



Opsummering og vigtige begreber til kapitel 6

Når du har læst kapitlet *Carboxylsyrer og Estere*, skal du kunne:

- 1. Redegøre for *carboxylsyrer*, herunder:**
 - a. Den funktionelle gruppe i en carboxylsyre
 - b. Navngivning af *alifatiske* og *aromatiske carboxylsyrer*
 - c. Begrebet *dimerer* og hvilken betydning dimerer har for *carboxylsyrernes kogepunkter*
 - d. Begrebet *resonanshybrid* og hvilken betydning det har for *carboxylsyrernes syrestyrke*
 - e. Hvordan carboxylsyrer kan omdannes til *salte*
- 2. Redegøre for *estere*, herunder:**
 - a. Den funktionelle gruppe i en ester
 - b. Fremstilling af estere
 - c. Navngivning af estere
 - d. Esteres opløselighed i vand
 - e. Fremstilling af polyester
 - f. Reaktionstyperne *hydrolyse*, *forsæbning*, *kondensation* og *kondensationspolymerisation*
- 3. Redegøre for *acetylsalicylsyre*, herunder:**
 - a. Funktionelle grupper i acetylsalicylsyre
 - b. Fremstilling af acetylsalicylsyre
 - c. Hvorfor der anvendes et *syreanhydrid* til fremstilling af acetylsalicylsyre
 - d. Anvende log *D* til at forklare hvor i kroppen acetylsalicylsyre optages
 - e. Hvilke produkter acetylsalicylsyre omdannes til før det udskilles
- 4. Redegøre for *lipider*, herunder:**
 - a. Den kemiske opbygning af *triglycerider*, *phospholipider*, *voks* og *steroider*
 - b. Polariteten af de forskellige typer af lipider
 - c. Hvad forskellen er på *mono-* og *polyumættede fedtsyrer*
 - d. Hvorfor *mættede fedtsyrer* har et højere smeltepunkt end *umættede fedtsyrer*
 - e. Hvad et *forsæbningstal* viser
 - f. Hvad et *iodtal* viser
 - g. Hvad der forstås ved *hærdning* af fedtstoffer
 - h. Forskellen på *cis-* og *trans-fedtsyrer*