

КИСЛОТЫ

Выполнил: ученик 3В
класса, МАОУ СОШ №152.
Валеев Тимур.

Кислоты

- Большая группа веществ, с некоторыми из которых мы встретимся на кухне, — кислоты.
- Общее свойство этих веществ — кислый вкус. Но пробовать на вкус их не надо. Многие кислоты очень едкие — они разрушают кожу человека, одежду, бумагу, древесину. Поэтому обращаться с ними надо осторожно.

Кислоты вокруг нас

- Кислый вкус лимону придаёт лимонная кислота.
- В яблоках есть яблочная кислота.
- В листьях щавеля содержится щавелевая кислота.
- Когда прокисает молоко, в нём образуется молочная кислота.
- Муравьиная кислота называется так потому, что её выделяют муравьи, когда защищаются от нас. Она содержится и в жгучих волосках крапивы, и в яде пчелы.
- На кухне мы обязательно встретим уксусную кислоту, или уксус. Уксусная кислота опасна, поэтому её используют только в разбавленном виде.

Кислотные дожди

- Из-за загрязнения окружающей среды кислоты стали образовываться высоко в небе. Нередко они выпадают на землю вместе с дождём. Это так называемые кислотные дожди.
- От таких дождей страдают растения и всё живое, портятся многие постройки, в том числе старинные памятники.

Спасибо за внимание!!!