

2. SOLUTIONS

IMPORTANT POINTS

- Solution** is a homogeneous mixture of two or more components.
Ex: Glucose solution.
- Solute** is the lesser component of a binary solution.
Ex: Glucose in glucose solution.
- Solvent** is the larger component of a binary solution.
Ex: Water in glucose solution.
- Types of solutions :**
 - Solid solutions
 - Liquid solutions
 - Gaseous solutions
- Concentration:**
Composition of components of a solution is described 'Quantitatively' in terms of their concentration.
- Concentration is expressed in different ways:**
 - Mass percentage:** $x\%$ (w/w) means x grams of solute is dissolved in 100g of solution.
Ex: 4%(w/w) NaOH means 4g of NaOH is dissolved in 100g of solution.
 - Volume percentage:** $x\%$ (V/V) means x grams of solute is dissolved in 100 mL of solution.
 - Mass by Volume percentage:** $x\%$ (w/V) means x grams of solute is dissolved in 100mL of solution.
 - Parts per million (ppm)** is the amount of solute in grams present in 10^6 g of solution.
 - Molarity (M)** of a solution is the number of moles of solute dissolved in one litre of the solution.
 - Molality (m)** of a solvent is the number of moles of solute present in one kg of the solvent.
 - Mole fraction (χ)** of a component is the ratio of number of moles of the component to the total number of moles of all components present in the solution.

Our Daily LIFE

CHEM BEATS!

- 3 Types of Solutions Offered to **GOD** in Prayer Hall:
 - అగరుబత్తి, సాంబ్రాణి - ధూప నైవేద్యం - **Gaseous Solution!**
 - తులసి తీర్థం, పంచామృతం - ద్రవ రూప నైవేద్యం - **Liquid Solution!!**
 - పులిహోర, చక్రపాంగలి ప్రసాదం - ఘన రూప నైవేద్యం - **Solid Solution!!!**
- **MOLARITY:** 1 లీటరు నీళ్ళలో ఎంత బెల్లం కలుపుతారో అదే ఆ పానకం యొక్క మొలాలిటీ!!
- **MOLALITY:** 1 కేజీ తైలంలో ఎంత సుగంధ కర్పూరం కలుపుతారో అదే ఆ సుగంధద్రవ్యపు మొలాలిటీ!!
- **MOLE FRACTION:** 'బాంది మిక్చర్' లో కలిపిన జీడిపప్పులకు మిగిలిన పప్పులకు గల నిష్పత్తే జీడిపప్పు యొక్క మోల్ ఫ్రాక్షన్!!!
Molarity కి **best Example:** 'సాంబారులో వేసే ఉప్పు'. ఉప్పు ఎక్కువైనా బాగోదు, తక్కువైనా బాగోదు!
• టీ, కాఫీలలో ఘనగర్/ టీ, కాఫీ పొడి ఎక్కువైనా, తక్కువైనా అది మనకు రుచించదు కదా!
- **Tea, Coffee** లకు సరైన **Taste** అనేది ఘనగర్/ పౌడర్లను సరైన మోతాదులో కలిపే **Concentration** ద్వారానే వస్తుంది!
😊**Solution Chapter** ని బాగా వంట పట్టించుకున్నవారు పాకశాస్త్ర ప్రావీణ్యులౌతారు!😊
- For **Non-diabetic**; Range of **Glucose Concentration** in Blood : 3.9 m Mol/L(70mg/dL) to 5.6m Mol/L(100mg/dL).