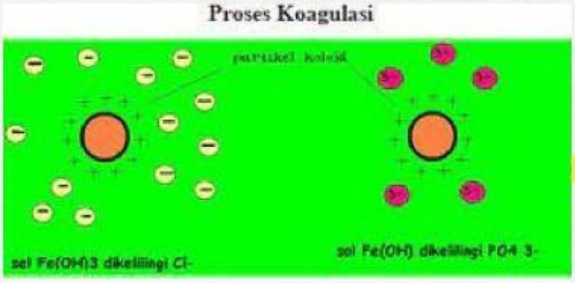
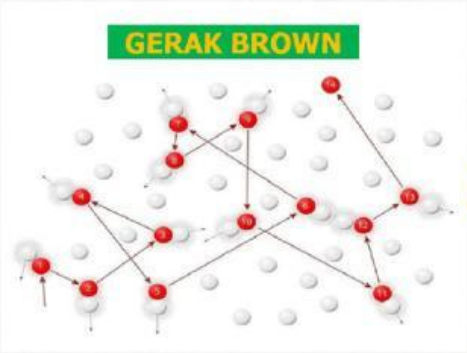
Jawablah pertanyaan-pertanyaan di bawah ini dengan cara menghubungkan sifat - sifat koloid dengan contohnya di kehidupan sehari-hari!

Pembuatan yoghurt



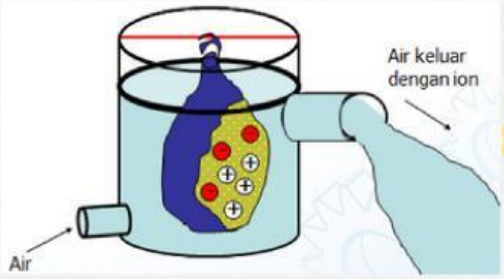
Sorot lampu yang dihamburkan pada malam berkabut



Proses cuci darah pada manusia

Debu bertebangan yang terlihat di ruangan saat siang hari

LIVEWORKSHEETS



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 lesitin (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!

LIVEWORKSHEETS

LIVEWORKSHEETS