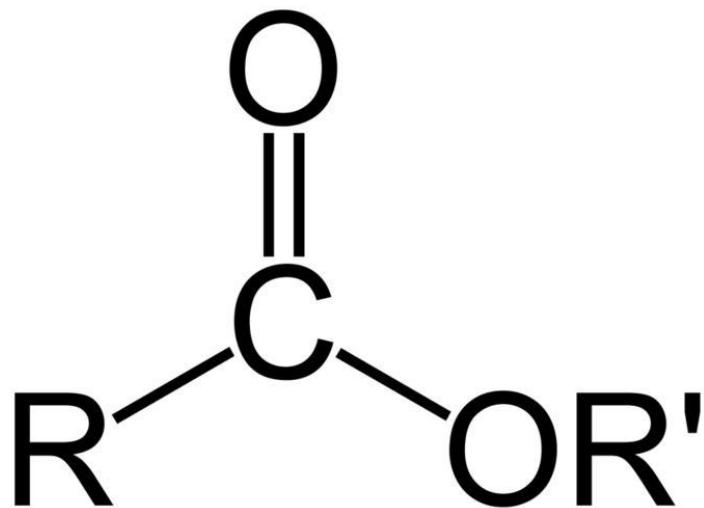


# СЛОЖНЫЕ ЭФИРЫ КАРБОНОВЫХ КИСЛОТ

ЖИРЫ

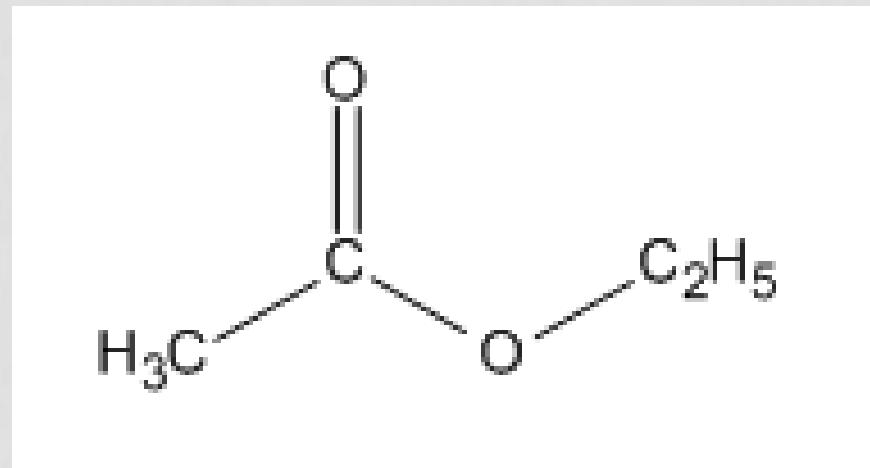
# СЛОЖНЫЕ ЭФИРЫ

- производные карбоновых кислот, у которых атом водорода карбоксильной группы замещен на углеводородный радикал.



R и R' – углеводородные  
заместители

# НОМЕНКЛАТУРА СЛОЖНЫХ ЭФИРОВ

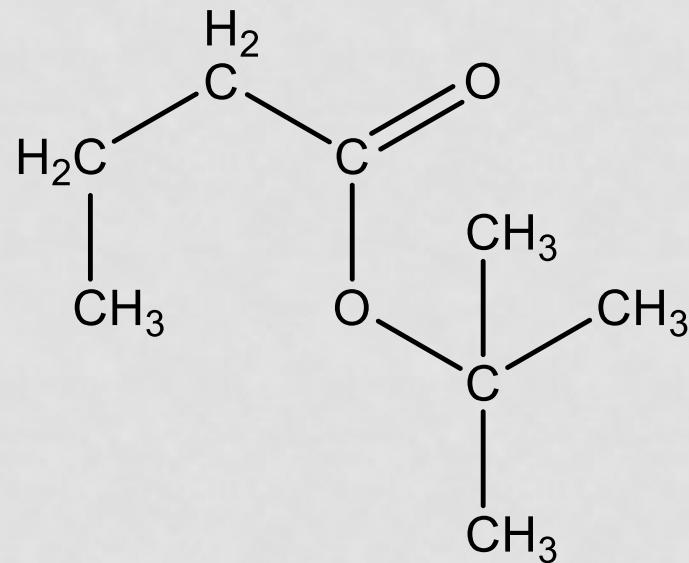
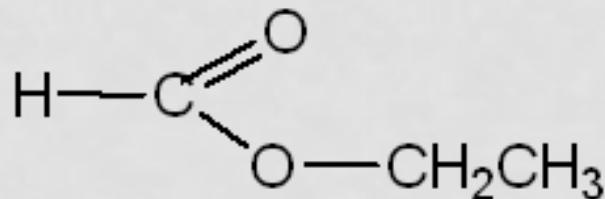


этилацетат

углеводородный  
заместитель

кислотный  
остаток

# ПРИМЕРЫ НАЗВАНИЙ

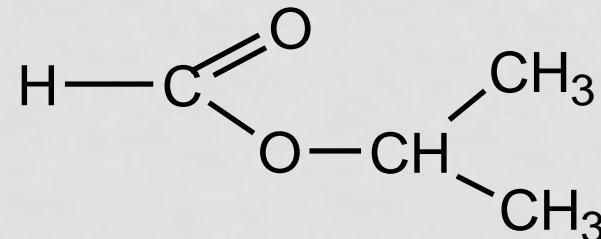
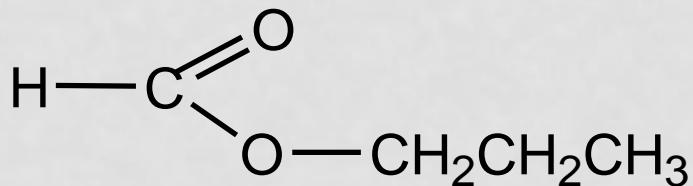


- этилформиат  
этиловый эфир  
муравьиной  
кислоты

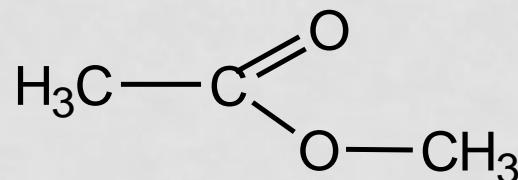
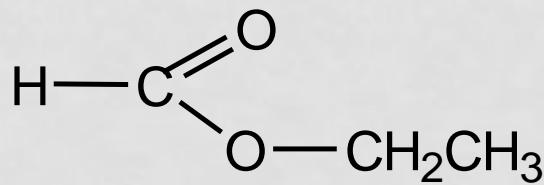
Третбутилбутаноат  
(третбутилбутират)  
Третбутиловый эфир масляной  
кислоты

# ИЗОМЕРИЯ

- изомерия углеродного скелета



- изомерия положения сложноэфирной группы



- межклассовая изомерия

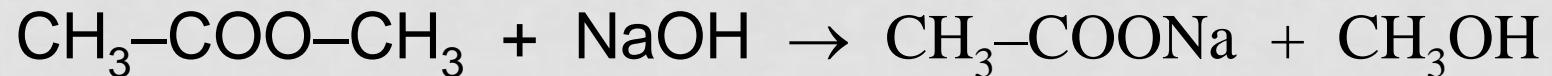
# Esters

Table of esters and their smells

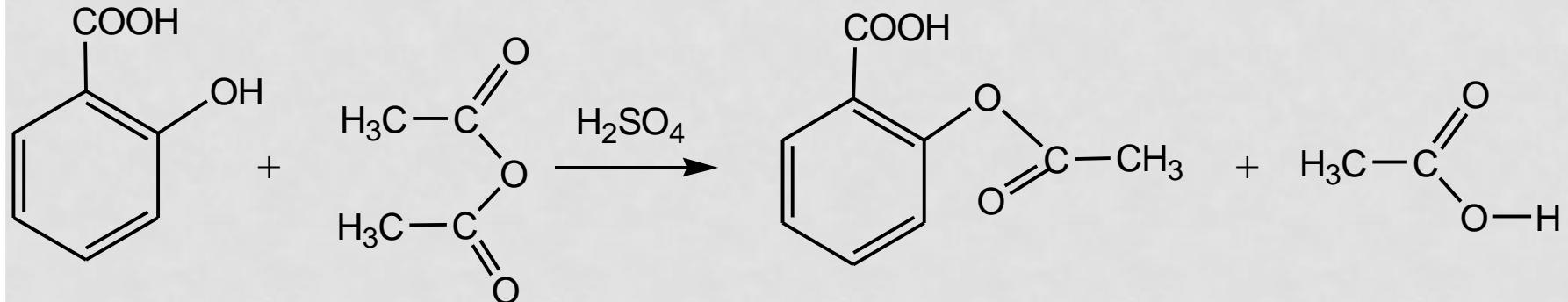
from the alcohol (first word)

	methyl 1 carbon	ethyl 2 carbons	propyl 3 carbons	2-methyl propyl	butyl 4 carbons	pentyl 5 carbons	hexyl 6 carbons	benzyl benzene ring	heptyl 7 carbons	octyl 8 carbons	nonyl 9 carbons	
from the carboxylic acid (second word)	<b>methanoate</b> 1 carbon	ETHEREAL 		ETHEREAL 			"GREEN" 				?	
	<b>ethanoate</b> 2 carbons	 	 					JASMINE 				
	<b>propanoate</b> 3 carbons	 	 			 				?	?	
	<b>2-methyl propanoate</b> 4 carbons, branched	ETHEREAL 	 	 						?	?	
	<b>butanoate</b> 4 carbons	 	 	 					 	?	?	
	<b>pentanoate</b> 5 carbons	 	 	ETHEREAL 						?	?	
	<b>hexanoate</b> 6 carbons	 	 	 							?	
	<b>benzoate</b> benzene ring	 	NUTS 	BALSAMIC 							?	
	<b>heptanoate</b> 7 carbons	 	 			?					?	
	<b>salicylate</b> from salicylic acid	 	MINT 	WINTERGREEN 					DIFFERENT PEOPLE PERCEIVE DIFFERENT AROMAS! 	?		?
	<b>octanoate</b> 8 carbons	 	 							 	?	
	<b>phenylacetate</b> benzene ring + 2 carbons	STRONG 							JASMINE 	none!		?
	<b>nonanoate</b> 9 carbons	 	 						?		?	?
	<b>cinnamate</b> benzene ring + propenol	 										?
	<b>decanoate</b> 10 carbons	 	OIL 				?	?	?	?	?	?

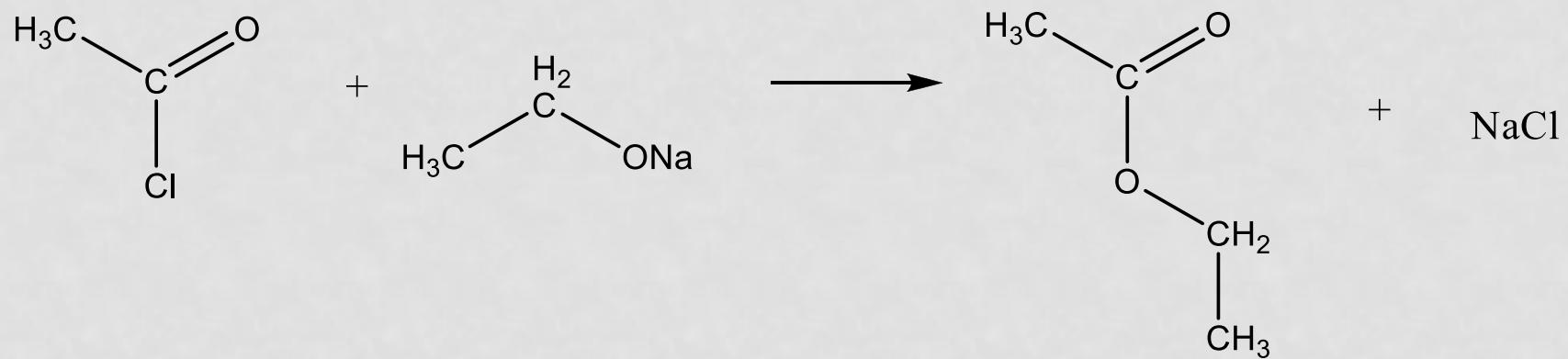
# ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА. ГИДРОЛИЗ СЛОЖНЫХ ЭФИРОВ



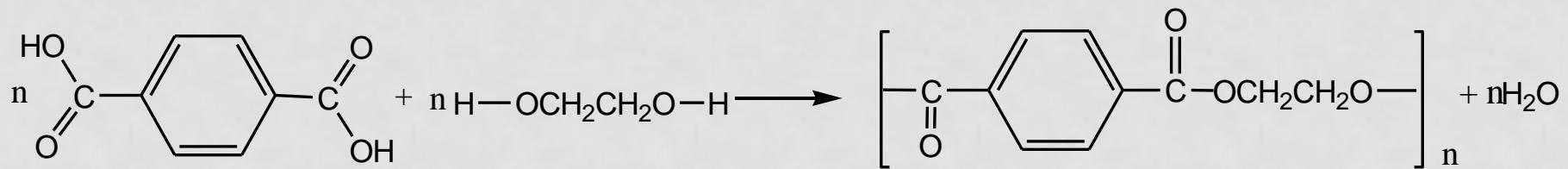
# ПОЛУЧЕНИЕ СЛОЖНЫХ ЭФИРОВ



# ПОЛУЧЕНИЕ СЛОЖНЫХ ЭФИРОВ



- лавсан, дакрон, полиэфир, полиэстер



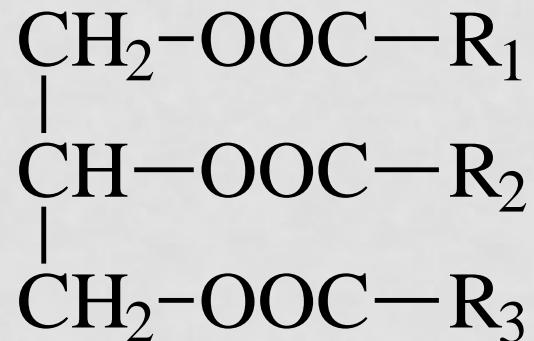


# ЖИРЫ



# ЖИРЫ

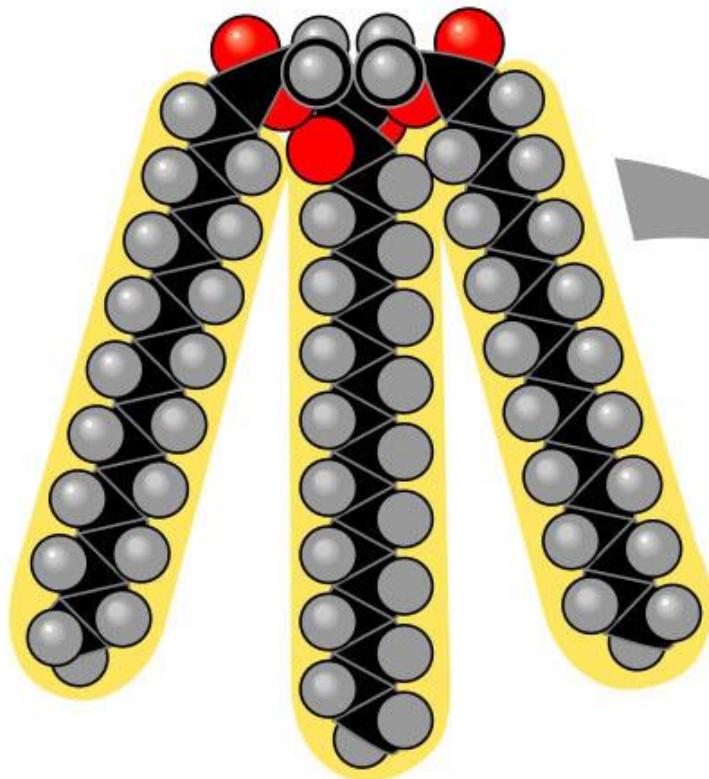
- **Жиры** – триглицериды - природные сложные эфиры жирных кислот с четным числом атомов углерода в молекуле и глицерина.



$\text{R}_1, \text{R}_2, \text{R}_3$  — от 4 до 26 атомов углерода

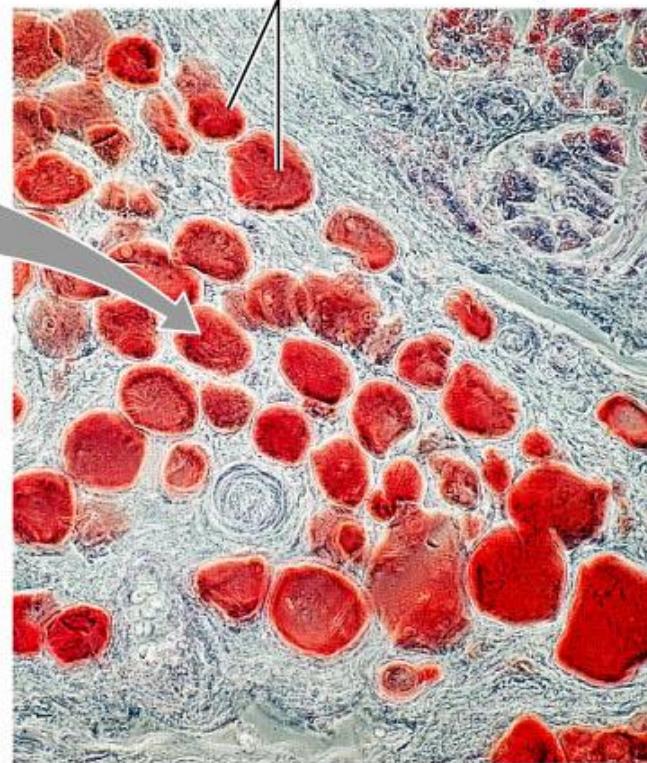
# НАЗВАНИЯ И ФОРМУЛЫ ЖИРНЫХ КИСЛОТ

Масляная кислота	$\text{H}_3\text{C}-(\text{CH}_2)_2-\text{COOH}$
Пальмитиновая кислота	$\text{H}_3\text{C}-(\text{CH}_2)_{14}-\text{COOH}$
Стеариновая кислота	$\text{H}_3\text{C}-(\text{CH}_2)_{16}-\text{COOH}$
Олеиновая кислота	$\text{H}_3\text{C}-(\text{H}_2\text{C})_7-\text{CH}(\text{H})=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$
Линолевая кислота	$\text{H}_3\text{C}-(\text{CH}_2)_4-\text{CH}(\text{H})=\text{CH}-\text{CH}_2-\text{CH}(\text{H})=\text{CH}-(\text{CH}_2)_7-\text{COOH}$



**(a) A fat molecule**

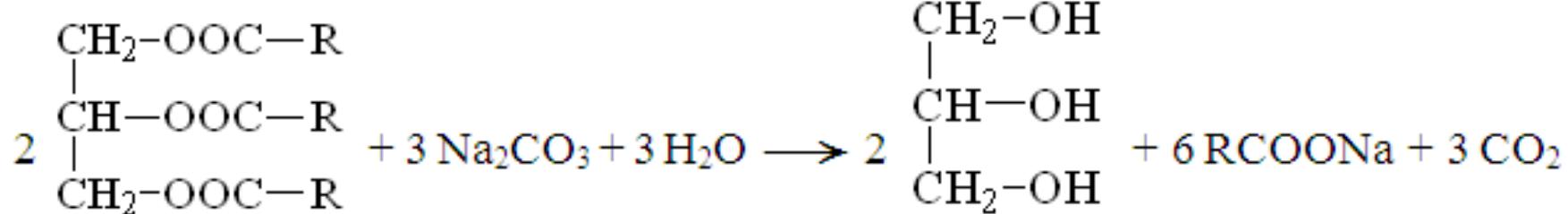
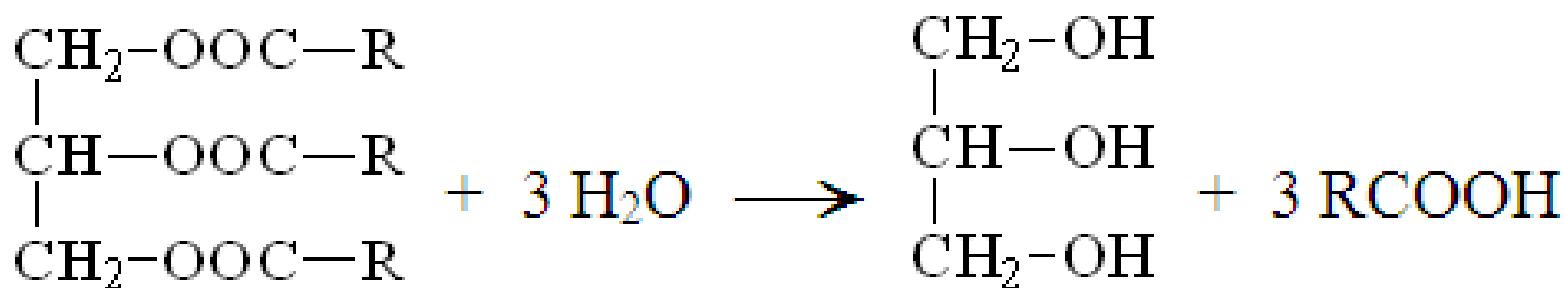
**Fat droplets (stained red)**



100  $\mu\text{m}$

**(b) Mammalian adipose cells**

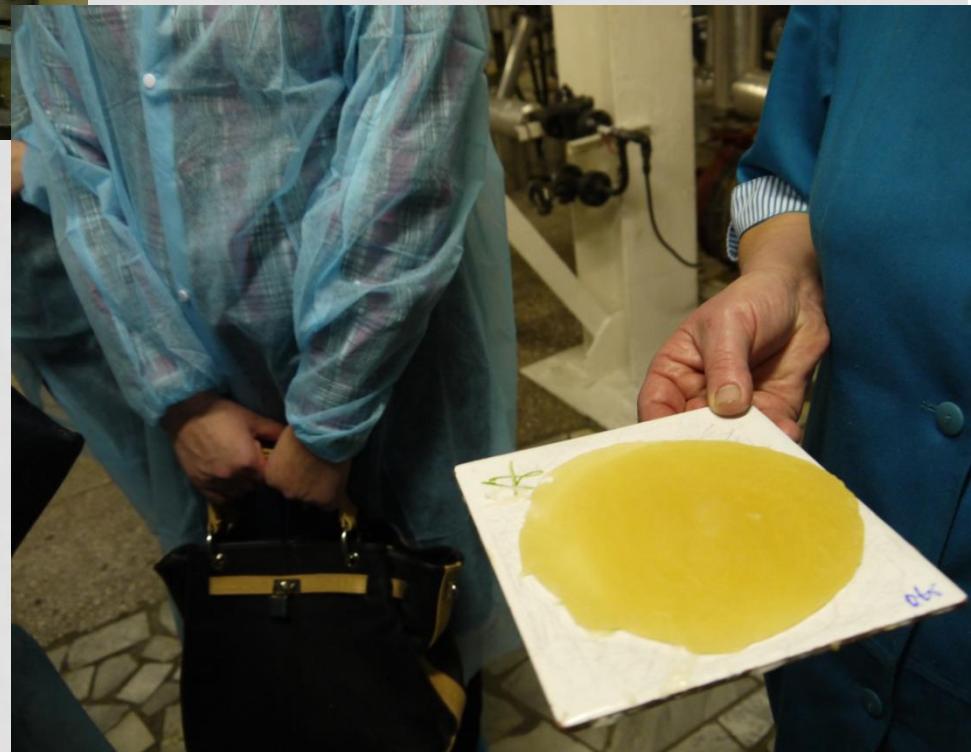
# ГИДРОЛИЗ ЖИРОВ



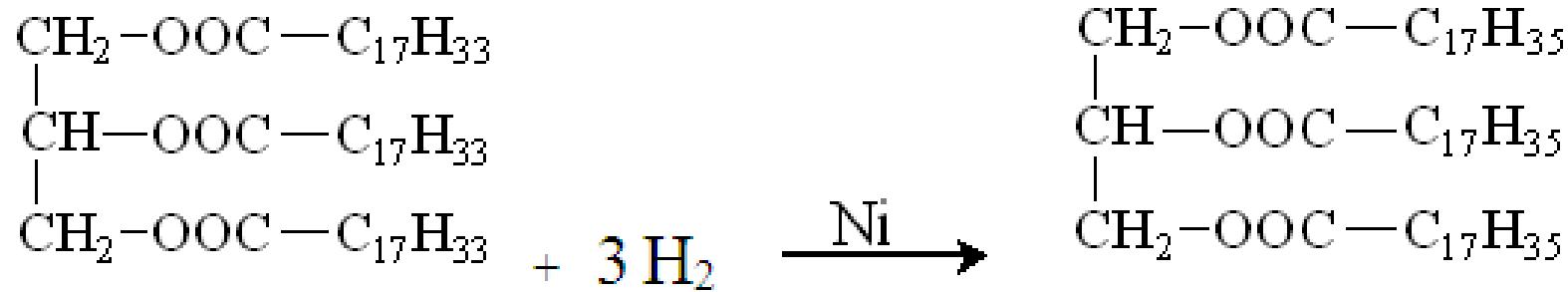
# КОТЕЛ ДЛЯ ВАРКИ МЫЛА, ФАБРИКА «СВОБОДА»







# ГИДРИРОВАНИЕ ЖИРОВ



Жиры, масла,  
сладости



Мясо, молоко,  
рыба, яйца



Фрукты и  
овощи



Хлеб, крупы, зерновые



# ТРАНС-ЖИРЫ

