**Ovplyvňovanie rýchlosti chemických reakcií v praxi**

1. ovplyvňovanie rýchlosti reakcie zmenou množstva reagujúcich častíc

- hasenie požiaru (zamedzenie prístupu kyslíka)

- regulácia množstva vzduchu v krbe

- vákuové balenie potravín, ktoré sa vplyvom kyslíka kazia

- natieranie farbou, lakom, pokovovanie je ochrana pred koróziou

2. ovplyvňovanie rýchlosti reakcie zmenou teploty

- skladovanie potravín v chladničke

- zvýšenie teploty varu v tlakovom hrnci

3. ovplyvňovanie rýchlosti reakcie zmenou veľkosti povrchu tuhého reaktantu

- kvalitné rozhryznutie potravy urýchli trávenie

- drvenie, mletie, miešanie

- väčšie uhlie horí pomalšie

- uhoľný prach je výbušný

4. ovplyvňovanie rýchlosti reakcie použitím katalyzátora

- výroba kyseliny sírovej

- odstraňovanie jedovatých látok vo výfukových plynoch áut

- biokatalyzátory (enzýmy) - pomáhaj pri štiepení potravy

- výroba piva, vína, syru, liehu, kyseliny octovej, penicilínu