대기열역학 팀 프로젝트; 밥솥의 수증기압 추정

### 대기 열역학 팀 프로젝트

서울대학교 자연과학대학 지구환경과학부 2007-10913 양지웅 2007-10917 이상무

## 목차

- 1. 들어가면서
- 2. 몇 가지의 가정
- 3. (1) 수증기압을 구하는 방법 1(2) 수증기압을 구하는 방법 2
- 4. 터지는 밥솥
- 5. 결론

## 들어가면서

우리가 매일 먹는 밥, 그리고 그 밥을 만드는 밥솥, 저 둘 사이에서 벌어진 일은 무엇일까요? 열역학적인 분석을 해봅시다

 구체적으로는 밥솥 안의 수증기압에 대해 접근해 보겠습니다.

## 몇 가지의 가정

- 밥이 다 되기 전엔 김이 빠지지 않는다.
- 쌀 씻기와 불리기 과정에서 쌀에 흡수되는 물의 양은 <u>20%</u>.
- 밥이 다 되었을 때 밥솥의 온도는 <u>115℃</u>
- 물의 양은 쌀의 <u>1.2배</u>
- 밥솥안 건조 공기의 압력은 온도변화에 무관
- 쌀 1인분은 <u>150ml</u>

#### 1. 밥솥 안 수증기압의 추정( I )

- 밥 짓는 동안 수증기가 배출되지 않는다는 가정 하에서

밥을 시작하기 전 상태

- 공기는 건조 공기( $w_i = 0$ )
- 내부 압력은 대기압(Pd = 1atm)
- 최대취반용량 = 1.8 리터

물의 양 = Vw, 쌀의 양 = Vr 라 하면 1.2 Vr = Vw, Vr = 0.833Vw 따라서 0.833Vw + Vw = Vx 1.833Vw = Vx

처음 넣어준 물이 모두 증발한다면 물의 질량 = 수증기의 질량

$$\rho_v(V_0 - V_y) = \rho_w V_x$$

$$V_{vapor} = V_0 - V_y = rac{
ho_w}{
ho_v} \, V_x$$

#### 밥이 다 되었을 때 내부압력 = Pd + e

$$w=rac{m_v}{m_d}=rac{\epsilon e}{p-e}=rac{\epsilon e}{p_d}$$
 이므로

$$w_{\!f} = \frac{m_{\!v}}{m_{\!d}} \! = \frac{\rho_{\!v} V_{vapor}}{m_{\!d}} \! = \frac{\rho_{\!w} V_x}{m_{\!d}} \! = \frac{\rho_{\!w} V_x}{m_{\!d}} \! = \frac{\rho_{\!w} (1.833) \, V_w}{m_{\!d}}$$

Wf 값을 아래 식에 대입하면 e 를 얻는다

$$e = \frac{w_f}{\epsilon} p_d$$

실제 계산을 위해(4인분 기준) 다음 값들을 대입한다  $ho_w \approx 1000 kg \, m^{-3}$   $V_r = (4 \times 150) ml$   $ho_d \approx 1.293 \, kg \, m^{-3}$   $V_w = 1.2 \, V_r = (1.2 \times 4 \times 150) ml$   $\epsilon = 0.622$   $m_d = (V_0 - V_x) \rho_d = 0.00062 \, kg$ 

$$w_f = \frac{(1000 \, kg \, m^{-3})(1.833)(0.00072 \, m^3)}{0.00062 \, kg} = 2128.65$$

$$w_f = \frac{(1000\,kg\,m^{-3})(1.833)(0.00072\,m^3)}{0.00062\,kg} = 2128.65$$

$$e = \frac{w_f}{\epsilon} p_d = \frac{2128.65}{0.622} (1atm) = 3422.26 \, atm$$

$$e_{sw} = 6.11 \exp(53.49 - \frac{6808}{T} - 5.09 \ln T) = 1655.76 mbar$$

e 가 esw 보다 월등히 크므로 비현실적이다. 여기서 우린 밥 짓는 동안 수증기가 배출되지 않는다는 가정은 큰 오류임을 알 수 있다. 또한 많은 양의 물이 밥솥 벽이나 뚜껑에 액화되어 맺혀 있음을 알 수 있습니다. 이 물을 모아도 먹을 수 있을 만큼의 물인데, 이것을 배제하고 생각해서 이러한 오류가 나온 것 같습니다.

#### 2. 밥솥 안 수증기압의 추정(II)

- 수분의 증발이 먼저 일어난 다음 가열된다고 가정할 때

$$l_v = constant \approx 2.26 \times 10^6 J kg^{-1}$$

Clausius - Clapeyron equation 에 의해

$$rac{de_{sw}}{d\,T}\!pprox0.03575\,atm\,K^{\!-1}$$

Ti 는 상온이므로 25 ℃, Ti 는 가정에 의해 115 ℃이므로 온도 변화는 90 ℃ 이다.

$$\Delta e_{sm} = 90 \times 0.03575 = 3.2175 \, atm$$

$$\Delta e = r \times \Delta e_{sw}$$

이고, r = 1 이라 가정하면 (김을 빼기 전엔 습도가 매우 높으므로)

$$\Delta e = 3.2175 \, atm = e_f - e_i$$

밥 짓기 전의 수증기압 ei = 0 이라 볼 수 있으므로

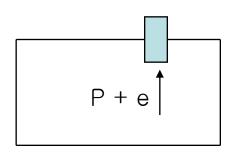
$$\Delta e = 3.2175 \, atm = e$$

첫 번째 가정에 비해 훨씬 현실적인 값을 구할 수 있다. 실제로 밥솥의 뚜껑에 가해지는 압력은 (수증기압 + 대기압) 이므로 약 4.2175 기압이 될 것이다.

#### 3. 가끔씩 터지는 밥솥, 근데 왜?

- 밥솥의 과학적 구조

│ P = 1 atm 증기 배출구에는 기압경도력이 작용.

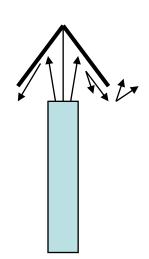


$$\frac{\Delta P}{\Delta z} = \frac{e}{L}$$
 (L = 배출구의 길이)

Cf. 등압선 간격(4hPa) = 1 ~ 10 km

방법2의 기압을 대입해보면 기압경도는 약 16587550N/m^3 로 태풍과 비교해 봤을 때, 0.5N/m^3 과는 천문학적인 차이를 보인다.

따라서, 기압차이는 매우 크고 간격은 매우 작으므로 증기 배출구 속의 공기는 엄청난 힘을 받게 됨을 알 수 있다. 이대로 배출된다면 고속의 뜨거운 증기는 매우 위험할 수 있다.



- 증기가 배출구를 빠져나오면 압력이 급격히 낮아짐
- 급격한 액화가 진행됨
- 앞에서의 수증기압의 오차 발생 실제와는 다를 듯
- -밥솥의 꼭다리가 수증기의 힘을 완충시키는 역할을 한다.

## 결론

- 1. 방법1로 구한 수증기압은 약 3000기압으로 현실성이 매우 떨어진다. 이유는 latent heat의 값을 온도에 무관하다고 가정했고, 또한밥 짓는동안 수증기의 배출이 없다고 가정했기 때문이다.
- 2. 방법2로 구한 수증기압은 약 3기압으로 현실성이 방법1보다는 가 깝다.
- 3. 방법2의 경우에 배출되는 수증기를 pressure gradient에 적용해 보았을 경우, 안과 밖의 기압차이는 약 3기압차이가 나게되고, 기압간의 거리는 약 2cm로 거리에 따른 기압차이 때문에 나타나는 pressure gradient는 매우 커져 현실과는 약간 다른 결론이 나온다.
- 4. 실제 압력 밥솥안의 압력은 1.5~2기압정도로, 오차가 방법1의 경우는 약 3000기압정도 발생하였고, 방법2의 경우는 2기압정도의 오차를 보였다.

## 참고한 자료

- 네이버 카페 "탑푸드뱅크"(http://cafe.naver.com/topfoodbanks)
- "밥짓기의 모든 것"(<a href="http://oso.co.kr/bab/">http://oso.co.kr/bab/</a>)
- 쿠쿠 IH압력보온밥솥(SRP-H1053FI) 성능표지
- 대기열역학 강의 교재
- 박석규,고용덕,최옥자,손미예,서권일,압력취반백미의전기밥솥 보온중 노화도의 변화,한국식품과학회지, Vol.29, No.4, Startpage 705, Endpage 709, Totalpage 5
- 전기천, 강시환, 이동영, 박광순, 폭풍해일 예측을 위한 태풍 해면기압 및 해상풍 추정, 대기 (Atmosphere), Vol.11, No.3, Startpage 532, Endpage 535, Totalpage 4

# 마치면서

감사합니다