

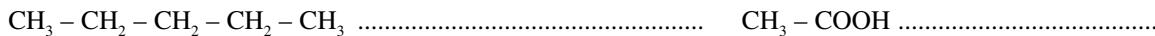
# DERIVÁTY UHLOVODÍKŮ

## Proč kopřiva pálí?

Pracovní list  
k učebnici  
str. 102–103



- 1** Propoj vzorec uhlovodíku se vzorcem kyseliny, která je od něj odvozena.  
Kyselinu i uhlovodík pojmenuj.



- 2** Do tabulky si doplň pozorované vlastnosti kyselin mravenčí a octové.

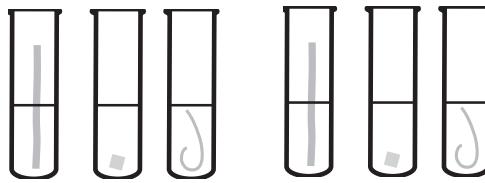
	Kyselina mravenčí	Kyselina octová
Skupenství		
Zápach		
Barva		



Zamysli se, jak s hořčíkem reagovala kyselina chlorovodíková. Který plyn při reakci vznikal? Vysvětli.

- 3** Zakresli barvu UIP a průběh reakce kyseliny mravenčí a octové s vápencem a hořčíkovou páskou.

Které plynné látky se uvolňují při reakci obou kyselin s vápencem a hořčíkem?  
Navrhni, jak bychom provedli jejich důkaz.



.....  
.....

- 4** K obrázkům zapiš, jak opravuje mravenec kyselinu mravenčí do těla živočichů. Jak totéž dělá kopřiva?



- 5** Doplň, jaké využití mají kyselina octová a mravenčí.

HCOOH .....

$\text{CH}_3\text{COOH}$  .....

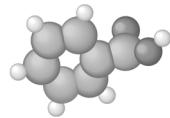


karboxylová skupina: .....

ocet: .....

žahavý účinek: .....

# DERIVÁTY UHLOVODÍKŮ



## Karboxylové kyseliny v domácnosti

Pracovní list  
k učebnici  
str. 104–105

- 1 Napiš si, jaké vlastnosti pozoruješ na vzorcích kyselin citronové a benzoové.

kyselina citronová

kyselina benzoová

..... skupenství .....

..... barva .....

..... rozpustnost ve vodě .....

- 2 Propoj obrázky s názvy příslušných kyselin.

kyselina octová

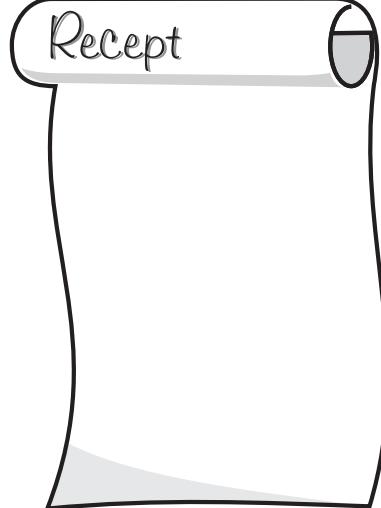
kyselina benzoová

kyseliny citronová

kyselina palmitová



- 3 Napiš si nejlepší recept na šuměnku.



- 4 Produktem reakce kyseliny chlorovodíkové a mýdla je ..... .  
Na základě pozorování si zapiš, jaké vlastnosti má produkt této reakce.

.....

- 5 Na internetu vyhledej seznam látek přidávaných do potravin. Napiš si, které kyseliny jsou ukryty pod označením E 330, E 211, E 640, E 210.

E 330 .....

E 640 .....

E 211 .....

E 210 .....

aminokyseliny: .....

mastné kyseliny: .....

glycin: .....