

و تؤثر مجموعة من العوامل في ذائبية المواد ومنها تحريك المحلول أو تفتيت دقائق المذاب إلى دقائق أصغر لمساعدة المواد المذابة على الذوبان اسرع . وتؤثر الحرارة ايضا في ذائبية المواد فبعض المواد لا جميعها يمكن زيادة ذائبيتها بزيادة درجة الحرارة فالسكر وملح الطعام تزيد ذائبيتهما بشكل ملحوظ عند زيادة درجة الحرارة .