Наставна јединица: Естри карбоксилних киселина

Научити из уџбеника страна 158-161

 Одговорити на питања и задатке са радног-листа Естри карбоксилних киселина и одгове послити до недеље на мејл miratanasijevic19@gmail.com

 ЕСТРИ КАРБОКСИЛНИХ КИСЕЛ ИНА

 На амбалажи прехрамбених производа често се види натпис ,, ароматизовано вештачком аромом“. Шта то значи?

Добром комбинацијом киселине и алкохола у лабораторији је могуће произвести било који мирис из природе. Ове вештачке ароме се користе у прехрамбеној( за колаче, пудинге, сокове...) и козметичкој индустрији ( за сапуне, шампоне, средства за прање...)

Естри се примењују и у текстилној индустрији за добијање вештачких влакана, а користе се и као растварачи боја и лакова.

1. Дефиниши естре

2. Наведи физичка својства естара и њихову заступљеност у природи

2.Заокружи слово испред тачног одговора.

Етил-етаноат настаје у реакцији:

а) етанола и етана

б) етанола и етанала

в) етанола и етанске киселине

г) етана и етанске киселине

3. Дати су називи естара и њихови мириси у табели написати формулe естара

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| називи естара | мирис естра | формула естра |
|  етил-бутаноат | ананас |  |
|  метил-пентаноат | цветни мирис |  |
|  етил-метаноат |  малина |  |
|  етил-етаноат |  зелена јабука |  |
|  етил-пропаноат |  рум |  |
|  бутил-етаноат |  банана |  |
|  октил-етаноат |  наранџа |  |

4. Напиши једначине хемијских реакција добијања вештачких арома ананаса, малине, зелене јабуке и банане.