# презентацию на тему :"Масляная кислота""

подготовили: Вера Чернышова и Ася Шамилева

## Масляная кислота

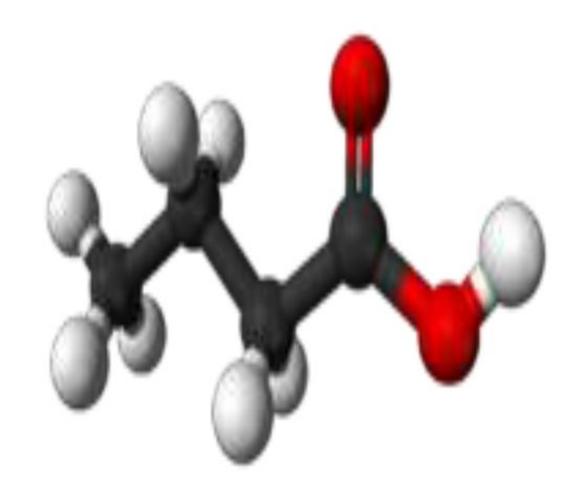
Масляная кислота́ (бута́новая кислота́)
СЗН7СООН — бесцветная жидкость с запахом прогорклого масла. Соли и эфиры масляной кислоты называются бутиратами.





### Происхождение названия

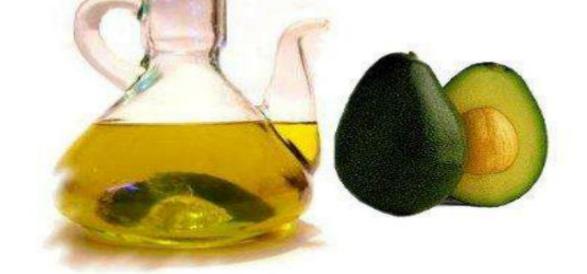
Нормальная масляная кислота открыта в 1814 г. Шеврелем между кислотами, полученными им при омылении коровьего масла; затем Пелуз и Желис (1843) нашли, что она образуется из различных углеводов (тростникового и молочного сахаров, декстрина, dглюкозы ) Свободная масляная кислота была констатирована: в 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 Са);
- »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 промышленностях в виде

сложных эфиров, являющихся ценным ароматическими веществами.





#### Пальмовое масло

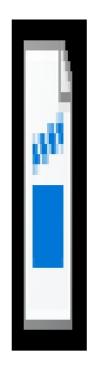
Пальмовое масло имеет уникальные свойства: оно обогащает продукты приятным сливочным привкусом, а в силу того, что оно восприимчиво к низким температурам оно продлевает срок годности продукта, в состав которого входит. Детские каши,шоколад,печенье, сыр,маргарин,

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.









B daae lanea n deaall alolaa la ana! (1).mp4