

Chemie 9 7. část 2021

Učebnice str. 74-76 A PREZENTACE

Zadání na online hodinu (7. 1.) nebo pro samostatnou práci pro nezúčastněné

- A. Opakování karboxylové kyseliny + DOPLNĚNÍ
- B. Nová látka – SOLI KARBOXYLOVÝCH KYSELIN
- C. DÚ z online hodiny

A. OPAKOVÁNÍ KARBOXYLOVÝCH KYSELIN

- Opakování v prezentaci

Zápis do sešitu:

Doplnění karboxylových kyselin- zápis do sešitu

- **Kapronová** = hexanová kyselina $C_5H_{11}COOH$, zápach-kozel
- **Vinná** – v plodech hroznového vína a ovoci (obs. –OH skupiny)
- **Jantarová** – v angreštu, omlazuje buňky
- **Mandlová** – v plodech mandlí, antibakteriální účinky
- **Nikotinová** = niacin=vitamin B3, v plodech šípků, obilovinách

B. Nová látka – SOLI KARBOXYLOVÝCH KYSELIN

Prezentace: [CH9 - Opakování karboxylových kyselin-PŘIŘAĎ](#)

Zápis do sešitu:

Soli karboxylových kyselin - zápis

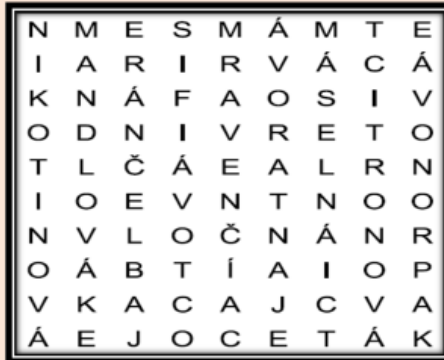
- vznikají reakcí karboxylové kyseliny a zásady (hydroxidu) za vzniku soli a vody = NEUTRALIZACE
- $KARBOX. KYSELINA + ZÁSADA \longrightarrow SŮL + VODA$
- $CH_3COOH + Al(OH)_3 \longrightarrow (CH_3COO)_3Al + H_2O$
- KONCOVKA SOLI - AN od dané kyseliny
- Iontové sloučeniny (kation a anion)

SŮL	POUŽITÍ	VZOREC - doplň
OCTAN HLINITÝ	ODKLADY NA OTOKY	
GLUTAMAN SODNÝ	ZVÝRAZNĚNÍ CHUTI, E621	XXXX
BENZOAN SODNÝ	OCHUCENÉ NÁPOJE –KOFOLA E211	
ŠTAVELAN VÁPENATÝ	VĚTŠÍ MNOŽSTVÍ – LEDV.KANEMY	

C. DÚ Z ONLINE HODINY

DÚ z online hodiny

- 1. doplnit vzorce solí karboxylových kyselin
- 2. vyřešit osmisměrku – zjistit a vysvětlit tajenku
 - Vyškrtání je svislé (směr dolů i nahoru), pouze u 3 je jedno vyškrtání vodorovné



TAJENKA: _____

- Při kousnutí mravencem způsobuje nepříjemné pálení pokožky kyselina _____.
- Typický zápach kozla ucitíme, pokud si přičichneme ke kyselině _____.
- Při zavařování okurek se používá 8% vodný roztok kyseliny _____, který se nazývá _____.
- Kyselina _____ je trikarboxylovou kyselinou vyskytující se v citrusových plodech.
- Kyselina _____ je obsažena v živočišných tucích a rostlinných olejích, nepříjemně zapáchá a je složkou lidského potu.
- V nezralém ovoci se nachází L- kyselina _____, která obsahuje jeden chirální uhlík.
- Vedlejším produktem výroby vína je dikarboxylová kyselina _____.
- V hořkých mandlích se nachází kyselina _____, která má antibakteriální účinky.
- Přírodní součástí živočišných a rostlinných tkání je kyselina _____, která regeneruje a omlazuje buňky.
- Niacin či vitamín B3 je jiné označení pro kyselinu _____.

Pro zúčastněné na online hodině:

Vypracovaný DÚ zaslat na dagmar.hegrova@zspilnikov.cz do úterý 12. 1. 2021.

Pro nezúčastněné:

1. Projít si prezentaci a text v učebnici
2. Zapsat zápisy do sešitu
3. Vypracovat DÚ a zaslat

Všichni si zopakovat **karboxylové kyseliny** – vzorce, výskyt a použití.

Písemné opakování na online hodině 14. 1. 2021.

Zadání si můžete vyzvednout ve škole po telefonické domluvě 733199440.