**Kyselina octová**

 Od nejstarších dob až dodnes lidé pro úpravu pokrmů používají ocet, který vzniká působením mikroorganismů na zředěný vodný roztok ethanolu. Potravinářský ocet se v současnosti vyrábí kvašením ethanolu pomocí bakterií octového kvašení. Bakterie jsou zachyceny na bukových hoblinách, které jsou „sprchovány“ ethanolem. Vzniklý ocet je bezbarvý. Pro potravinářské účely se přibarvuje dohněda.

 Ocet je asi 4% až 8% vodný roztok organické látky – kyseliny octové. Čistá kyselina octová je kapalná, štiplavě páchnoucí látka, která působí leptavě na pokožku. Vyrábí se převážně z acetaldehydu a ethylenu. Její vodný roztok se používá ke konzervaci potravin, při výrobě barviv, plastů, k ustálení barevnosti látek.

 **Kyselina octová** patří mezi deriváty, kterým říkáme **karboxylové slo**u**čeniny**, protože mají karboxylovou charakteristickou skupinu. Je odvozená od ethanu, který má 2 atomy uhlíku. Jeden vodík je nahrazen skupinou **hydroxylovou – OH**. Druhý vodík je nahrazen skupinou **karbonylovou = O.**

 H **OH**

 **‌‌‌׀ ׀**

H  ‌‌‌CC **= O molekulový vzorec** CH3C**OOH**

 ׀

 H

Kyselina octová reaguje s kovy a uvolňuje vodík.

2 CH3COO**H + Mg** → (CH3COO)2 **Mg + H2**

kyselina octová + hořčík → octan hořečnatý + vodík

Kyselina octová reaguje s hydroxidy. Probíhá neutralizace. Vzniká sůl a voda.

CH3COO**H +** Na**OH →** CH3COONa + **H2O**

kyselina octová + hydroxid sodný → octan sodný + voda

Octan hořečnatý a octan sodný jsou soli kyseliny octové. Soli kyseliny octové se nazývají **octany.**