**Pracovní list – karboxylové kyseliny a estery**

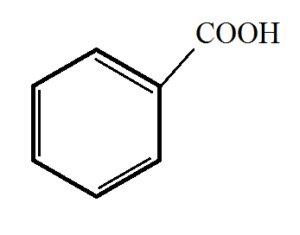
**1) K názvům karboxylových kyselin a esterů přiřaď jejich správné vzorce:**

a) kyselina máselná

CH3CH2CH2COOH

CH3CH2COOH

b) ethylester kyseliny mravenčí

c) kyselina ethanová

HCOOCH2CH3

d) kyselina benzoová

e) methylester kyseliny octové

f) kyselina propanová

CH3COOH

CH3COOCH3

**2) Zakroužkuj správná tvrzení:**

a) Karboxylové kyseliny s nízkým počtem uhlíků jsou žíraviny.

b) Kyselina octová je nejsilnější karboxylová kyselina.

c) Některé karboxylové kyseliny jsou součástí tuků a mýdel.

d) Estery vznikají reakcí karboxylové kyseliny a hydroxidu.

e) Karboxylové kyseliny jsou slabší než anorganické kyseliny.

**3) Přiřaď ke kyselinám jejich charakteristiku:**

a) kyselina mravenčí A) žluknutí tuků

b) kyselina octová B) konzervační přísada do potravin

c) kyselina máselná C) snižuje horečku

d) kyselina benzoová D) výroba kysaných mléčných výrobků

e) kyselina mléčná E) mravenčí a včelí jed

f) kyselina acetylsalicylová F) ocet

**4) Rumová esence například v dobře známých rumových pralinkách je ethylester kyseliny mravenčí. Napiš chemickou rovnici popisující přípravu tohoto esteru reakcí kyseliny mravenčí s ethanolem.**