



4. रोटी और केक को फुलाने में बेकिंग पाउडर का उपयोग क्यों किया जाता है?

बैकिंग पाउडर को गर्म करने पर कार्बन डाइऑक्साइड गैस उत्पन्न होती है जो रोटी और केक को फूलने में मदद करती है इस लिए बैकिंग पाउडर का उपयोग रोटी एवं केक के निर्माण में करते है

5.  $H^+$  आयन की सांद्रता का विलयन की प्रकृति पर क्या प्रभाव पड़ता है?

उत्तर-

$H^+$  आयन की सान्द्रता का विलयन की प्रकृति पर प्रभाव

- (i) उदासीन विलयन का pH 7 होता है।
- (ii) अम्लीय विलयन का pH 7 से कम होता है।
- (iii) क्षारीय विलयन का pH 7 से अधिक होता है। इस प्रकार  $H^+$  आयन की सान्द्रता विलयन की प्रकृति को प्रभावित करता है