



Organické kyseliny



Autor: Zuzana Bukovská

Vytvořeno v období: 1.8.2011 – 31.5.2012

Vzdělávací oblast: Člověk a příroda

Vzdělávací obor: chemie, 9. ročník

Anotace: část uceleného souboru učebních materiálů využitelného v předmětech chemie, fyzika, přírodopis, přírodověda, seznamuje žáky s organickými kyselinami, jejich využitím, obsahem organických kyselin v potravinách

Použité zdroje:

Ocet. In: *Wikipedia: the free encyclopedia* [online]. San Francisco (CA): Wikimedia Foundation, 2001-2011 [cit. 2011-10-22]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/Ocet>

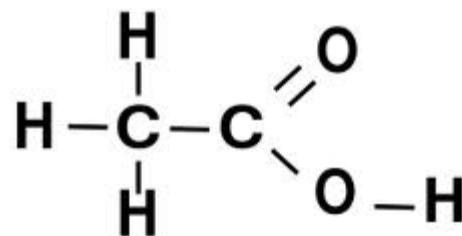
Mravenec. In: *Naturfoto* [online]. 2012 [cit. 2012-02-05]. Dostupné z: <http://www.naturfoto.cz/mravenec>

Citric acid. In: *From nature with love* [online]. 2012 [cit. 2012-02-05]. Dostupné z: http://www.fromnaturewithlove.com/product.asp?product_id=othcitric

Vše o kráse a zdraví. In: *Zdraví a krása* [online]. 2012 [cit. 2012-02-05]. Dostupné z: <http://vseokraseazdravy.blog.cz/>

Kyselina octová CH_3COOH

- ethanová kyselina
- štiplavě páchnoucí
- leptá pokožku
- vyrábí se z ethanalů a ethenu
- jedna z nejvýznamnějších průmyslových organických surovin
- v přiměřených dávkách a dostatečném zředění je zcela neškodná



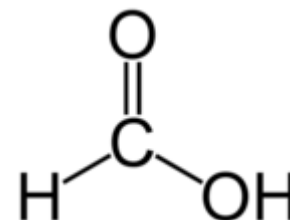
■ Ocet

- zředěný vodný roztok kyseliny octové
- ochucování potravin
- konzervační prostředek (nakládání)
- odstranění usazenin solí (topná tělesa k ohřevu vody)
- vinný (z bílého vína)
- jablečný (z jablečného moštu)
- balzamikový (z hroznů)
- rýžový



Kyselina mravenčí HCOOH

- methanová kyselina
- nejjednodušší organická kyselina
- složka mravenčího jedu
- bezbarvá, leptavá, štiplavě páchnoucí
- používá se ke konzervaci potravin



Kyselina citronová

- bílá, krystalická látka
- v citronech, limetkách, grepech, pomerančích
- doplněk stravy E330:
 - obecně je považována za bezpečnou látku
 - reguluje kyselost a zásaditost potravin
 - zabraňuje růstu bakterií, kvasinek, plísní
 - přidává se do džusů, marmelád, mražených výrobků, pomazánek, nápojů i v kosmetice



Kyselina jablečná

- obsažena v nezralém ovoci, zelených jablkách, hroznech, meruňkách, hruškách
- doplněk stravy E296:
 - obecně je považována za bezpečnou látku
 - přidává se do kyselých bonbonů a cukrovinek
 - funguje jako regulátor kyselosti v potravinách
 - využívá se v kosmetice pro přípravu pleťových masek

