

## الأحماض الكربوكسيلية

- المجموعة المميزة لها هي مجموعة الكربوكسيل  $\text{COOH}$
- اكثـر المركـبات العـضـويـه حـامـضـيـه لـكـنـها لـيـسـتـ كـفـوةـ الأـحـمـاصـ المـعـدـنـيـه ؟ فـهـى لـيـسـ تـامـةـ التـائـينـ .
- تقـسـمـ إـلـىـ الـيـفـاتـيـهـ حـيـثـ تـرـتـبـطـ مـجـمـوـعـةـ الـكـرـبـوكـسـيلـ بـذـرـةـ هـيـدـرـوجـينـ اوـ مـجـمـوـعـةـ الـكـرـبـوكـسـيلـ
- اوـ اـرـومـاتـيـهـ وـفـيهـاـ تـرـتـبـطـ مـجـمـوـعـةـ الـكـرـبـوكـسـيلـ بـمـجـمـوـعـةـ اـرـيـلـ (ـ حـلـقـةـ بـنـزـينـ - Hـ )
- الأـحـمـاصـ الـأـلـيفـاتـيـهـ الـمـشـبـعـةـ اـحـادـيـهـ الـكـرـبـوكـسـيلـ يـطـلـقـ عـلـيـهـاـ الأـحـمـاصـ الـدـهـنـيـهـ ؟ لأنـ اـغـلـبـهـاـ مـوـجـودـ فـيـ الزـيـوتـ
- مـجـمـوـعـةـ الـكـرـبـوكـسـيلـ مـجـمـوـعـةـ مـرـكـبـهـ مـنـ مـجـمـوـعـةـ هـيـرـوكـسـيلـ وـمـجـمـوـعـةـ كـرـبـونـيـلـ

امثلـهـ هـامـهـ جـداـ

الفورـمـيكـ /ـ النـمـليـكـ /ـ المـيـثـانـوـيـكـ



الـأـسـيـتـيـكـ /ـ الـخـلـيـكـ /ـ الـأـيـثـانـوـيـكـ



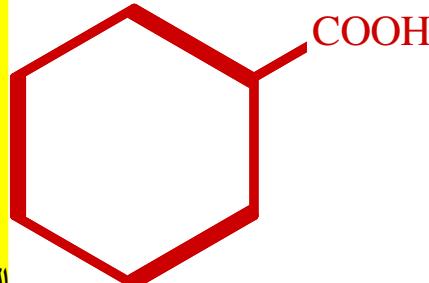
الـبـروـبـانـوـيـكـ /ـ الـبـروـبـيـوـنـيـكـ



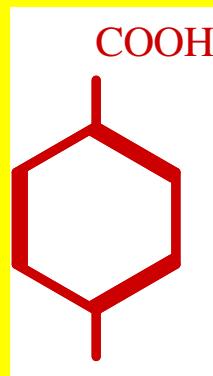
الـأـكـسـالـيـكـ



الـبـنـزـوـيـكـ



الفـثـالـيـكـ



التسمية :

بالاسم الشائع وهو مشتق من المصدر الطبيعي الذي حضر منه الحمض اول مرة بطريقة الأيوبارك بالإضافة المقطع ويک على اسم الألكان .

طريقة تحضير حمض الأسيتيك في الصناعة :

الطريقة الحيوية وتعتمد على اكسدة المحاليل الكحولية المخففة باكسجين الهواء الجوى فى وجود بكتيريا الخل .

معمليا / بالأكسدة المستمرة لنتائج الهيدرة الحفزية للأيثانين



الخواص العامة :

- الأفراد من C4 : C1 سوائل خفيفه کاويه للجلد لها رائحة نفاذة تامة الذوبان في الماء
- الأفراد المتوسطة سوائل زيتية شحيحة الذوبان في الماء لها رائحة كريهة
- الأفراد العليا صلبه عديمة الذوبان في الماء
- درجة غليانها مرتفعة اعلى من الكحولات المساویه لها في الكتله الجزيئيه علی ؟ بسبب وجود زوج من الروابط الهيدروجيني بين جزيئي الحمض كما يلى



الخواص الكيميائية .

خواص ترجع لأيون الهيدروجين ( الصفة الحامضية )



خواص ترجع لمجموعة الهيدروكسيل ( الأسترة ) :



خواص ترجع لمجموعة الكربوكسيل ( الأختزال بواسطة الهيدروجين في وجود كرومات النحاس عند درجة منوية ) لتحصل على الكحول الأيتيلي ومنه يمكن الحصول على الأيتين او الأيتير او الأيتان او الأيتيلين جليکول .

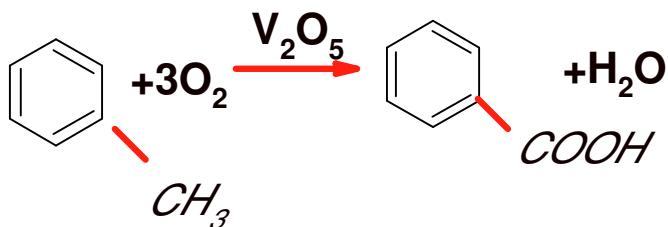


الكشف عن الحمض :

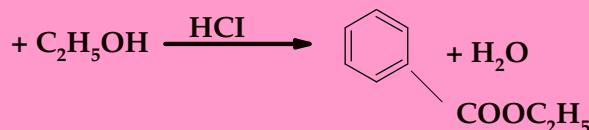
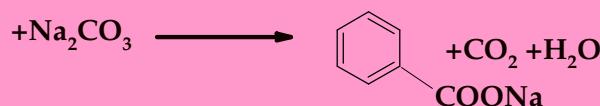
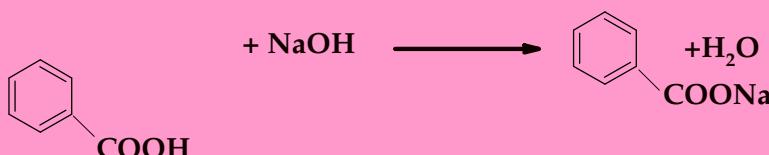
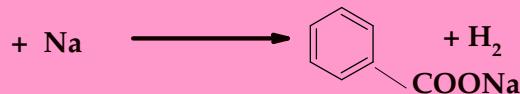
كشف الحامضية ... اضافة الحمض لملح الكربونات او البيكربونات يحث فوران ويتتصاعد غاز ثاني اكسيد الكربون

كشف الأسترة ... اضافة الكحولات للحمض لتكوين الستر الذي يتميز بالرائحة .

تحضير حمض البنزويك من اكسدة الطولوين باكسجين الهواء الجوى فى وجود خامس اكسيد الفاناديوم



الأحماض الأروماتية أقوى واقل تطابرا من الأليفاتيه ولكنها تشبهها في الخواص الكيميائية



من البنزين كيف تحصل على البنزاميد

من حمض البنزويك كيف تحصل على الفينول او حمض البكريك او TNT  
من الطولوين كيف تحصل على البنزهيد او حمض البنزويك او البنزين  
( جرب بنفسك )

11:14:46 01/05/2009 م ابراهيم ابو النجا

### الأحماض في حياتنا

حمض الفورميك او النمليك او الميثانويك يفرزه النمل الاحمر للدفاع عن نفسه يستخدم في الصبغات / المبيدات الحشرية / العطور / العقاقير / البلاستيك .

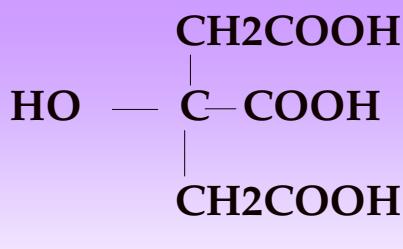
حمض الأسيتيك / الخليك / الأيثانويك النقي منه بتركيز 100 % يتجمد عند 16 درجة مئوية مكونا بلورات تتشبه الثلج ويسمى حمض الخليك الثلجي - خل المنازل تركيزه 4 % - .

الحمض مادة اولية عن تحضير الحرير الصناعي والصبغات والمبيدات الحشرية .

حمض البنزويك ( كربوكسي بنزين ) قليل الذوبان في الماء ولذا يحول للملح الصوديومي او البوتاسيومي ليكون قابل للذوبان - تستخدم بنزوات الصوديوم 0.1 % كمادة حافظة للأغذية تمنع نمو الفطريات

- هناك مجموعه من الأحماض لديها اكثرا من مجموعة كربوكسيل كما يسمى عدد مجموعات الكربوكسيل في جزئي الحمض بقاعدة الحمض العضوي

- وهناك احماض لديها اكثرا من مجموعة فعالة



يوجد في الموارح مثل الليمون والبرتقال – يمنع نمو البكتيريا على الأغذية يقل من الرقم الهيروجيني ويضاف للفاكهة المجمدة لمحافظة على لونها وطعمها

### حمض اللاكتيك



موجود في اللبن بفعل بعض الانزيمات التي تفرزها انواع من البكتيريا على سكر اللبن يتولد في الجسم عقب المجهود الشاق ويسبب تقلص العضلات

الأحماض الأمينية تعتبر مشتقات من الأحماض الكربوكسيلية بابدال مجموعة امينو  $\text{NH}_2$  بدلا من ذرة هيدروجين من مجموعة الالكيل مثل على ذلك حمض الامينو اسيتيك المعروف بالجلisinين  $\text{NH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$  والاحماض الأمينية الموجودة في الطبيعة متعددة يوجد منها 20 حمض اميني في البروتينات الطبيعية جميعها من النوع الفا امينو لذا تعتبر البروتينات بولимерات طبيعية وحدة بنائها الحمض الاميني .

حمض الاسكوربيك او فيتامين C يحتاجها الجسم بنسبة قليله وهو موجود في الحمضيات والفاكهه والفلفل الاخضر يتحلل بالحرارة وفعل الهواء ونقشه يسبب مرض الاسقربوط .

حمض الساليسيليك يستخدم في صناعة مستحضرات التجميل وفي علاج البرد والصداع