



冷蔵庫の中でドライアイスが消えてしまったのはなぜ

ドライアイスは氷のようにとけないで、**直接、気体**にもどる

よく、音楽の舞台などで、白いけむりが足元からもくもく出ているのを見かけます。これはドライアイスのけむりなのです。

ドライアイスは、二酸化炭素を固体にしたものです。

ドライアイスは、空気中ではマイナス78.5度Cという低い温度で、氷のようにとけて水にならないで、**直接、気体**になります。このことを「昇華」といいます。

ドライアイスが気体になると、まわりの温度が下がるため、空気中の水じょう気が冷えて、小さな水のつぶになります。このため、白いけむりが出ているように見えます。

冷蔵庫に入れたドライアイスは、冷蔵庫の中で**直接、気体**の二酸化炭素にもどってしまったので、いつのまにかなくなってしまったのです。

冷却剤として大活躍

氷がとけると水になりますが、ドライアイスは**直接気体**にもどるので、取り扱いがとっても便利です。冷却剤として、食品やくだものなどの貯蔵や輸送などに、広く使われています。（監修 小川 格）

