

A só feloldásához le kell győzni a molekulák közötti összetartó erőket, tehát energiára van szükség. Ezt az energiát a só az oldószer hőenergiájából nyeri, ezáltal lehűti az oldatot. Emellett hőenergiát ad le a folyadék a só felmelegítéséhez is. A lehűlés mértéke azonban az ételízesítéshez használatos sómennyiség esetében jelentéktelen, erről kísérleti úton is meggyőződhetünk. A forró vízben a szokásos mennyiségben konyhasót feloldva, a folyadék lehűlését azonos mennyiségű, ugyanolyan hőfokú víz lehűlésével összehasonlítva azt tapasztaljuk, hogy eltérés legfeljebb csak tizedfokokban lehetséges. A mondás alapja valószínűleg az, hogy a sózás után a levest megkavarjuk, eközben a felület növekedése növeli a párolgást, tehát a leves lehűl.

Mezei Márta (Esztergom, Dobó K. g. I. o. t.) és
Vozáry Eszter (Szeged, Ságvári E. gyak. g. I. o. t.)
dolgozata alapján

Megjegyzés: A nátriumklorid egyike azon ritka sóknak, melyeknek oldáshője rendkívül csekély, gyakorlatilag nulla. A nátriumnitrát oldáshője grammonként -55 cal. Ha tehát 2 dl levesbe 5 gramm salétromot tennénk, ez 275 cal elvonását jelentené 200 gramm víznél, a lehűlés tehát még ebben az esetben is alig haladja meg az 1 fokot!