

フロック

食卓にのぼる味噌汁を覗くと澄んだだし汁に味噌がふわふわの状態が集まりながら沈んで行く。味噌の正体は大豆タンパクや酵母などのコロイド粒子であるが、コロイド粒子はある一定の化学条件が整うと、分子間力の作用によって互いに凝集して沈んでゆく。このようにコロイド粒子が集まってゆく現象をフロッキュレーション、コロイド粒子が集まってできるコロイド粒子の凝集体をフロックという。浄水場では積極的にフロッキュレーションを制御して飲料水を作っている。

(足立)