

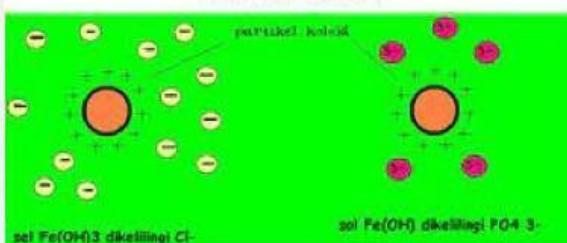
Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan cara menghubungkan sifat - sifat koloid dengan contohnya di kehidupan sehari-hari!

Efek Tyndall



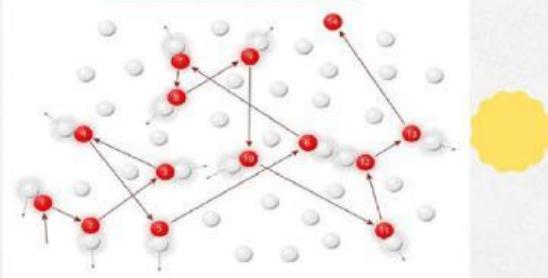
Pembuatan yoghurt

Proses Koagulasi

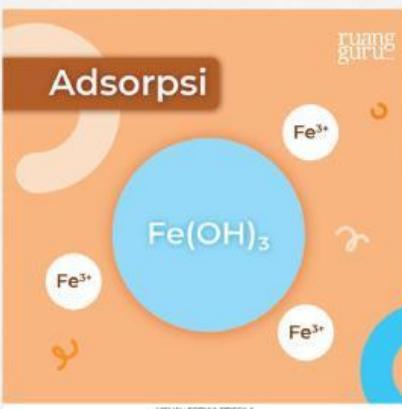


Sorot lampu yang dihamburkan pada malam berkabut

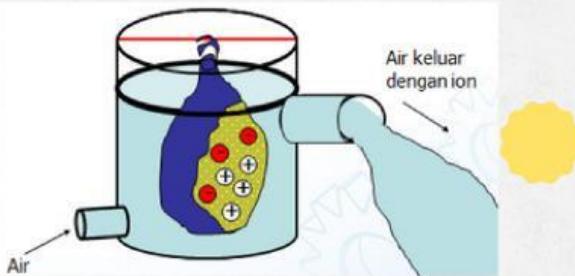
GERAK BROWN



Proses cuci darah pada manusia



Debu bertebangan yang terlihat di ruangan saat siang hari



Penggunaan norit untuk obat sakit perut

Bacalah paragraf berikut ini!

Mayonaise atau mayonais (mayonaise) adalah salah satu jenis saus yang dibuat dari bahan utama minyak nabati, telur ayam dan cuka. Mayonaise umumnya digunakan sebagai perasa pada makanan seperti selada atau sandwich. Mayonaise merupakan emulsi minyak nabati dalam asam yang distabilkan oleh leshitin (semacam lemak) dari kuning telur. Rasa minyak nabati dalam mayonaise tidak terasa meskipun mayonaise terbuat dari sebagian besar minyak nabati.

Pada paragraf di atas disebutkan dalam pembuatan mayonaise distabilkan oleh kuning telur serta bahan mayonaise terdapat minyak namun rasa minyak tersebut tidak terasa. Berilah penjelasan bagaimana Proses pembuatan mayonaise sehingga berhubungan dengan sistem koloid!

