

презентацию на тему : "Масляная кислота"

подготовили: Вера Чернышова и Ася Шамилева

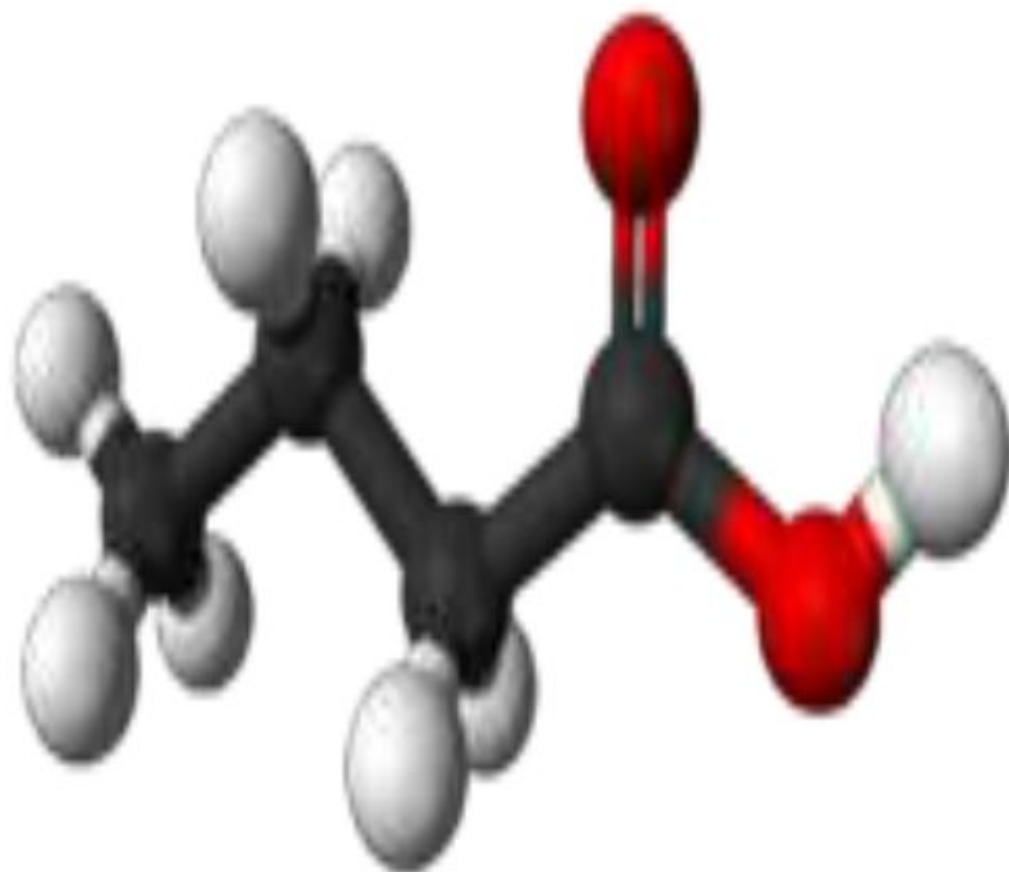
Масляная кислота

- Масляная кислота (бутановая кислота) C_3H_7COOH — бесцветная жидкость с запахом прогорклого масла. Соли и эфиры масляной кислоты называются бутиратами.



Происхождение названия

Нормальная масляная кислота открыта в 1814 г. Шеврелем между кислотами, полученными им при омылении коровьего масла; затем Пелуз и Желис (1843) нашли, что она образуется из различных углеводов (тростникового и молочного сахаров, декстрина, d-глюкозы) Свободная масляная кислота была констатирована: в поту (Шоттен), в мускульной жидкости (Шерер), в содержимом толстой кишки и твердых экскрементах (Бригер), в экскрементах змей, хищных птиц и т. д.



Применение:

Масляная кислота
применяются:

- в качестве экстрагента щелочноземельных элементов (Ca, Sr, Mg, Ba) при очистке от них РЗЭ;
- для обеззоливания (удаление солей Ca);
- в синтезе душистых веществ для парфюмерии ;
- ароматизирующих веществ в пищевой промышленности;
- пластификаторов для лаков на основе эфиров целлюлозы;
- эмульгаторов ;
- ацетобутирата целлюлозы, служащего основой для атмосфероустойчивых покрытий;
- бутирилхолингалогенидов



Применение масляной кислоты

- Масляная кислота применяется в парфюмерной и кондитерской промышленности в виде сложных эфиров, являющихся ценными ароматическими веществами.



Пальмовое масло

Пальмовое масло имеет уникальные свойства: оно обогащает продукты приятным сливочным привкусом, а в силу того, что оно восприимчиво к низким температурам оно продлевает срок годности продукта, в состав которого входит. Детские каши, шоколад, печенье, сыр, маргарин, мороженное-могут содержать пальмовое масло. Наличие пальмового масла в мороженном можно проверить так- разотрите кусочек в ладонях, если останется эффект пленочки, значит, в продукте присутствует пальмовое масло.



