

## CH 9

- Napište si další učivo. Učivo je delší, kdo má možnost tisku, tak vytiskne a nalepí, jinak opsat do sešitu.

### KARBOXYLOVÉ KYSELINY

- jsou organické sloučeniny, ve kterých je vázána **karboxylová skupina**  $\text{—COOH}$

Název karboxylové skupiny vyjadřuje, že obsahuje karbonylovou a hydroxylovou skupinu:

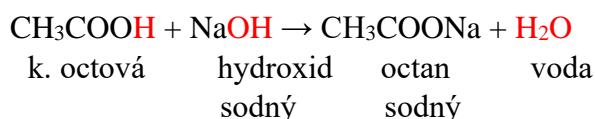


#### VLASTNOSTI:

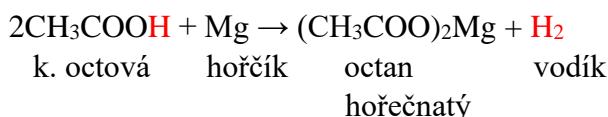
Karboxylové kyseliny mají podobné vlastnosti a reakce jako kyseliny anorganické (HCl):

- POZOR!! Jsou to žíraviny!

Reagují s hydroxidy (neutralizace), vzniká voda a sůl



Reagují s kovy za vzniku soli a vodíku:



#### Názvosloví karboxylových kyselin

- systematický název karboxylových kyselin je tvořen podstatným jménem **kyselina** a přídavným jménem odvozeným z **názvu uhlovodíku** a zakončení **—ová** (např. kyselina methanová)

- v některých odborných textech se můžeme setkat i s opačným pořadím – methanová kyselina

#### Tvorba vzorce karboxylové kyseliny z jejího názvu:

postup	příklad1	příklad2
název karboxylové kyseliny	kyselina methanová	kyselina propanová
určení počtu atomů uhlíků a charakteristické skupiny	methan → 1 uhlík organická kyselina → COOH (1 uhlík už je obsažen v COOH)	propan → 3 uhlíky organická kyselina → COOH (1 uhlík už je obsažen v COOH)
doplnění atomů vodíků do vzorce tak, aby každý atom uhlíku byl čtyřvazný	$\begin{array}{c} \text{H}-\text{C}=\text{O} \\   \\ \text{OH} \end{array}$	$\begin{array}{ccccc} & \text{H} & \text{H} & & \\ &   &   & & \\ \text{H} & - & \text{C} & - & \text{C} = \text{O} \\ &   &   & & \\ & \text{H} & \text{H} & & \text{OH} \end{array}$
vzorec karboxylové kyseliny	<b>H-COOH</b>	<b>CH<sub>3</sub>-CH<sub>2</sub>-COOH</b>

### Tvorba názvu karboxylové kyseliny z jejího vzorce:

postup	příklad1	příklad2
vzorec karboxylové kyseliny	$\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-COOH}$	$\text{CH}_3\text{-COOH}$
určení počtu atomů uhlíku a charakteristické skupiny	$3 \text{ C} \rightarrow \text{propan}$ (počítá se i atom uhlíku obsažený v COOH) $\text{COOH} \rightarrow \text{org.kyselina}$	$2 \text{ C} \rightarrow \text{ethan}$ (počítá se i atom uhlíku obsažený v COOH) $\text{COOH} \rightarrow \text{org.kyselina}$
určení názvu karboxylové kyseliny	kyselina propan + <b>ová</b>	kyselina ethan+ <b>ová</b>
název karboxylové kyseliny	<b>kyselina propanová</b>	<b>kyselina ethanová</b>

- používanější je triviální názvosloví, např. **kyselina methanová** má název **kyselina**

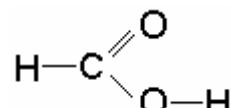
**mravenčí**, triviální názvy nelze odvodit, nutné zapamatovat

### Triviální názvy některých karboxylových kyselin:

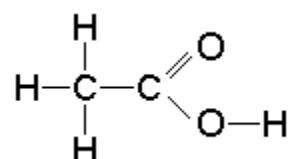
Triviální název	Systematický název	Vzorec kyseliny
kyselina mravenčí	kyselina methanová	$\text{HCOOH}$
kyselina octová	kyselina ethanová	$\text{CH}_3\text{COOH}$
kyselina propionová	kyselina propanová	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOH}$
kyselina máselná	kyselina butanová	$\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$

### Zástupci:

#### KYSELINA MRAVENČÍ (kyselina methanová) **HCOOH**



- je obsažena v jedu mravenců, včel, vos, komárů, v kopřivách
  - má leptavé účinky
  - přidává se do krmiva pro kuřata, ničí bakterie v trávicím traktu kuřat (ty mohou způsobit salmonelózu u člověka)
  - používá se jako lék pro včely při onemocnění varroázou
  - **využití:** konzervace potravin, výroba léků, barvířství, gumárenství, dezinfekce proti plísňím
- KYSELINA OCTOVÁ** (kyselina ethanová) **CH<sub>3</sub>COOH**

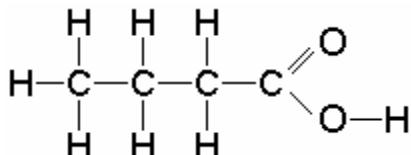


- štiplavě páchnoucí kapalina, má leptavé účinky
  - nejrozšířenější organická kyselina
  - vyrábí se kvašením ethanolu pomocí bakterií octového kvašení, vzniklý ocet je bezbarvý
- $$\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{OH} + \text{O}_2 \rightarrow \text{CH}_3\text{COOH} + \text{H}_2\text{O}$$
- 8 % vodný roztok kyseliny octové – ocet
  - druhy: ocet jablečný, vinný, bylinný
  - **využití:** výroba barviv, plastů, léků, odstranění usazenin, ocet – potravinářství, konzervace potravin, zpracování kůží; v textilním průmyslu (výroba acetátového hedvábí)

## KYSELINA CITRONOVÁ

- vyskytuje se v citrusových plodech, v ovoci, v zelenině
- bílá, krystalická látka
- je to nejběžnější konzervační látka (E 330) – limonády, džusy, džemy, marmelády
- vyrábí se kvašením cukrů
- zabraňuje srážení krve, proto se používá při odběrech krve pro transfuze

**KYSELINA MÁSELNÁ** (kyselina butanová)  $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$



- páchnoucí olejovitá kapalina
- vzniká rozkladem (žluknutím) másla, rozkladem potu

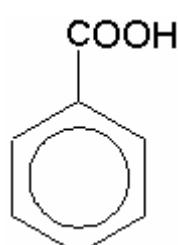
## KYSELINA MLÉČNÁ

- vzniká mléčným kvašením cukrů
- nachází se v mléce, v jogurtech, sýrech, kyselém zelí, okurkách
- v zemědělství vzniká při přípravě siláže
- tvoří se při nedostatečném přísnunu kyslíku do svalů (např. při tělesné námaze), vzniká tak svalová únava
- **využití:** v pekařství, pivovarnictví (E270), koželužství, k přípravě limonád, při barvení a zušlechtování textilií (pohmat, lesk), v mastech, krémech, ústních vodách, prostředek k ošetřování vlasů, v přípravcích proti akné

**KYSELINA ŠŤAVELOVÁ – (ethandiová) ( $\text{COOH}_2$ )** - nejjednodušší dikarboxylová kyselina

- jedovatá krystalická látka, má leptavé účinky
- její soli se vyskytují často v rostlinách (např. šťovík, rebarbora)
- používá se v analytické chemii při titracích

## KYSELINA BENZOOVÁ $\text{C}_6\text{H}_5\text{COOH}$



- bílá krystalická látka
- vyskytuje se v přírodních pryskyřicích a v balzámech
- konzervační látka potravin (E 210) – hořčice, nealkoholické nápoje – má mírně dráždivý účinek, proto by potraviny konzervované touto kyselinou neměly požívat děti do tří let

## **Mastné kyseliny**

- vyšší monokarboxylové kyseliny, jsou vázané v tucích a olejích

### **Kyselina palmitová C<sub>15</sub>H<sub>31</sub>COOH**

- získává se z kokosového oleje

### **Kyseliny stearová C<sub>17</sub>H<sub>35</sub>COOH**

- získává se z hovězího loje

- **využití:** výroba svíček, leštidel, mýdel, kosmetických přípravků (šampóny, koupelové pěny, sprchové gely)

### **Kyselina olejová C<sub>17</sub>H<sub>33</sub>COOH CH<sub>3</sub>(CH<sub>2</sub>)<sub>7</sub>CH=CH(CH<sub>2</sub>)<sub>7</sub>COOH**

- nejjednodušší nenasycená karboxylová kyselina

- součást kapalných tuků (olejů)

- **využití:** výroba mýdel, v kosmetice

## **Aminokyseliny**

Aminokyseliny jsou karboxylové kyselina obsahující v molekule kromě karboxylové skupiny –COOH také skupinu aminovou –NH<sub>2</sub>. Tyto kyseliny se spolu vážou do obrovských řetězců a vytvářejí tak molekuly bílkovin v živých organizmech.

### **KYSELINA AMINOCTOVÁ – GLYCIN NH<sub>2</sub>CH<sub>2</sub>COOH**

- nejjednodušší aminokyselina, z aminokyselin jsou složeny bílkoviny

- bezbarvá krystalická látka, dobře rozpustná ve vodě

- součástí potravinových doplňků pro výživu sportovců (E640)