

# МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА



Была открыта в 1780г. Шведским химиком-фармацевтом К. Шееле. Она содержится в квашеной капусте, соленых огурцах, образуется при созревании сыра. Закисание этих продуктов вызывает жизнедеятельность молочнокислых бактерий, попадающих из воздуха. Молочную кислоту применяют в текстильном производстве и кожевенной промышленности. Молочная кислота – консервант, т. е. ее добавка предохраняет продукты от порчи.

# стеариновая кислота

Стеариновая кислота является одной из наиболее распространённых в природе высших жирных кислот. Стеариновая кислота — главная составная часть многих жиров и масел, из которых её выделяют гидролизом. Соли стеариновой кислоты — составная часть мыл.



# ПАЛЬМИТИНОВАЯ КИСЛОТА

Насыщенная карбоновая кислота, наиболее распространённая в природе жирная предельная кислота: в виде сложных эфиров глицерина входит в состав почти всех природных жиров. Соли пальмитиновой кислоты наряду с солями некоторых др. карбоновых кислот являются мылами. Смесь пальмитиновой кислоты и стеариновой кислоты составляет основу стеарина



# ВИННАЯ КИСЛОТА



Называется так потому, что был выделен из так называемого винного камня. Помимо винограда виннокаменная кислота содержится во многих фруктах. Также используется при изготовлении лимонадов, печенья, и при окрашивании тканей.



# Салициловая кислота

Получают из коры ивового дерева. На ее основе готовят многие лекарства: например аспирин. Аспирин обладает противовоспалительным, жаропонижающим и болеутоляющим действием. Аспирин подавляет болевую чувствительность и помогает от головной боли.





# Муравьиная кислота.

- Муравьиная кислота –  $\text{НСООН}$ . Жидкость с резким запахом. Содержится в хвое, крапиве, едких выделениях муравьев и пчел. Применяется для получения лекарственных средств, пестицидов и растворителей.





# Щавелевая кислота.

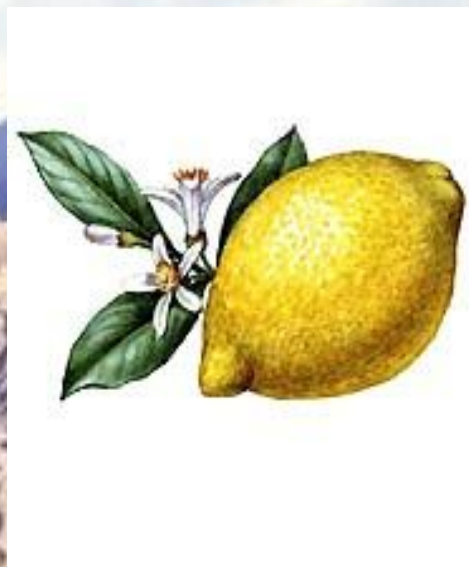
- Щавелевая кислота –  $\text{HOOC-COOH}$ . Бесцветное вещество в виде кристаллов. Содержится в щавеле, ревене, шпинате, клевере и помидорах. Применяется в текстильной промышленности, органическом синтезе, для отчистки металлов от ржавчины и накипи.





# Лимонная кислота.

Лимонная кислота -  $C(OH)COOH$ . Лимонная кислота содержится не только в лимонах, но и в землянике, смородине, ананасах и других фруктах. Чаще всего ее используют как вкусовое вещество в кондитерских изделиях и напитках. Для выведения пятен от чернил и ржавчины на белье.





# Уксусная кислота



- Уксусная кислота известна с глубокой древности как продукт скисания вина на воздухе или под действием ферментов.
- При комнатной температуре уксусная кислота – жидкость с резким запахом. Соли уксусной кислоты хорошо растворимы в воде за исключением соли серебра и ртути. В отличие от муравьиной кислоты уксусная устойчива к окислению.
- Из всех карбоновых кислот уксусная имеет наибольшее применение в промышленности. Основную часть производимой кислоты используют для получения искусственных волокон и пластмасс на основе целлюлозы. Уксусную кислоту применяют в производстве красителей, медикаментов, ядохимикатов, органического стекла

