Ch 9 – neutralizace (úkol č. 11)

Ahoooj!

Minule jsme se věnovali trochu esterům (= esence, tresti, vosky, tuky)

(připomínám: Estery vznikají esterifikací. Tj. reakcí karboxylové kyseliny a alkoholu! Vzniká tedy příslušný ester a voda. Voda vzniká odtržením OH z kyseliny a vodíku H z alkoholu!)

No a protože karboxylové kyseliny se chovají často jako běžné jiné kyseliny (anorganické), tak dnes bude řeč o NEUTRALIZACI!!!

A vy už z osmé třídy víte (☺☺☺), že neutralizace = reakce kyseliny a hydroxidu, při které vzniká sůl a voda!!! (důležité: všimněte si pak, z čeho vzniká voda při neutralizaci!!!)

…………………………………………………………………………………………………………………………………………..

zápis:

**NEUTRALIZACE**

= reakce kyseliny a hydroxidu, při které vzniká sůl příslušné kyseliny a voda

* v případě karboxylových kyselin – vzniká sůl karboxylové kyseliny a voda
* názvy solí mají zakončení **- an** (stejně jako anorganické soli, např. síran, dusičnan …)
* např.: kys. mravenčí sůl mravenčan

kys. octová sůl octan

kys. máselná sůl máselnan

kys. citronová sůl citronan

př.: reakce kyseliny octové s hydroxidem sodným

CH3COOH + NaOH CH3COONa + H2O

Kys. octová hydroxid sodný octan sodný voda

(!!! Pamatuj: při neutralizaci se z kyseliny odštěpuje H. Při esterifikaci se z kyseliny odštěpuje OH !!!!)

* soli karboxylových kyselin se často využívají v potravinářství jako různé konzervanty, zvýrazňovače chuti, barev….
* Vyhledejte na internetu, co znamená sůl pod označením:

E – 621 =

E – 331 =

E – 351 =

…………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Úkol: pošlete ke kontrole do 28. 5. !!!

Sestavte chemickou rovnici neutralizace, při které vznikne máselnan draselný

(pozn. přemýšlejte, kterou kyselinu a který hydroxid musíte použít???)

………………………………………………………………………………………………………………………………………….

Mějte se!