

## Saure Auswahl

## Arbeitsblatt



Kreuze die jeweils richtige Antwort an. Es ist immer nur eine Antwort richtig.

- 1 Was entsteht aus Wein, der längere Zeit offen stehen bleibt?  
 A Saures Ethanol                      B Essigsäure                      C Weinsäure
- 2 Welche beiden Flüssigkeiten werden zum Konservieren und Würzen von Speisen verwendet?  
 A Essig und Essigessenz              B Eisessig und Essigessenz      C Essig und Eisessig
- 3 Aus welchen beiden Chemikalien entsteht Grünspan?  
 A Kupfer und Weinsäure              B Essig und Aluminium            C Kupfer und Essig
- 4 Welches ist die chemische Bezeichnung für Grünspan?  
 A Kupferacetat                      B Kupferacetat                      C Kupferacryl
- 5 Welche der folgenden Verwendungen für Essigsäure ist falsch?  
 A Reinigungsmittelzusatz            B Schmierstoffzusatz              C Färbereimittel
- 6 Zu welcher Gruppe organischer Säuren gehört die Essigsäure?  
 A Alkylsäuren                      B Alkansäuren                      C Alkanolsäuren
- 7 Wie heißt die funktionelle Gruppe dieser Säuren?  
 A Carboxyl-Gruppe                    B Carbonyl-Gruppe                  C Carboxyl-Gruppe
- 8 Wie heißen die langkettigen Alkansäuren, die in Fetten und Ölen vorkommen?  
 A Fettsäuren                      B Festsäuren                      C Fette Säuren
- 9 Welche Zusammensetzung hat die Carboxyl-Gruppe?  
 A COOH                      B C<sub>2</sub>OH                      C COH<sub>2</sub>
- 10 Wie heißt die einfachste Carbonsäure?  
 A Ameisensäure                      B Formensäure                      C Ethansäure
- 11 Welches ist die richtige Formel der Essigsäure?  
 A C<sub>2</sub>H<sub>3</sub>COOH                      B CH<sub>3</sub>COOH                      C CH<sub>3</sub>COOH
- 12 Welche Alkansäure wird zur Herstellung von Waschmitteln verwendet?  
 A Ameisensäure                      B Ethansäure                      C Palmitinsäure
- 13 Welche der folgenden Säuren ist keine Carbonsäure?  
 A Citronensäure                      B Salzsäure                      C Milchsäure
- 14 In welchen Pflanzen kommt Citronensäure vor?  
 A Algen                      B Farnen                      C Beeren
- 15 Wozu kann Citronensäure verwendet werden?  
 A Zum Bleichen von Papier            B Zum Entfärben von Textilien      C Zur Verbrennungsförderung
- 16 Wo kommt Milchsäure vor?  
 A In Kartoffeln                      B In Sauerkraut                      C In Gemüsesäften
- 17 Wozu wird Milchsäure verwendet?  
 A Als Säuerungsmittel in der Lebensmittelindustrie                      B Zur Oberflächenglättung von Metallen  
 C Als Grundchemikalie für Verpackungsmaterial