

## 引火 と 発火 - 西日本防災システム

### 引火

引火も発火もどちらも燃焼現象なのですが どう違うのでしょうか

#### ・引火とは

可燃性物質が加熱され、**火源を近づけると**燃焼し始める現象を言います。

#### ・引火点とは

可燃物が燃焼に必要な可燃性蒸気を発生する最低温度を言います。



### 発火

#### ・発火とは

可燃性物質を加熱していき **火源を近づけなくても**燃え出す現象を言います。

#### ・発火点とは

可燃物が燃え出す最低温度を言います。



火を近づけなくても燃えてしまう温度が「**発火点**(発火温度)」です。火を近づければ燃える温度のことを「**引火点**(引火温度)」と言います。

天ぷら油は**引火点**が310～320℃、**発火点**が360～370℃と言われています。常温の天ぷら油はマッチやライターの火を近づけても燃えることはありませんね。四類の引火性液体は蒸発した気体が「空気とほどよく混ざった状態」でなければ燃えませんが、天ぷら油は常温ではほとんど蒸発しないため火を近づけても燃焼可能な「気体」がほとんど無いので燃えません。

ところが加熱して引火点を超える温度になるとうっすらと煙が出てきて、蒸気となった油が増える事により火を近づけると燃えるようになります。更に熱して発火点を超えると、火を近づけなくても油の蒸気が空気中の酸素と反応し着火して燃え出します。これが「**発火**」という現象で発火する温度を「**発火点**」と称します。



西日本防災システム

NISHINIHON BOHSAI SYSTEM Co., Ltd

<http://www.nbs119.co.jp/>



弊社top page

