

Применение карбонновых кислот

Выполнил: Бережнов Владислав

311 «МСХ»

Муравьиная кислота

МУРАВЬИНАЯ КИСЛОТА



1 — кожевенная промышленность;

2 — крашение тканей;

3 — в медицине для лечения ревматических болей и радикулитов.

Уксусная кислота



1 — консервирование;

2 — производство искусственных волокон, тканей;

3 — приправа к пище;

4—8 — производство органических соединений

(пестицидов 4, лаков

5, красок 6,

фотопленки 7, клея 8)

Масляная кислота



Эфиры масляной кислоты применяют как душистые вещества, пластификаторы, эмульгаторы.

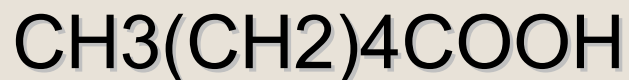


Валериановая кислота



$\text{CH}_3\text{-CH}(\text{CH}_3)\text{-CH}_2\text{-COOH}$, применяется для синтеза лекарственных веществ: валидола, бромурала и др. В пищевой промышленности используют изоамиловый эфир изовалериановой кислоты (яблочная эссенция).

Капроновая кислота



Многие эфиры капроновой кислоты обладают фруктовым запахом и применяются в качестве эссенций.



Винная кислота



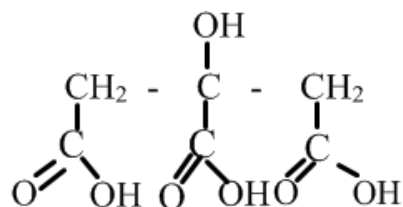
Используется при изготовлении лимонадов, печенья, и при окрашивании тканей.

Щавелевая кислота



Применяется в текстильной промышленности, органическом синтезе, для отчистки металлов от ржавчины и накипи.

Лимонная кислота



Чаще всего ее используют как вкусовое вещество в кондитерских изделиях и напитках. Для выведения пятен от чернил и ржавчины на белье.

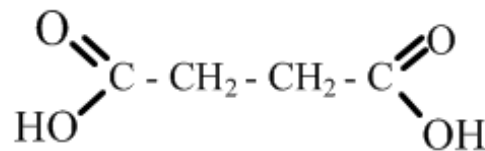


Молочная кислота



Молочную кислоту применяют в текстильном производстве и кожевенной промышленности, ветеринарии, кондитерской промышленности. Молочная кислота – консервант, т. е. ее добавка предохраняет продукты от порчи.

Янтарная кислота



Используется, как лекарственное средство, для получения пластмасс, смол, пищевой промышленности используется в качестве пищевой добавки E363.



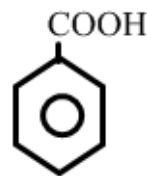
Стеариновая и пальмитиновая КИСЛОТЫ

Пальмитиновую кислоту используют в производстве стеарина (смесь со стеариновой кислотой), моющих и косметических средств, смазочных масел и пластификаторов.

Пальмитат кальция используют в качестве компонента составов для гидрофобизации тканей, кожи, дерева, эмульгатора в косметических препаратах.

Бензойная кислота

Применяют в медицине при кожных заболеваниях как наружное антисептическое противогрибковое средства, а её натриевую соль – как отхаркивающее средство. Кроме того, бензойную кислоту и её соли используют при консервировании пищевых продуктов (пищевые добавки E210, E211, E212, E213). Эфиры бензойной кислоты (от метилового до амилового) обладают сильным запахом и применяются в парфюмерной промышленности. Некоторые другие производные бензойной кислоты, широко применяются для синтеза красителей.



Аскорбиновая кислота

Аскорбиновая кислота является необходимой для устойчивости организма к простудным заболеваниям.

Аскорбиновая кислота влияет на образование соединительной ткани, красных кровяных телец, она ускоряет всасывание железа и предохраняет другие витамины от окисления. **Суточная норма**, рекомендуемая для потребления аскорбиновой кислоты – **60 мг.**

