



*Kadar tindak balas dapat
ditakrifkan sebagai perubahan
kuantiti bahan atau hasil tindak balas
dalam satu unit masa*



Kadar Tindak Balas

$$\text{Kadar tindak balas} = \frac{\text{Perubahan kuantiti bahan atau hasil tindak balas}}{\text{Masa berlakunya perubahan kuantiti tersebut}}$$

*Tindak balas yang berlaku dengan
untuk menjadi lengkap. Maka, kadar
tindak balasnya tinggi.*

*Tindak balas yang berlaku dengan perlahan
akan menjadi lengkap dalam masa yang panjang.
Maka, kadar tindak balasnya adalah rendah.*



COFFAGEBUNNY NOTES





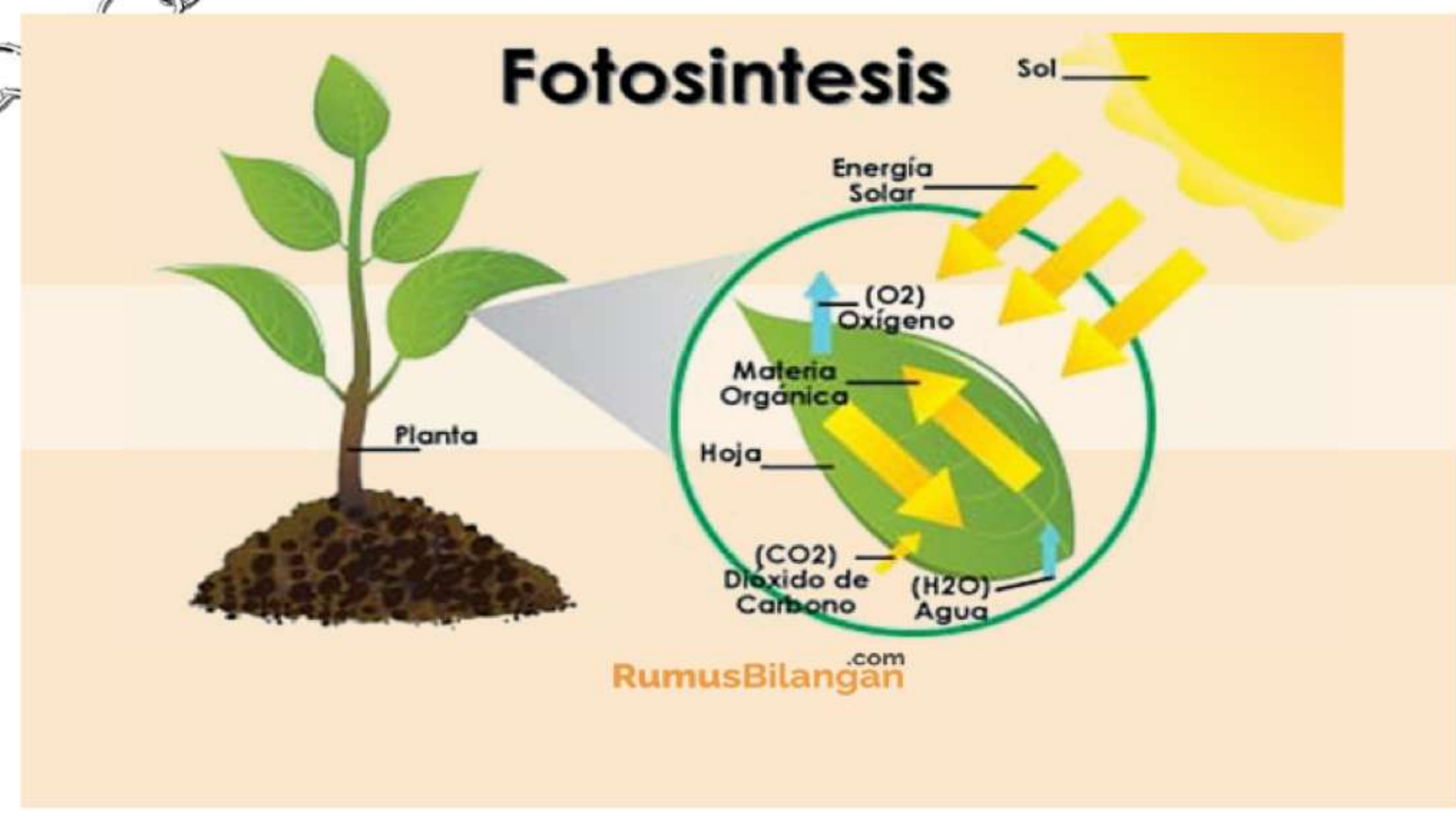
Tindak balas perlahan



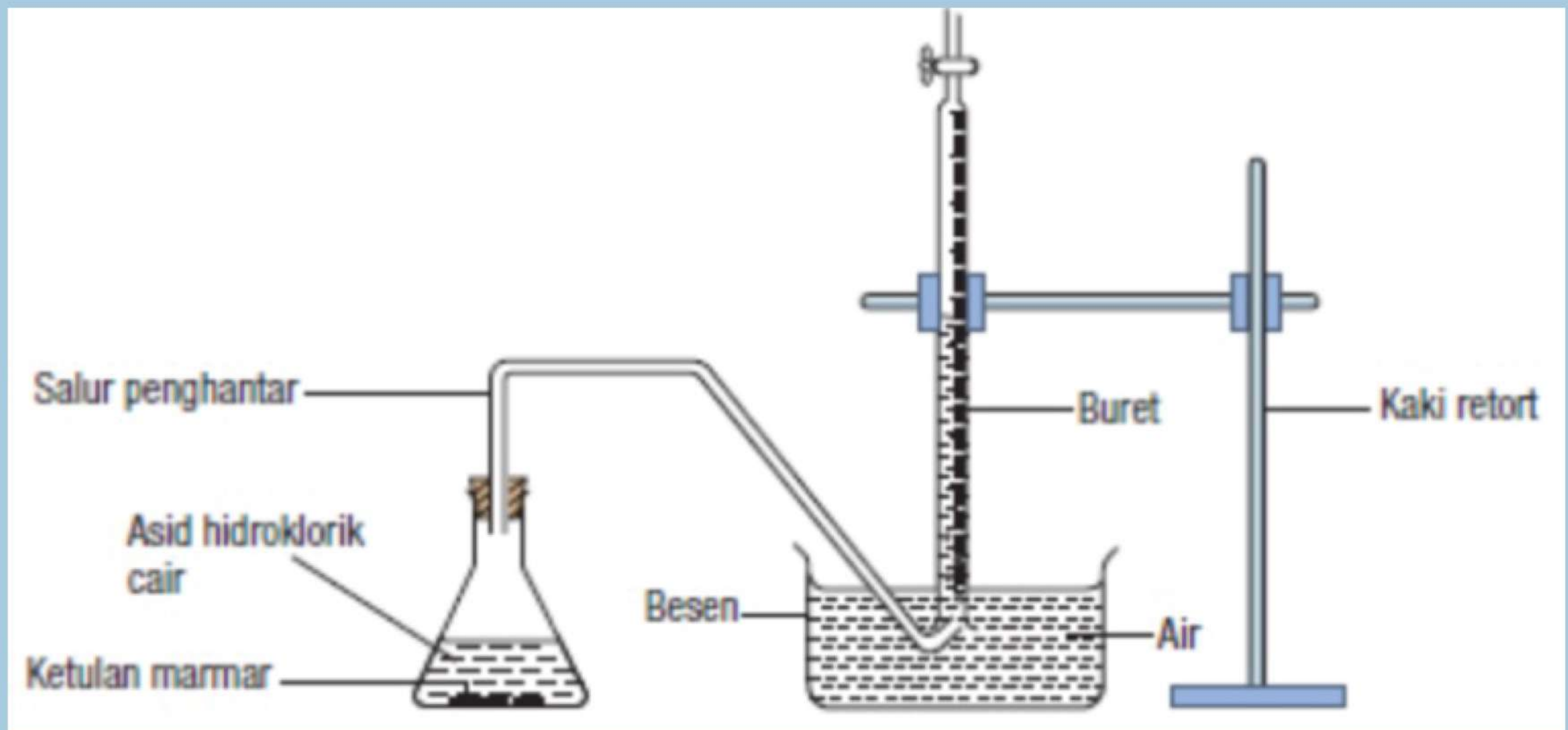
paku berkarat



fotosintesis



penentuan kadar tindak balas



COttagebunny notes



PANTON



PANTON



PANTONE



APLIKASI KONSEP Kadar tindak balas



Memasak makanan dengan periuk tekanan

- Tekanan yang tinggi dalam periuk tekanan akan meninggikan didih air (cecair)
 - Suhu air yang lebih tinggi akan meningkatkan kadar tindak balas yang menyebabkan makanan lebih dimasak



Penyimpanan makanan dalam peti sejuk

Cottagebunny notes

- Dalam keadaan sejuk (suhu rendah), pertumbuhan bakteria dan proses biokimia (tindakan enzim) dalam makanan dapat diperlahankan. Hanya sedikit toksik dikeluarkan
- Kadar kerosakan makanan adalah rendah.
- Oleh itu, makanan dapat disimpan lebih lama

