

МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА



Была открыта в 1780г. Шведским химиком-фармацевтом К. Шееле. Она содержится в квашеной капусте, соленых огурцах, образуется при созревании сыра. Закисание этих продуктов вызывает жизнедеятельность молочнокислых бактерий, попадающих из воздуха. Молочную кислоту применяют в текстильном производстве и кожевенной промышленности. Молочная кислота – консервант, т. е. ее добавка предохраняет продукты от порчи.

стеариновая кислота

Стеариновая кислота является одной из наиболее распространённых в природе высших жирных кислот.

Стеариновая кислота — главная составная часть многих жиров и масел, из которых её выделяют гидролизом. Соли стеариновой кислоты — составная часть мыл.

ПАЛЬМЕТИНОВАЯ КИСЛОТА

Насыщенная карбоновая кислота. наиболее распространённая в природе жирная предельная кислота: в виде сложных эфиров глицерина входит в состав почти всех природных жиров. Соли пальмитиновой кислоты наряду с солями некоторых др. карбоновых кислот являются мылами. Смесь пальмитиновой кислоты и стеариновой кислоты составляет основу стеарина



ВИННАЯ КИСЛОТА



Называется так потому, что был выделен из так называемого винного камня. Помимо винограда виннокаменная кислота содержится во многих фруктах. Также используется при изготовлении лимонадов, печенья, и при окрашивании тканей.

салициловая кислота

Получают из
коры ивового
дерева. На ее
основе готовят
многие лекарства:
например аспирин.
Аспирин обладает
противовоспалител
ьным,
жаропонижающим и
болеутоляющим
действием.
Аспирин подавляет
болевою
чувствительность и
помогает от
головной боли.



Муравьиная кислота.

- Муравьиная кислота – НСООН . Жидкость с резким запахом. Содержится в хвое, крапиве, едких выделениях муравьев и пчел. Применяется для получения лекарственных средств, пестицидов и растворителей.



Щавелевая кислота.

- Щавелевая кислота – HOOC-COOH . Бесцветное вещество в виде кристаллов. Содержится в щавеле, ревене, шпинате, клевере и помидорах. Применяется в текстильной промышленности, органическом синтезе, для отчистки металлов от ржавчины и накипи.



Лимонная кислота.

Лимонная кислота - $\text{C}(\text{OH})\text{COOH}$. Лимонная кислота содержится не только в лимонах, но и в землянике, смородине, ананасах и других фруктах. Чаще всего ее используют как вкусовое вещество в кондитерских изделиях и напитках. Для выведения пятен от чернил и ржавчины на белье.



Уксусная кислота



- Уксусная кислота известна с глубокой древности как продукт скисания вина на воздухе или под действием ферментов.
- При комнатной температуре уксусная кислота – жидкость с резким запахом. Соли уксусной кислоты хорошо растворимы в воде за исключением соли серебра и ртути. В отличие от муравьиной кислоты уксусная устойчива к окислению.
- Из всех карбоновых кислот уксусная имеет наибольшее применение в промышленности. Основную часть производимой кислоты используют для получения искусственных волокон и пластмасс на основе целлюлозы. Уксусную кислоту применяют в производстве красителей, медикаментов, ядохимикатов, органического стекла

