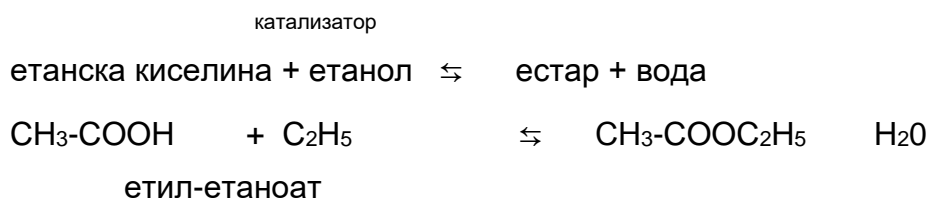


## Естри карбоксилних киселина

Естри су органска једињења која у својим молекулима садрже остатке молекула киселине и остатке молекула алкохола.

Процес добијања естара назива се **ЕСТЕРИФИКАЦИЈА**.

Естерификација је хемијска реакција у којој учествује органска киселина и алкохол. У присуству одговарајућих катализатора добија се естар и вода.



Реакција је повратна и зове се **хидролиза естара**.

### Назив естара:

Естри добијају назив по алкил-групи из алкохола и по називу киселине која се завршава на -ОАТ.

Тако се и наш добијени естар назива етил-етаноат.

### Особине естара:

Естри са мањим бројем С атома су на собној температури уљасте течности, лако испараљиве и пријатног мириса. Добро се растварају у неполарним растварачима.

Природни естри из одређених намирница:

Ананас садржи естар етил-бутаноат.

Банана садржи естар 3-метил-1-бутанола и етанске киселине

Јабука садржи естар 3-етил-1-бутанол и пентанску киселину.

### Употреба:

У прехранбеној индустрији за производњу вештачких мириса.

Као растварачи боја и лакова.

Као сировине за добијање вештачких влакана.

УРАДИТИ ПИТАЊА СА 163. СТРАНЕ У КЊИЗИ - ИЗАБРАТИ 10 ПИТАЊА И УРАДИТИ У ШКОЛСКУ СВЕСКУ.