

- L'ENERGIA INTERNA, L'ENERGIA TERMICA
E IL CALORE

In precedenza abbiamo visto che un corpo che si muove nello spazio trasludendo o rotolando possiede una certa energia meccanica associata con il suo moto macroscopico. D'altra parte, sappiamo anche che il corpo è costituito da atomi e molecole che possono interagire con forze di natura elettrica. Inoltre gli atomi sono, a loro volta costituiti da particelle più piccole (protoni, neutroni ed elettroni) tenuti insieme da forze elettriche e nucleari. Ci sarà dunque un'energia interna associata con queste complesse interazioni. Con il termine ENERGIA INTERNA intendiamo, perciò, la somma di energie del sistema preso solo se è macroscopicamente feutto. Per quanto visto nella lezione precedente, una fonte dell'energia interna sarà legata alla energia cinetica totale associata con il moto disordinato delle molecole. Questa fonte di energia è direttamente proporzionale alla temperatura T e viene detta ENERGIA TERMICA.

Abbiamo visto in precedenza che se si hanno due corpi a temperature diverse T_1 e T_2 che vengono posti in contatto (contatto termico), il corpo più caldo tende a raffreddarsi mentre quello più freddo tende a riscaldarsi finché non raggiungerà una temperatura T^* comune fra T_1 e T_2 e uguale per entrambi i corpi (equilibrio termico). L'analisi fatta nella lezione precedente ci permette di intuire facilmente perché ciò accade.

T_1	T_2
-------	-------

Infatti, se ad esempio $T_2 > T_1$, ciò significa che la energia media delle molecole del corpo a temperatura T_2 è maggiore di quella del corpo a temperatura T_1 . Ma allora le molecole dei due corpi che si trovano a contatto ~~che~~ che si trovano in continuazione si scambiano energie. Nell'atto, le molecole del corpo più freddo tenderanno mediamente ad acquistare un'energia maggiore mentre quelle del corpo più caldo tenderanno a cedere una parte della loro energia (l'energia si conserva). Il processo potrà raggiungere un'equilibrio palemente grande i due corpi hanno raggiunto la stessa temperatura e, quindi, le molecole conterranno la stessa energia cinetica media. In questo processo, quindi, una certa quantità di energia interna è stata trasferita dal corpo più caldo a quello più freddo.

La quantità di energia ^{termica} trasferita dal corpo più caldo a quello più freddo viene detta CALORE. Dunque il CALORE È L'ENERGIA CHE SI TRASFERISCE DA UN CORPO AD UN ALTRO A CAUSA DELLA DIFFERENZA DI TEMPERATURA.

- UNITÀ DI CALORE

Per quanto visto sopra, il calore è legato all'energia trasferita da un corpo ad un altro, dunque la sua unità SI sono il Joule (J). Storicamente, però, l'equivalenza fra il calore e il lavoro è stata dimostrata direttamente nel 1843 dal fisico inglese Joule. Per tale motivo l'unità di misura del calore adottata inizialmente ^(prima del 1843) è tuttora usata da molti è A CALORIA (cal).

La caloria è definita come la quantità di calore necessario per aumentare da 14.5°C a 15.5°C la temperatura di un grammo di acqua a pressione atmosferica.

Accurate misurazioni effettuate da Joule nella fine metà dell'800 e poi ripetute da molti altri ricercatori hanno dimostrato che una caloria è pari a

$$1 \text{ col} = 4.186 \text{ J} \quad (1)$$

la relazione (1) viene detta EQUIVALENTE MECCANICO DEL CALORE. La caloria così definita viene detta anche piccola caloria per distinguerla da un'altra unità spesso utilizzata detta grande caloria o Calorie (con lo "c" maiuscolo) che corrisponde a 1 Kilocaloria. La grande caloria è quella che viene usata comunemente per indicare il contenuto calorico dei cibi (nelle diete). Si noti che l'energia associata con una Kilocaloria è piuttosto elevata ($4.186 \times 10^3 \text{ J}$) e il contenuto energetico in un pasto tipico è tipicamente dell'ordine di 1000 Calorie, cioè $4.186 \times 10^6 \text{ J}$. Questo è un valore veramente elevato. Per rendersi conto di ciò, ad esempio, possiamo calcolare quale è il lavoro fatto da una persona di peso 70 kg che sale in linea ad una montagna alta 3000 m.

$$L = 70 \times 9.8 \times 3000 \text{ J} = 2,06 \times 10^6 \text{ J}$$

che corrisponde a meno di 500 calorie.

- LA CAPACITÀ TERMICA DEI CORPI E IL CALORE SPECIFICO.

Per aumentare la temperatura di un corpo, basta metterlo in contatto con un corpo a temperatura più elevata. In queste condizioni una certa quantità di calore viene trasferita dal corpo caldo a quello più freddo. Ad esempio, quando si mette un recipiente contenente acqua nel fuoco e si accende il gas, una certa quantità di calore viene trasferita dal gas caldo all'acqua che aumenta la sua temperatura di una quantità ΔT .

Sperimentalmente si trova che, per un dato materiale di massa m , la quantità di calore richiesta per innalzare la sua temperatura di una piccola quantità ΔT è proporzionale alla massa del corpo e a ΔT , cioè:

$$Q = c m \Delta T \quad (2)$$

dove c è una costante di proporzionalità che dipende dal tipo di materiale (acqua, vetro...) e, anche, in generale, dalle temperature iniziali T . La relazione (2) è tanto più precisa quanto più ΔT è piccolo.

Dunque essa diventa esatta nel limite $\Delta T \rightarrow 0$, cioè se sostituiamo ΔT infinitesimo dT a $\Delta T \Rightarrow$

$$dQ = c m dT \quad (3)$$

Il coefficiente di proporzionalità c viene detto CALORE SPECIFICO ed è, quindi definito, come

$$c = \frac{dQ}{m dT} \quad (4)$$

La relazione (3) è valida anche quando un corpo riduce la sua temperatura di una quantità dT ($dT < 0$). In questo caso, la quantità di calore assorbito dal corpo è ($dQ < 0$) negativo, cioè il calore è, in realtà, ceduto dal corpo.

Dunque $Q > 0$ significa che il calore è assorbito, mentre $Q < 0$ significa che esso è ceduto dal corpo.

Come sarà chiaro nel seguito, il calore specifico, oltre a dipendere in generale dalle temperature iniziali $c = c(T)$, dipende anche da altre condizioni come, ad esempio, il fatto che il corpo venga mantenuto a pressione o a volume costante. Questa differenza è, però, notevolmente trascurabile nei solidi e nei liquidi e diventa importante solamente nei gas.

Per come è stato definito la calore, si deduce che il colore specifico dell'acqua a 15°C è $c_a = 1 \text{ cal/g}^{\circ}\text{C}$, valore che varia poco al variare della temperatura. Il colore specifico della maggior parte dei solidi (metalli comuni, vetro, legno, marmo...) e dei liquidi è minore di quello dell'acqua ed è compreso nell'intervallo $0.1 \text{ cal/g}^{\circ}\text{C} \leftrightarrow 0.8 \text{ cal/g}^{\circ}\text{C}$. Il ghiaccio, ad esempio, ha un colore specifico $c_g \approx 0.5 \text{ cal/g}^{\circ}\text{C}$, cioè circa la metà di quello dell'acqua.

Un concetto strettamente connesso con il colore specifico è la CAPACITÀ TERMICA C_T di un corpo, cioè la quantità di calore necessaria per innalzare di 1°C la temperatura del corpo. Dunque

$$C_T = \frac{dQ}{dT} \quad (5)$$

Compontendo lo (5) con lo (4), si trova $C_T = mc$, dunque la capacità termica è tanto più alta quanto più grande è la massa e il colore specifico del corpo. Corpi aventi una capacità termica elevata tendono a mantenere costante la loro temperatura (necessarie giustificazioni di calore molto elevate per far varcare la loro temperatura). Questo è il motivo, ad esempio, per cui il clima è più temperato, cioè presenta minori estensioni termiche, in località vicine al mare. Il mare, infatti, possiede una massa enorme e un colore specifico particolarmente alto e tende, precisamente, a variare di poco la propria temperatura.

- EQUILIBRIO TERMICO FRA CORPI IN CONTATTO

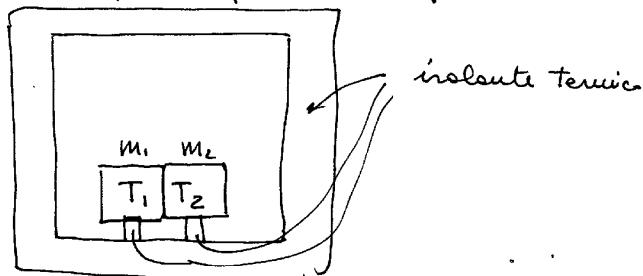
Abbiamo detto che due corpi a temperature T_1 e T_2 , con $T_2 > T_1$, tendono a raggiungere una temperatura di equilibrio T^* intermedia ($T_1 < T^* < T_2$) se vengono posti in contatto termico. Il tempo necessario per raggiungere la situazione finale di equilibrio viene detto TEMPO DI RILASSAMENTO TERMICO e dipende dalle "velocità" con cui il calore passa da un corpo all'altro, cioè delle "buone" del contatto termico fra i corpi. Ad esempio, se i due corpi

XXVII 3¹

si "tocco" solo in una piccola regione la ~~affidabilità~~ con cui viene scambiato il calore sarà certamente minore che nel caso in cui il contatto avvenga su una superficie ampia.

Adesso vogliamo vedere come si fa a calcolare le temperature di equilibrio T^* se sono note le caratteristiche fisiche dei due corpi: le temperature iniziali T_1 e T_2 , le masse m_1 e m_2 e i colori specifici c_1 e c_2 .

Consideriamo due corpi in contatto fra di loro ma isolati termicamente dall'ambiente esterno. In modo tale che il calore (positivo o negativo) che arriva sui due corpi dall'esterno è del tutto trascurabile rispetto al calore scambiato fra i corpi. Un isolamento totale è praticamente impossibile (c'è sempre uno scambio di calore con l'esterno), comunque un coadiuvamento ragionevole si può raggiungere mettendo i due corpi all'interno di un contenitore chiuso da cui faccia' siano costituite da un isolante termico, cioè un materiale che condurre il calore, come, ad esempio, il polistirolo espanso o il tifo.



Sistema!

In queste considerazioni poniamo ormai che il calore totale Q che arriva sui due corpi di massa m_1 e m_2 dall'esterno durante il tempo di rilanciamento sia $Q = 0$ (SISTEMA ISOLATO TERMICAMENTE). Nel contatto fra i corpi di massa m_1 e m_2 , il corpo più caldo si raffredderà, dunque, ciò significa che esso cederà dell'energia termica a quelli più freddo. Poiché l'energia termica totale che arriva ~~sul~~ nell'interno dei due corpi ($m_1 + m_2$) dall'esterno è $Q = 0$, per la conservazione dell'energia, si deve concludere

che l'energia totale del sistema dei due corpi deve restare invariata, cioè il colore ceduto dal corpo caldo deve essere uguale a quello assorbito dal corpo freddo.

Se indicassimo con Q_2 il colore assorbito dal corpo caldo, allora il colore ceduto dal corpo caldo sarà $-Q_2$.

Dunque, indicando con Q_1 il colore assorbito dal corpo freddo, deve valere la relazione:

$$-Q_2 = Q_1 \quad \Rightarrow \quad Q_1 + Q_2 = 0 \quad (6)$$

Cioè la summa dei colori assorbiti dei corpi in contatto deve essere uguale a zero.

D'altra parte, per le (2) sappiamo che il colore assorbito dai due corpi per fornire delle temperature iniziali T_1 e T_2 a quella finale di equilibrio T^* è

$$Q_1 = m_1 c_1 (T^* - T_1) \quad ; \quad Q_2 = m_2 c_2 (T^* - T_2) \quad (7)$$

Sostituendo queste espressioni nella (6) si ottiene

$$m_1 c_1 (T^* - T_1) + m_2 c_2 (T^* - T_2) = 0 \quad (8)$$

$$\Rightarrow T^* = \frac{m_1 c_1 T_1 + m_2 c_2 T_2}{m_1 c_1 + m_2 c_2} \quad (9)$$

Si dimostra facilmente che T^* è compreso fra le temperature minore T_1 e quella superiore T_2 . Lo studente faccia la dimostrazione per esercizio (esperimento: $T_2 = T_1 + \Delta T$ con $\Delta T > 0$ e $T_2 = T_2 - \Delta T$ con $\Delta T = T_2 - T_1 \geq 0$).

Se i corpi in contatto sono più di uno, la temperatura finale si ottiene ancora rispettando le condizioni che il colore totale assorbito deve essere nullo (IL SISTEMA È ISOLATO TERMICAMENTE)

$$Q_1 + Q_2 + \dots + Q_N = 0 \quad (10)$$

dove Q_1, Q_2, \dots, Q_N sono i colori assorbiti dai singoli corpi in contatto.

I risultati precedenti sono stati ottenuti assumendo che i corpi in contatto siano isolati dell'esterno. In questo caso, il calore totale Q che arriva sul sistema dell'esterno è $Q=0$ e, quindi, vale la (10). Se, invece, dell'esterno arriva sul sistema una quantità di calore Q nota, allora vale l'equazione più generale

$$Q = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_N \quad (11)$$

dove Q è il calore totale assorbito dal sistema.

Il calore rappresenta l'energia che viene trasferita da un corpo ad un altro a causa della loro diversa temperatura. Un corpo può, però, acquistare energia e, quindi, raddoppiare anche se non viene posto in contatto termico con un altro corpo perché vi sia un trasferimento di energia da di esso. Alcuni esempi sono:

1) È noto che, se si sposta le mani l'uno contro l'altro si ha un aumento della loro temperatura. In questo caso l'aumento di temperatura è dovuto al fatto che la forza di attrito agente nelle mani compie un lavoro che va ad aumentare l'energia interna delle mani e, quindi, la temperatura.

2) Una persona che sta seduta nella sabbia a "prenderci" il sole si ricorda. In questo caso l'aumento di temperatura è dovuto al fatto che la radiazione luminosa trasporta energia. Quando la radiazione arriva sul corpo, essa viene assorbita e la sua energia viene acquistata dal corpo sotto forma di energia termica.

3) Quando facciamo uscire il gas dal fornelletto, la temperatura del gas non è elevata. Se, però, accendiamo un fiammifero accanto, si crea una reazione chimica di ossidazione che dà luogo ad un nuovo composto chimico e, contemporaneamente, rilascia una certa quantità di energia che si traduce in un aumento della temperatura del gas. In questo caso è l'energia chimica che si è trasformata in energia termica.

- CALORE LATENTE E TRANSIZIONI DI FASE

Abbiamo visto che il calore che fluisce da un corpo ad un altro più freddo corrisponde ad un trasferimento di energia con conseguente aumento dell'energia interna del corpo più freddo. Nella maggior parte dei casi, ad un assorbimento di calore di un corpo corrisponde un aumento delle sue energie termiche associate con il moto di agitazione delle sue molecole e, dunque, un aumento della temperatura del corpo dato dall'eq. (2). Esistono, però, alcuni casi particolari in cui il calore assorbito non serve ad aumentare la temperatura del corpo, cioè l'agitazione molecolare, ma altre forme di energia interna. Questo avviene quando lo scambio considerato compie una TRANSIZIONE DI FASE DI PRIMA SPECIE. Vedremo, nel seguito, a descrivere in maggior dettaglio le trasformazioni di fase. I casi più noti di trasformazioni di fase sono quelli in cui un solido cristallino si trasforma in un liquido (fusione) (la trasformazione inversa liquido - solido cristallino viene detta cristallizzazione) e quelli in cui un liquido si trasforma in gass (evoluzione) (la trasformazione inversa si dice condensazione). Queste trasformazioni, per una finata persona esterna, avvengono ad una temperatura ben definita detta temperatura di transizione. Ad esempio, il ghiaccio a pressione atmosferica fonde a 0°C e l'acqua bolle a 100°C . Supponiamo, ad esempio di avere una certa quantità di ghiaccio a pressione atmosferica e di metterlo in contatto con un corpo a temperatura più alta (ad esempio la fiamma del fornelletto). In queste condizioni, al passare del tempo, una certa quantità di calore Q (crescente nel tempo) passerà dalla fiamma al ghiaccio. Supponiamo, ad esempio, che la temperatura iniziale del ghiaccio sia -20°C . La temperatura del ghiaccio, inizialmente, perciò a crescere man mano che il calore fluisce, secondo la relazione $Q = c_p \cdot m \cdot \Delta T$
 \rightarrow dove $c_p \approx 500 \text{ Cal/g}^{\circ}\text{C}$ è la calore specifico del ghiaccio.

Quando, però, si raggiunge la temperatura di transizione ghiaccio - acqua di 0°C , si osserva un fenomeno strano. Al passare del tempo, cioè all'aumentare del calore Q trasferito, la temperatura del ghiaccio non cambia e resta fine a 0°C ma, contemporaneamente una forte, via via crescente, di ghiaccio fonda.

XXVII 5'

Questa situazione in cui coesistono insieme parti di solido (FASE solida) e liquido (FASE liquida) viene detta REGIONE DI COESISTENZA. In questa regione, il calore Q che viene assorbito dal sistema non si traduce in un aumento di temperatura. Sperimentalmente si trova che, se si mola per esigere una massa m di ghiaccio, si deve fornire una quantità di calore che è proporzionale alla massa m , cioè

$$Q_f = m L_f \quad (12)$$

dove L_f è un coefficiente di proporzionalità che viene detto CALORE LATENTE DI FUSIONE (L_f minima in cal/kg) e che corrisponde al calore necessario per fondere l'unità di massa (1kg).

Quando tutto il ghiaccio si è trasformato in acqua, cioè quando il calore assorbito dal ghiaccio a 0°C è pari a Q_f in eq. (12), allora l'acqua sarà, nuovamente, ad aumentare le proprie temperature secondo la legge $Q = C_a m \Delta T$ con $C_a \approx 1000 \text{ cal/kg}^\circ\text{C}$. Quando si arriva alla temperatura $T = 100^\circ\text{C}$ di trasizione fra acqua e vapore d'acqua, si ripete lo stesso fenomenologico, cioè al passare del tempo una parte dell'acqua si trasforma in vapore finché tutta l'acqua è evaporata quando il calore assorbito dall'acqua è pari a

$$Q_v = m L_v \quad (13)$$

dove L_v è detto CALORE LATENTE DI VAPORIZZAZIONE e viene misurato in cal/kg . In totale, se si mola riscaldare una massa m di ghiaccio a partire da una temperatura $T_1 < 0^\circ\text{C}$ fino alla completa evaporazione si deve fornire una quantità di calore complessiva:

$$Q_{\text{tot}} = C_g m (0^\circ\text{C} - T_1) + M L_f + C_a m (100^\circ\text{C} - 0^\circ\text{C}) + m L_v \quad (14)$$

In figura 2 è rappresentato schematicamente, l'aumento della temperatura T del sistema in funzione del calore assorbito. OSSERVAZIONE: nello scrivere le (14) abbiamo ammesso che C_g e C_a non variano con la temperatura.

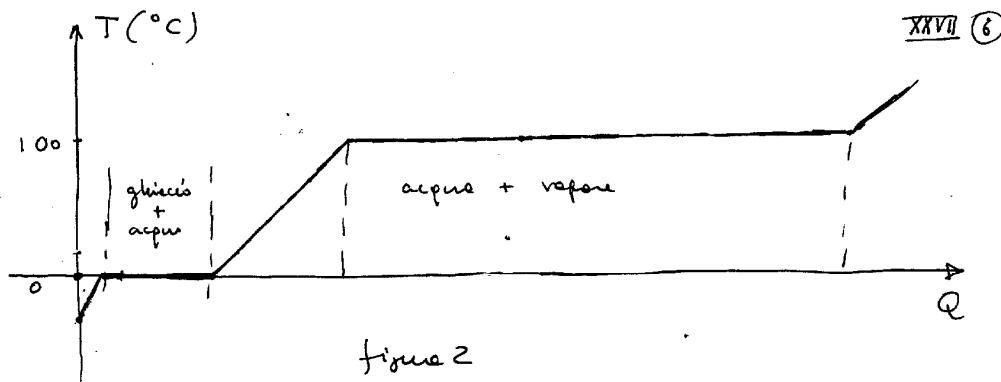


figura 2

Dopo che tutto l'acqua si è trasformata in vapore, se si continua a fornire calore, il vapore inizia ad aumentare la sua temperatura secondo la legge $Q = c_v m \Delta T$ dove c_v è il calore specifico del vapore alla pressione di lavoro.

I comportamenti sopra descritti indicano chiaramente che, alle temperature di trasformazione, il calore fornito non va ad aumentare l'energia termica associata con l'energia cinetica di agitazione ma si dà, perciò, trasformare in una altra forma di energia interna. Per comprendere cosa realmente accade dobbiamo, perciò, cercare di capire quale è la differenza a livello di spacciamere molecolare fra un solido cristallino, un liquido e un vapore. In un solido cristallino le molecole sono disposte nello spazio in un reticolto regolare. Se la temperatura ASSOLUTA fosse $T=0\text{ K}$, secondo il modello classico, le molecole sarebbero ferme e...

l'unica energia da esse posseduta sarebbe l'energia potenziale dovuta all'esistenza di forze attrattive fra di loro (le forze debbono avere necessariamente attrattive altrimenti le molecole non potrebbero stare vicine ma tenderebbero ad allontanarsi e, quindi, la FASE SOLIDA non sarebbe possibile).

In queste condizioni ($T=0\text{ K}$), le molecole tendono a disporre ordinatamente nello spazio in quelle configurazioni che rende minima l'energia di interazione, cioè nelle formazioni di equilibrio necessario del sistema.

All'aumentare delle temperature, le molecole acquisiscono certe energie cinetiche di agitazione termica

e iniziano a vibrare attorno alle loro posizioni di equilibrio con una frequenza media crescente al crescere della temperatura. In questo caso, il calore assorbito si trasforma in energia cinetica e energia potenziale delle molecole. Alle transizioni di fase da solido cristallino a liquido, il sistema evidenzia una brusca variazione dello stesso organizzatore molecolare. A tale temperatura, infatti, l'agitazione termica diventa talmente elevata che le molecole hanno una energia sufficiente a spingere dalle posizioni di minima energia in cui erano confinate e, perciò, possono muoversi liberamente nel senso da un punto ad un altro pur rimanendo sempre in stretto contatto l'una con l'altra. Infatti, alle transizioni solido-liquido si ha in genere (transizione nell'aria) un brusco aumento ΔV del volume occupato dal materiale, ma la variazione relativa di volume $\Delta V/V$ è molto piccola (la densità del liquido e del solido è quasi lo stesso). Questa osservazione sperimentale indica chiaramente che le distanze medie fra le molecole crescono, ma di poco, alle transizioni. Poiché la configurazione del solido a $T=0K$ corrisponde al sistema di molecole nelle posizioni di minima energia potenziale, allora quelle del liquido con le molecole ancora molti vicine ma distribuite casualmente nello spazio (vedi figura 3 b) danno necessariamente corrispondenza ad una energia potenziale totale maggiore di quella del solido. Dunque, per passare dalla fase ~~solidale~~ a quella liquida, è necessario fornire al sistema uno certo quantitativo di energia corrispondente al lavoro necessario per spostare le molecole dalle posizioni di equilibrio (cristallo) alle posizioni di non equilibrio (liquido). Dunque, l'energia interna del sistema aumenta anche se le velocità medie delle molecole nelle due fasi alla temperatura di transizione restano lo stesso (la temperatura è lo stesso). È utile ricordare i valori caratteristici di L_f e L_v per l'acqua:

$$L_f \text{ (acqua)} = 3.33 \times 10^5 \text{ J/kg} , L_v = 2.26 \times 10^6 \text{ J/kg}$$

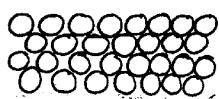


figura 3 a

Schemi di cristalli "ideale" ($T=0\text{ K}$)

le molecole si trovano in posizioni regolari corrispondenti alle posizioni di minima energia (posizioni di equilibrio meccanico)

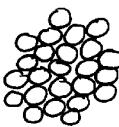


figura 3 b.

Liquidi

le molecole non sono molti vicine (a contatto) ma le loro posizioni spaziali non sono distribuite in modo regolare e non corrispondono a punti di equilibrio meccanico.

Nello stesso modo si spiega la trasizione liquido-gas. In questo caso, nella fase liquida le molecole si trovano praticamente a contatto, mentre nelle fasi gassose esse si trovano ad una distanza media molto maggiore delle dimensioni di molecolare. Questo è testimoniato sperimentalmente dal fatto che il volume occupato del liquido e del gas sono ben diversi. Dunque, alla trasizione si ha una variazione lineare del volume ΔV con $\frac{\Delta V}{V}$ non piccolo. Nel gas le forze di attrazione fra le molecole V sono trascurabili mentre nel liquido le forze di attrazione, responsabili per l'esistenza stessa della fase liquida (sono queste forze che impediscono alle molecole di allontanarsi) sono importanti. Per poter trasformare un liquido in un gas bisogna però compiere un lavoro contro le forze di attrazione, cioè fornire una quantità di energia sufficiente.

Per come abbiamo discusso i fenomeni precedenti, risultava evidente che, se si fanno avvenire le trasizioni di fase in senso contrario si deve assorbire una certa quantità di calore del tutto in esame. Ad esempio, quando un liquido si trasforma in solido (alla stessa temperatura critica a cui il solido si trasforma in liquido), la sua energia potenziale diminuisce e ciò è possibile solamente se essa viene portata via dal sistema. Dunque, in queste condizioni, il sistema deve cedere ... calore, o, in altre parole deve assorbire un calore negativo pari a $Q = -mL_f$ (vedi ep. (12)).

Per quanto finora detto, la variazione di distanza media fra le molecole che si ha alla transizione solido-gass è molto minore di quella che si verifica alla transizione liquido-gass. Per tale motivo il calore latente di fusione è in genere minore di quello di vaporizzazione (tipicamente c'è una differenza di un ordine di grandezza). Ciò risulta evidente, ad esempio, se confronta il calore di fusione del ghiaccio $L_f = 3.3 \times 10^5 \text{ J/kg}$ con quello di vaporizzazione dell'acqua $L_v = 2.26 \times 10^6 \text{ J/kg}$.