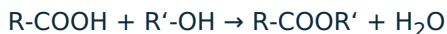


Karboxylové kyseliny

Karboxylové kyseliny jsou organické sloučeniny, charakterizované přítomností skupiny -COOH. Ve srovnání s kyselinami anorganickými patří spíše ke kyselinám slabším. Jejich síla (tj. ochota odštěpovat proton) je závislá na délce uhlíkatého řetězce (s délkou řetězce síla klesá) a na případných substituentech (např. přítomnost halogenu sílu zvyšuje – kyselina trichloroctová je mnohem silnější než kyselina octová). Karboxylové kyseliny (či jejich soli) jsou v lidském těle poměrně hojné.

Důležitými funkčními deriváty karboxylových kyselin jsou estery – sloučeniny vzniklé reakcí karboxylové kyseliny a alkoholu (či fenolu), které jsou velmi špatně rozpustné ve vodě. Esterifikace probíhá v kyselém prostředí (ideálně s kyselinou sírovou, která běh reakce podpoří i vázáním vznikající vody):

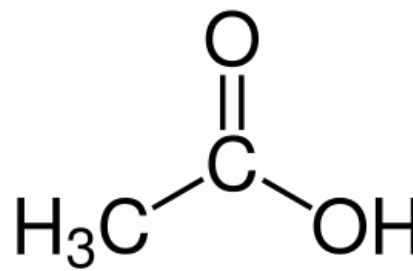


Estery nižších či aromatických karboxylových kyselin s nižšími alkoholy mívají velmi výraznou vůni (často se používají jako esence – rumová, hrušková, ananasová, atd.). V biochemii nás však budou zajímat převážně estery složitější – tuky a vosky.

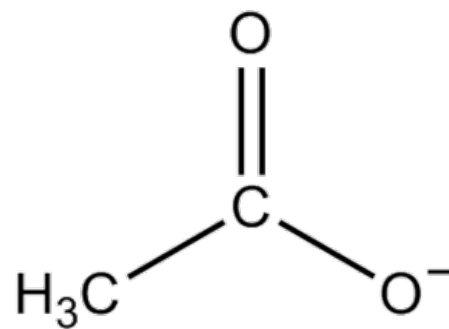
Odkazy

Zdroj

Leníček M, Muchová L: Organika I



Kyselina octová jako příklad karboxylové kyseliny



Kyselina octová v disociované formě