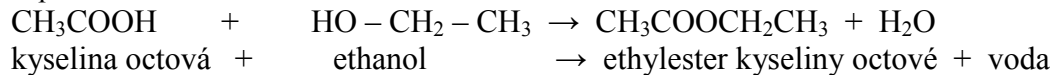


## ESTERY

Estery jsou látky, které vznikají reakcí karboxylových kyselin a alkoholů. Tuto reakci nazýváme esterifikace.



např.



Vlastnosti:

- kapalné estery mají příjemnou ovocnou vůni
- používají se jako rozpouštědla, paliva, léčiva
- estery mastných kyselin a glycerolu tvoří přírodní tuky, vosky a oleje
- významným esterem je kyselina acetylsalicylová, která je obsažena v lécích (Acylpyrinu, Aspirinu, Anopyrinu, atd.)

ester	vůně
ethylester kyseliny mravenčí	rumová
pentylester kyseliny octové	banánová
oktyester kyseliny octové	pomerančová
ethylester kyseliny máselné	ananasová
pentylester kyseliny máselné	meruňková
ethylester kyseliny benzoové	mátová

Výbušné estery

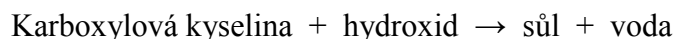
Estery mohou vznikat i reakcí alkoholů s kyselinami, které nepatří mezi karboxylové.

Ester kyseliny dusičné a glycerolu se nazývá nitroglycerin, který tvoří nejdůležitější součást dynamitu.

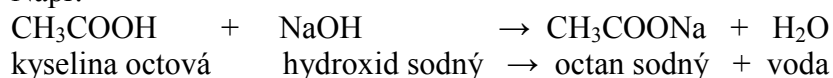
## SOLI KARBOXYLOVÝCH KYSELIN

Soli karboxylových kyselin vznikají nahrazením atomu vodíku v karboxylové skupině kovem.

Jsou to pevné látky. Sodné a draselné soli jsou rozpustné ve vodě a mají využití v potravinářském průmyslu jako přídavné látky.



Např.



Přehled:

Octan hlinitý – používá se jako roztok ve vodě k obkladům proti otokům, naraženinám nebo podvrtnutím kloubů dolních končetin

Benzoan sodný (E 211) – konzervační látka v limonádách, energetických nápojích, minerálních a stolních vodách, ovocných kompotech, džemech, apod.

Glutaman sodný (E 621) – potravinářská přísada (Vegeta, Aromat)