

Автор: Ким Н.В. Учитель химии МБОУ «СОШ №6» г. Нягань ХМАО-Югра

КАРБОНОВЫЕ КИСЛОТЫ

И ИХ ПРОИЗВОДНЫЕ

Урок - лекция с контролем в 10 классе

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОИЗВОДНЫЕ КАРБОНОВЫХ КИСЛОТ

Образование сложных эфиров R'-COOR":

$$CH_3-C$$
 O $+$ H OC_2H_5 $\stackrel{H^+}{\Longleftrightarrow}$ CH_3-C $O-C_2H_5$ $+$ H_2O уксусная уксусноэтиловый киспота эфир (этипацетат)

Реакция образования сложного эфира из кислоты и спирта называется реакцией этерификации (от лат. *ether* - эфир).

СЛОЖНЫЕ ЭФИРЫ

Сложные эфиры - соединения с общей формулой R-COOR',

где R и R' - углеводородные радикалы.

 Сложные эфиры могут быть получены при взаимодействии карбоновых кислот со спиртами (реакция этерификации).

$$R-C$$
 O
 $+HO-R'$
 \rightleftharpoons
 $R-C$
 $O-R'$
 $+H_2O$

• Катализаторами являются минеральные кислоты.

Процесс - расщепление сложного эфира при действии воды с образованием карбоновой кислоты и спирта - называют гидролизом сложного эфира.

Гидролиз в присутствии щелочи протекает необратимо (т.к. образующийся отрицательно заряженный карбоксилат-анион RCOO⁻ не вступает в реакцию с нуклеофильным реагентом - спиртом).

$$R-C > O + NaOH \longrightarrow R-C > O + ROH$$

Эта реакция называется омылением сложного эфира.

ПРОИЗВОДНЫЕ КАРБОНОВЫХ КИСЛОТ









 Эфиры низших карбоновых кислот и низших одноатомных спиртов имеют приятный запах цветов, ягод и фруктов.

 Эфиры высших одноосновных кислот и высших одноатомных спиртов - основа природных восков.

•

 Например, пчелиный воск содержит сложный эфир пальмитиновой кислоты и мирицилового спирта (мирицилпальмитат)

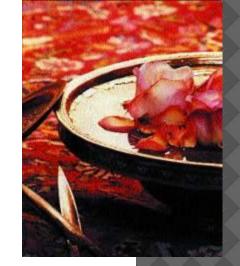
 $CH_3(CH_2)_{14}-CO-OCH_2(CH_2)_{29}CH_3.$

"ОДЕЖДА УКРАШАЕТ ВНЕШНОСТЬ, А ДУХИ ОТРАЖАЮТ ВНУТРЕННИЙ МИР..."

ЖАК ПОЛЬЖ. ПАРФЮМЕР ФИРМЫ ШАНЕЛЬ

Виды запахов:

- о ГОРЬКИЕ: герань, лимон, мандарин, пион, сирень, флердоранж (цветок апельсина).
- о ТОНКИЕ: акация, гелиотроп, ирис, левкой, магнолия, мимоза, настурция, пион, роза.
- о СЛАДКОВАТЫЕ: акация, мандарин, тубероза, ваниль.
- о ЗЕЛЕНЫЕ: гвоздика, фиалка (листья), нарцисс, гальбанум (смола), мирра.
- о **ТЕПЛЫЕ:** акация, душистый горошек, персик, сандал, тубероза, жимолость, животные запахи.
- о ГУСТЫЕ, ТЯЖЕЛЫЕ: гвоздика, ладан, лилия, пачули, туберозг ладан.
- о **ПРЯНЫЕ:** жасмин, пачули, цикламен, корица, гвоздика, ветивер (корни), ладан.
- о ЗАПАХ КОЖИ, ТАБАКА получают из бессмертника.
- о ЖИВОТНЫЕ запахи: Серая амбра-железа кашалота выделяет секрет, который дает живой, теплый





ЖИРЫ

• Жиры - сложные эфиры глицерина и высших одноатомных карбоновых кислот.



- Общее название таких соединений триглицериды.
- В состав природных триглицеридов входят остатки насыщенных кислот (пальмитиновой С₁₅H₃₁COOH, стеариновой С₁₇H₃₅COOH) и ненасыщенных (олеиновой С₁₇H₃₃COOH, линолевой С₁₇H₂₉COOH).

 Жиры содержатся во всех растениях и животных.

Животные жиры (бараний, свиной, говяжий и т.п.), как правило, являются твердыми веществами с невысокой температурой плавления (исключение - рыбий жир).

Жиры состоят главным образом из триглицеридов предельных кислот.

 Растительные жиры - масла (подсолнечное, соевое, хлопковое и др.) - жидкости (исключение - кокосовое масло)

В состав триглицеридов масел входят непредельных кислот.

Жидкие жиры превращают в твердые путем реакции гидрогенизации (гидрирования).

Продукт гидрогенизации масел - твердый жир (искусственное сало, саломас).

Маргарин - пищевой жир, состоит из смеси гидрогенизированных масел (подсолнечного, кукурузного, хлопкого и др.), животных жиров, молока и вкусовых добавок (соли, сахара, витаминов и др.).

При участии щелочей гидролиз жиров происходит необратимо. Продуктами в этом случае являются мыла - соли высших карбоновых кислот и щелочных металлов.

Натриевые соли - твердые мыла, калиевые - жидкие. Реакция щелочного гидролиза жиров, и вообще всех сложных эфиров, называется также *омылением*.

ПИРАМИДЫ ПИТАНИЯ



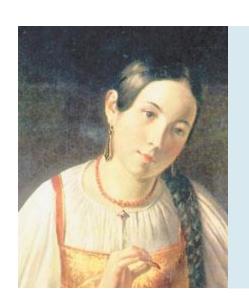
Существующая пирамида питания

ПИРАМИДЫ ПИТАНИЯ

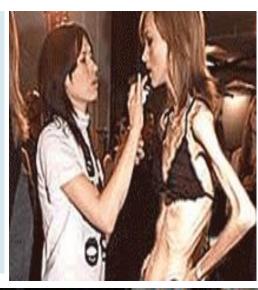


Пирамида, предложенная американскими учёными

КРАСОТА И ЗДОРОВЬЕ







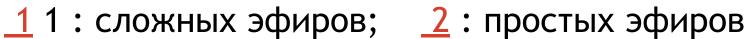






КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

 1. Функциональную группу -СООН содержат молекулы . . .



3 3 : спиртов; **4** : альдегидов

<u>5</u> 5 : кетонов; <u>6</u> : карбоновых кислот

 2. Какая из приведенных структур соответствует молекуле жира?

$$\begin{array}{c} {\rm CH_{2}O-CO-C_{17}H_{35}} \\ | \\ {\rm CHO-CO-C_{17}H_{35}} \\ | \\ {\rm CH_{2}O-CO-C_{17}H_{35}} \end{array}$$

G

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

 3. Какое вещество образуется при окислении пропаналя?

<u>1</u>: пропанол

2: пропиловый эфир уксусной кислоты

3: пропионовая кислота

4: метилэтиловый эфир

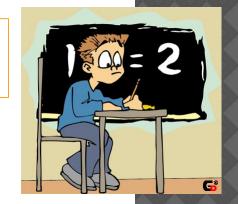
 4. Этилацетат можно получить при взаимодействии . . .

1: метанол + муравьиная кислота

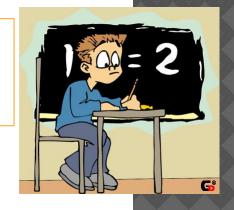
2: этанол + муравьиная кислота

3: метанол + уксусная кислота

4: этанол + уксусная кислота



КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ



5. Для получения 1,5 моль этилового эфира муравьиной кислоты израсходовано 138 г этанола.

Какова массовая доля выхода эфира в % от теоретически возможного?

<u>1</u>: 50%

2: 75%

3:85%

4: 95%

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, МАТЕРИАЛОВ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ

<u>С. Ю., Теренин В. И.</u>Химия. 10 класс. Профильный уровень. <u>М. Дрофа</u>, 2009

- alhimic.ucoz.ru/load/26-1-0-39
- wwwww.www.allengwww.alleng.www.alleng.ru/eduww ng.ruwww.alleng.ru/www.alleng.ru/edu/www.alleng.ru/edu/chemw ww.alleng.ru/edu/chem1.www.alleng.ru/ed u/chem1.htm