண்ணீர் வெளியே சிந்தாதபடி மெதுவாக வைத்திடுங்கள்.
- xi. The shape should be completely immersed in water. Add more water to each beaker if any of the shapes is not submerged. All the containers should have equal quantity of water.
- xi. வடிவம் தண்ணீரில் முழுமையாக மூழ்கி இருக்க வேண்டும். எதாவது ஒரு வடிவம் மூழ்கியிருக்கவில்லை என்றால் தண்ணீரை அந்த பீக்கரில் மேலும் சேருங்கள். அனைத்து கொள்கலன்களும் ஒரே அளவு தண்ணீரைக் கொண்டிருக்கவேண்டும்.
- xii. Keep the containers undisturbed for about 30 minutes. Use this time to calculate the approximate surface area of each shape. You may use the expression for surface area given at the end of this unit.
- xii. ஏறத்தாழ 30 நிமிடங்களுக்கு கொள்கலன்களை தொந்தரவு ஏதும் இல்லாமல் வைத்திடுங்கள். இந்த நேரத்தை பயன்படுத்தி ஒவ்வொரு வடிவத்தின் தோராயமான புறப்பரப்பளவை கணக்கிடுங்கள். இந்தப் பிரிவின் இறுதியில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள புறப்பரப்பளவுக்கான சூத்திரங்களை நீங்கள் பயன்படுத்தலாம்.

Table 1.1

## அட்டவணை 1.1

Sr. No. வ.எ ண்	Dough shape மாவின் வடிவம்	Dimensions of the shape (diameter, height, length, breadth etc.) வடிவத்தின் அளவுகள் (விட்டம், உயரம், நீளம், அகலம் போன்றவை)	Surface area புறப்பரப்பளவு

1.			
2.			
3.			
4.			

NOTE: One way to obtain the radius of a sphere is by wrapping a thread around it to find the circumference and use the circumference to calculate the radius.

குறிப்பு: நூல் ஒன்றை கோளத்தைச் சுற்றி வைத்து சுற்றளவை கணக்கிடுவது ஆரத்தை பெறுவதற்கான ஒரு வழி.. பின்னர், இச்சுற்றளவைப் பயன்படுத்தி ஆரத்தை கணக்கிடலாம்.

- After 30 minutes, gently decant the water into a separate glass beaker or carefully remove the dough from the beaker.
- 30 நிமிடங்களுக்குப் பின்னர், தனியொரு கண்ணாடி பீக்கரில் தண்ணீரை மட்டும் மெல்ல ஊற்றுங்கள் அல்லது பீக்கரிலிருந்து மாவை கவனமாக அகற்றுங்கள்.
- Arrange all the beakers side-by-side, starting with the darkest colour to the lightest.
- அழுத்தமான நிறத்தில் தொடங்கி வெளிறிய நிறங்கள் என்ற வரிசையில், அனைத்து பீக்கர்களையும் அடுத்தடுத்து அடுக்குங்கள்.
- Place next to these another beaker with plain water, and record this as zero ('0').
- வெறுமென தண்ணீரை மட்டுமே கொண்டிருக்கும் இன்னொரு பீக்கரை இவற்றின் அருகில் வைத்து, அதை பூஜ்ஜியம் (0) என்று குறித்திடுங்கள்.
- Record your observations in table 1.2. Indicate the intensity of colour of the solution in each beaker as "very light, light, dark, or very dark".
- நீங்கள் கவனித்தவற்றை அட்டவணை 1.2ல் பதிவிடுங்கள். ஒவ்வொரு பீக்கரிலுள்ள கரைசலின் நிறத்தீவிரத்தை "மிகவும் வெளிறிய, வெளிறிய, அழுத்தமான, அல்லது நல்ல அழுத்தமான" என்று குறித்திடுங்கள்.

Table 1.2

### அட்டவணை 1.2

Sr. No. வ.எண்	Dough shape மாவின் வடிவம்	Colour score of the solution கரைசலின் நிற எண்
1.		
2.		
3.		
4.		

### Observations of the activity performed

#### மேற்கொண்ட செயலின் உற்றுநோக்கல்கள்

- The shape that gave maximum colour to the solution is: \_\_\_\_\_
- கரைசலுக்கு அதிகப்படியான நிறத்தை தந்த வடிவம்: \_\_\_\_\_
- The shape that gave minimum colour to the solution is: \_\_\_\_\_
- கரைசலுக்கு குறைந்தபடியான நிறத்தை தந்த வடிவம்: \_\_\_\_\_

Q1. Arrange the dough shapes on the basis of the colour score:

கே.1. நிற எண்ணின் அடிப்படையில் மாவு வடிவங்களை வரிசைப்படுத்துங்கள்:

\_\_\_\_\_ < \_\_\_\_\_ < \_\_\_\_\_ < \_\_\_\_\_.

Q2. Arrange the dough shapes on the basis of their surface areas:

கே.2. புறப்பரப்பளவுகளின் அடிப்படையில் மாவு வடிவங்களை வரிசைப்படுத்துங்கள்:

\_\_\_\_\_ < \_\_\_\_\_ < \_\_\_\_\_ < \_\_\_\_\_.

Q3. Is there any relation between the surface area and the rate of diffusion? Explain.

கே.3. விரவல் விகிதத்துக்கும் புறப்பரப்பளவுக்கும் இடையே ஏதாவது தொடர்பு உள்ளதா? விவரியுங்கள்.

Q4. Why did we initially make balls of approximately equal weight?

கே.4. தொடக்கத்தில், கிட்டத்தட்ட ஒரே எடையைக் கொண்ட உருண்டைகளை ஏன் நாம் உருவாக்கினோம்?

Q5. Why should all containers have equal amount of water? What will happen if the volume of water across the beakers is unequal?

கே.5. ஏன் அனைத்து கொள்கலன்களிலும் ஒரே அளவில் தண்ணீர் இருக்கவேண்டும்? பீக்கர்களில் தண்ணீரின் கொள்ளளவு சமமாக இல்லையென்றால் என்னவாகும்?

Q6. Why should the shapes be completely submerged in water?

கே.6. வடிவங்கள் ஏன் முழுமையாக தண்ணீரில் மூழ்கியிருக்கவேண்டும்?

Q7. Why does the colour intensity of water change with different shapes?

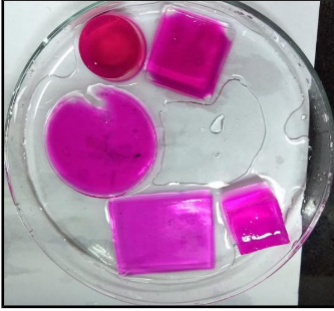
கே.7. வெவ்வேறு வடிவங்களை பொறுத்து தண்ணீரின் நிறத்தீவிரம் ஏன் மாறுபடுகிறது?

### Task 3: Observing the diffusion in gelatin box

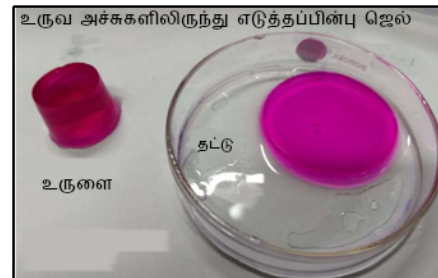
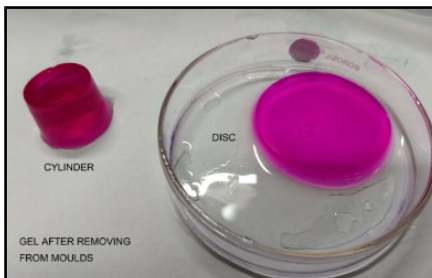
#### செயல் 3: ஜெலட்டின் பெட்டியில் விரவலை உற்றுநோக்குதல்

- Take 100 mL water in a beaker, and heat till it boils.  
i. ஒரு பீக்கரில் 100 மி.லி தண்ணீரை எடுத்துக்கொண்டு, கொதிநிலையை எட்டும்வரையில் சூடாக்குங்கள்.
- Add 5-6 g of gelatin powder. Stir to mix well.  
ii. 5-6 கிராம் ஜெலட்டின் தூளை சேர்த்திடுங்கள். நன்றாக கலப்பதற்காக கிண்டுங்கள்.
- Continue heating the solution till the gelatin is completely dissolved.  
iii. ஜெலட்டின் முழுமையாக கரையும் வரையில் கரைசலை சூடாக்குங்கள்.
- Stop the heating and let the solution cool down for 5-6-minutes.  
iv. Stop the heating and let the solution cool down for 5-6-minutes.

- iv. சூடாக்குவதை நிறுத்திவிட்டு, ஐந்தாறு நிமிடங்களுக்கு கரைசலை தணியவிடுங்கள்/ஆறவிடுங்கள்.
- v. Add 3-4 drops of phenolphthalein.
- v. 3-4 சொட்டுகள் ஃபீனாஃப்தலினை சேருங்கள்.
- vi. Add 1 mL of NaOH or soap solution.
- vi. 1 மி.லி NaOH அல்லது சோப்பு கரைசலை சேர்த்திடுங்கள்
- vii. Mix well to get a dark pink colour.
- vii. நன்றாக கலந்து அழுத்தமான பிங்க் (மென்சிவப்பு) நிறத்தை பெறுங்கள்.
- viii. Use a measuring cylinder to pour 10 mL of this coloured gelatin solution in each mould.
- viii. அளவீட்டு உருளை ஒன்றை பயன்படுத்தி, ஒவ்வொரு உருவ அச்சிலும் 10 மி.லி ஜெலட்டின் கரைசலை ஊற்றுங்கள்.
- ix. One can also make one's own moulds by using household items, such as an empty match box for getting a cuboidal-shaped gel.
- ix. வீட்டிலுள்ள பொருள்களை வைத்தும் நீங்கள் உருவ அச்சுகளை தயார் செய்யலாம். எடுத்துக்காட்டாக, கனசதுர வடிவத்திலுள்ள ஜெல்லை பெற காலி தீப்பெட்டியை பயன்படுத்தலாம்.



- x. The amount of gelatin solution poured can be more or less, depending on the size of the moulds available. But pour same quantity of solution across all the moulds, i.e., one can put 15 mL of liquid gelatin in each mould instead of 10 mL.
- x. உருவ அச்சுகளின் அளவைப் பொறுத்து, ஜெலட்டின் கரைசலை அதிகமாகவோ குறைவாகவோ ஊற்றலாம். 10 மி.லி திரவ ஜெலட்டினுக்கு பதிலாக ஒவ்வொரு உருவ அச்சிலும் 15 மி.லி கூட ஊற்றலாம். ஆனால், அனைத்து உருவ அச்சுகளிலும் அதே அளவு கரைசலை ஊற்றுங்கள்.
- xi. Allow the gelatin to set for 30 min. You may keep it in the refrigerator to speed up the setting.
- xi. ஜெலட்டின் கெட்டியாவதற்கு 30 நிமிடங்கள் காத்திருங்கள். அது கெட்டியாகும் செயலை விரைவாக்க குளிர்பதனேற்றியில் (refrigerator) வைக்கலாம்.



- xii. Carefully take out the shapes from moulds, and put them on a butter paper/ a clean plastic sheet.
- xii. வடிவங்களை கவனமாக உருவ அச்சுகளிலிருந்து வெளியே எடுத்து, பட்டர்

பேப்பர்/சுத்தமான பிளாஸ்டிக் தாளில் வைத்திடுங்கள்.

xiii. Measure the dimensions of the shapes prepared, and record them in table 1.3.

xiii. உருவாக்கப்பட்ட வடிவங்களின் அளவுகளை அளவிடுங்கள். இவற்றை அட்டவணை 1.3 ல் பதிவிடுங்கள்.

xiv. Take a shallow but wide container or a glass bowl. Pour sufficient quantity of a dilute acid solution so that the hardened gelatin shapes can completely submerge.

xiv. ஆழமற்ற ஆனால் அகலமான கொள்கலனையோ கண்ணாடி கிண்ணத்தையோ எடுத்துக்கொள்ளுங்கள். இதனுள், குறைந்த அமிலத்தன்மைக் கொண்ட ஒரு கரைசலை தேவையான அளவு ஊற்றுங்கள்.

xv. Gently place all the gelatin shapes into the dilute acid solution. Try to put all shapes in the solution at the same time instead of putting them one-by-one.

xv. குறைந்த அமிலத்தன்மைக் கொண்ட கரைசலில் அனைத்து ஜெலட்டின் வடிவங்களையும் மெதுவாக வைத்திடுங்கள். வடிவங்களை ஒன்றொன்றாக கரைசலில் வைப்பதற்குப் பதிலாக அனைத்தையும் ஒரே நேரத்தில் மொத்தமாக வைத்திடுங்கள்.

xvi. Note the time when the shapes were placed in the acid solution.

xvi. அமிலக் கரைசலில் வடிவங்களை வைக்கும்போது, அந்த நேரத்தை குறியுங்கள்.

xvii. Observe the coloured gelatin shapes and the time taken for every shape to become colourless.

Record your observations in table 1.4.

xvii வண்ண ஜெலட்டின் வடிவங்களை உற்றுநோக்குங்கள். ஒவ்வொரு வடிவமும் நிறமற்று போக எடுத்துக்கொள்ளும் நேரத்தையும் குறித்திடுங்கள். அட்டவணை 1.4 ல் நீங்கள் கவனித்தவற்றை குறித்திடுங்கள்.

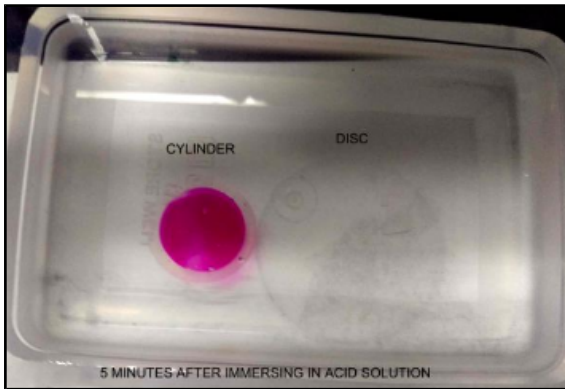


Table 1.3

### அட்டவணை 1.3

Sr. No. வ.எண்	Gelatin shape ஜெலட்டினி வடிவம்	Dimensions of shapes (diameter, height, length, breadth etc.) வடிவங்களின் அளவுகள் (விட்டம், உயரம், நீளம், அகலம் போன்றவை)	Surface area புறப்பரப்பளவு
1.			
2.			
3.			



4.			
----	--	--	--

Table 1.4

## அட்டவணை 1.4

Sr. No. வ.எண்	Gelatin shape ஜெலட்டினின் வடிவம்	Time when the shape was placed in acid solution (min: sec) அமில கரைசலில் வடிவம் வைக்கப்பட்ட நேரம் (நிமிடம்:நொடி)	Time when the shape became colourless (min: sec) வடிவம் நிறமற்றுப் போன நேரம் (நிமிடம்:நொடி)	Time taken to become colourless (sec) நிறமற்றுப்போக எடுத்துக்கொண்ட நேரம் (நொடி)
1.				
2.				
3.				
4.				

## Observations of activity performed

## மேற்கொண்ட செயலின் உற்றுநோக்கல்கள்

- The shape that took the maximum time to become colourless is: \_\_\_\_\_
- நிறமற்றுப் போக அதிக நேரத்தை எடுத்துக்கொண்ட வடிவம்: \_\_\_\_\_
- The shape that took the minimum time to become colourless is: \_\_\_\_\_
- நிறமற்றுப் போக குறைந்த நேரத்தை எடுத்துக்கொண்ட வடிவம்: \_\_\_\_\_

Q1. Why was NaOH added to the gelatin solution along with phenolphthalein?

கே.1. ஜெலட்டின் கரைசலில் ஃபீனாஃப்தலினுடன் ஏன் NaOH சேர்க்கப்பட்டது?

Q2. Why did all the shapes turn colourless after immersing them in the acid solution?

கே.2. அமிலக் கரைசலில் வடிவங்களை மூழ்கச்செய்த போது ஏன் அவை அனைத்தும் நிறமற்றுப்போயின?

Q3. Why did the different shapes take different time to become colourless?

கே.3. நிறமற்றுப்போக, வெவ்வேறு வடிவங்கள் ஏன் வெவ்வேறு நேரம் எடுத்துக்கொண்டன?

Q4. What is the role of gelatin in this experiment?

கே.4. இந்தப் பரிசோதனையில் ஜெலட்டினின் பங்கு என்ன?

Q5. What would happen if phenolphthalein was added to the solution in the bowl and not to the gelatin?

கே.5. ஜெலட்டினில் ஃபீனாஃப்தலினை சேர்க்காமல் கிண்ணத்திலுள்ள கரைசலுடன்

சேர்த்திருந்தால் என்னவாகியிருக்கும்?

Q6. What will happen if we put these discoloured shapes in a strong basic solution?

கே.6. அதிக காரத்தன்மைக் கொண்ட ஒரு கரைசலில் இந்த நிறமற்ற வடிவங்களை வைத்தோமென்றால் என்னவாகும்?

Q7. Can you suggest other easily available dyes/pH indicators instead of the one used in this activity? What changes do you expect when you use those indicators?

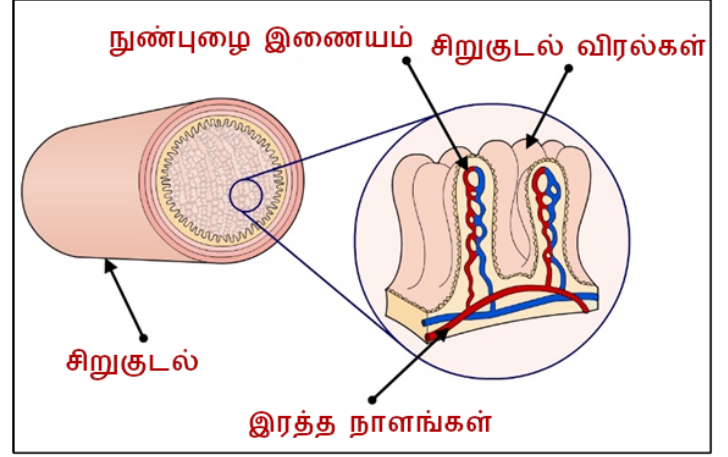
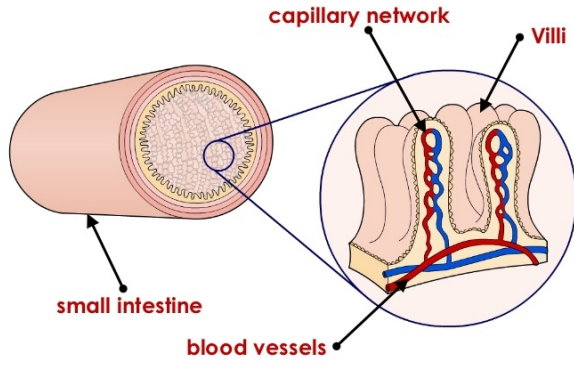
கே.7. இந்தச் செயலில் பயன்படுத்தப்பட்டதை தவிர்த்து எளிதாகக் கிடைக்கக்கூடிய சாயங்கள்/pH நிறங்காட்டிகளை உங்களால் கூறமுடியுமா? இந்நிறங்காட்டிகளை பயன்படுத்தினால் என்ன மாற்றங்கள் நிகழும் என்று நீங்கள் எதிர்பார்க்கிறீர்கள்?

#### Task 4: Diffusion in living beings

### செயல் 4: உயிரினங்களில் விரவல்

Have you ever wondered how nutrients from our food enter the bloodstream? The process is similar to what you observed in the above activities. However, in humans and other living beings, diffusion occurs across membranes. A membrane is a material that acts as a barrier or divider between two regions. A permeable membrane allows most substances to pass across it. On the other hand, a semi-permeable membrane allows only certain substances to cross the membrane, but not others. Most biological membranes such as cell membranes are selectively permeable.

நம்முடைய உணவிலுள்ள ஊட்டச்சத்துகள் எவ்வாறு இரத்த ஓட்டத்தில் நுழைகிறது என்பதை குறித்து யோசித்துள்ளீர்களா? மேலுள்ள செயல்களில் நீங்கள் உற்றுநோக்கியவற்றை போன்ற வழிமுறைதான் இங்கும் நிகழ்கிறது. எனினும், மனிதர்களிலும் பிற உயிரினங்களிலும் சவ்வுகளின் ஊடே விரவல் நிகழும். இரண்டு பகுதிகளுக்கு தடுப்பாக இருக்கும் அல்லது அவற்றை பிரிக்கும் பொருள் சவ்வு. ஓர் ஊடுருவத்தக்க சவ்வு பெரும்பாலான பொருள்கள் தாண்டி செல்வதை அனுமதித்துவிடும். ஆனால், ஓரளவு-ஊடுருவத்தக்க சவ்வு (semi-permeable membrane) சில குறிப்பிட்ட பொருள்கள் தாண்டி செல்வதை மட்டுமே அனுமதிக்கும். சில பொருள்கள் செல்ல முடியாது. செல் சவ்வுகள் போன்ற பெரும்பாலான உயிரியல் சவ்வுகள் தேர்ந்தெடுத்த பொருள்களை மட்டுமே ஊடுருவிச்செல்லவிடும்.

**HOW IS THE SMALL INTESTINE ADAPTED?****Figure -1** : Small intestine showing villi with capillary networks

படம் -1 : நுண்புழை இணையங்களுடைய சிறுகுடல் விரல்களை (villi) சித்தரிக்கும் சிறுகுடல் படம்

Q.8. Can you think of more examples, of organs in the body, or in nature, where larger surface area affects diffusion? Here is one example:

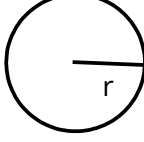
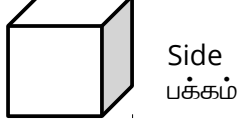
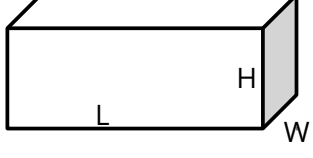
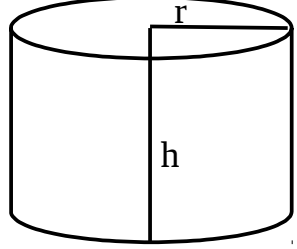
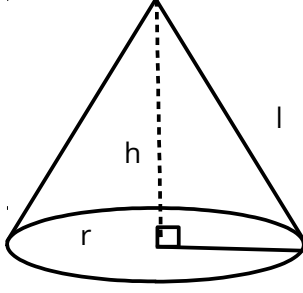
கே.8. அதிகமான புறப்பரப்பளவு விரவலை பாதிப்பதற்கான எடுத்துக்காட்டுகளாக உடலிலுள்ள உறுப்புகள் அல்லது இயற்கையில் காணப்படும் பொருள்கள் பிறவற்றை சிந்தியுங்கள். இதோ ஒரு எடுத்துக்காட்டு:

a) Diffusion of oxygen from lungs into red blood cells.

அ) நுரையீரலிருந்து இரத்தச் சிவப்பணுக்களுக்குள் ஆக்சிஜனின் விரவல்.

## Expressions for surface area

## புறப்பரப்பளவுக்கான சூத்திரங்கள்

Sr. No. வ.எண்	Shape வடிவம்	Shape diagram வடிவத்தின் படம்	Expression for surface area புறப்பரப்பளவுக்கான சூத்திரம்
1	Sphere கோளம்		$4\pi r^2$
2	Cube கன சதுரம்		$6 \times \text{side}^2$
3	Brick (Cuboid) செங்கல் (கனச்செவ்வகம்)		$2LW + 2HW + 2LH$
4	Cylinder and flat disc உருளை மற்றும் தட்டையான தகடு		$2\pi r(r + h)$
5	Cone கூம்பு		$\pi r(r + \sqrt{h^2 + r^2})$ (students can use the Pythagoras theorem to calculate the height of the cone) (பிதாகரஸ் தேற்றத்தை பயன்படுத்தி கூம்பின் உயரத்தை மாணவர்கள் கணக்கிடலாம்)