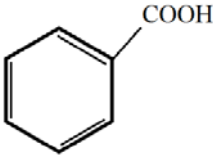


Pracovní list – karboxylové kyseliny a estery

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

- | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|---|
| a) kyselina máselná | $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$ | $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$ |
| b) ethylester kyseliny mravenčí | | |
| c) kyselina ethanová | |  |
| d) kyselina benzoová | $\text{HCOOCH}_2\text{CH}_3$ | |
| e) methylester kyseliny octové | | |
| f) kyselina propanová | $\text{CH}_3\text{COOCH}_3$ | CH_3COOH |

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 pralínkách je ethylester kyseliny mravenčí. Napiš chemickou rovnici popisující přípravu tohoto esteru reakcí kyseliny mravenčí s ethanolem.