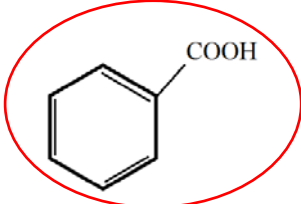


Pracovní list – karboxylové kyseliny a estery

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:

- | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| E a) kyselina mravenčí | A) žluknutí tuků |
| F b) kyselina octová | B) konzervační přísada do potravin |
| A c) kyselina máselná | C) snižuje horečku |
| B d) kyselina benzoová | D) výroba kysaných mléčných výrobků |
| D e) kyselina mléčná | E) mravenčí a včelí jed |
| C f) kyselina acetylsalicylová | F) ocet |

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



↓
etylester kyseliny mravenčí