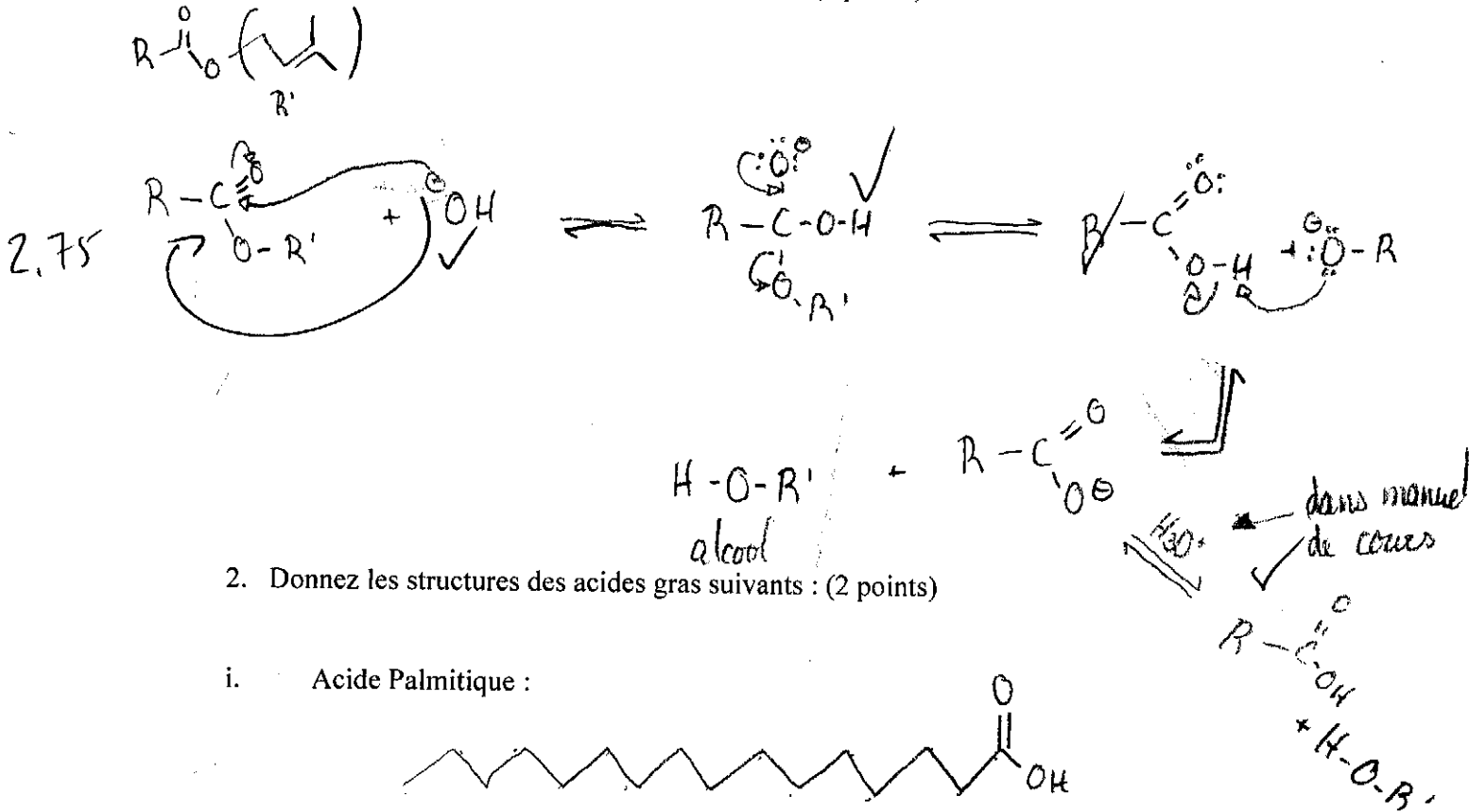


CHM 2523, Quiz #10: Saponification d'esters, graisses et détergents

Affiché: 22 novembre 2006

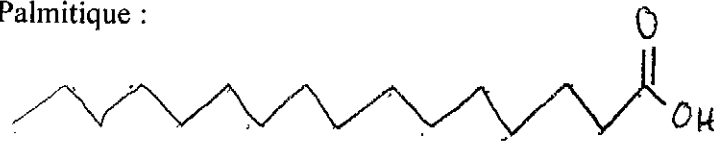
Remettre: 26 novembre 2006, avant 17h00

1. Montrez le mécanisme de saponification avec l'acétate d'isopentyle comme ester de départ (voir exp. 9 – senteur 'juicy fruit'). (3 points)

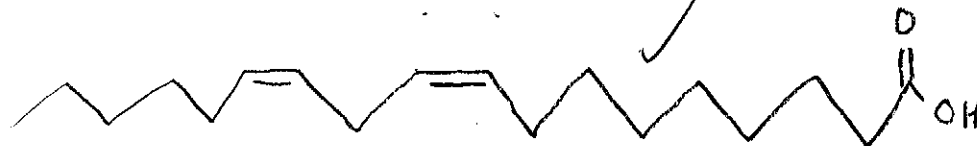


2. Donnez les structures des acides gras suivants : (2 points)

i. Acide Palmitique :



ii. Acide linoléique :



2

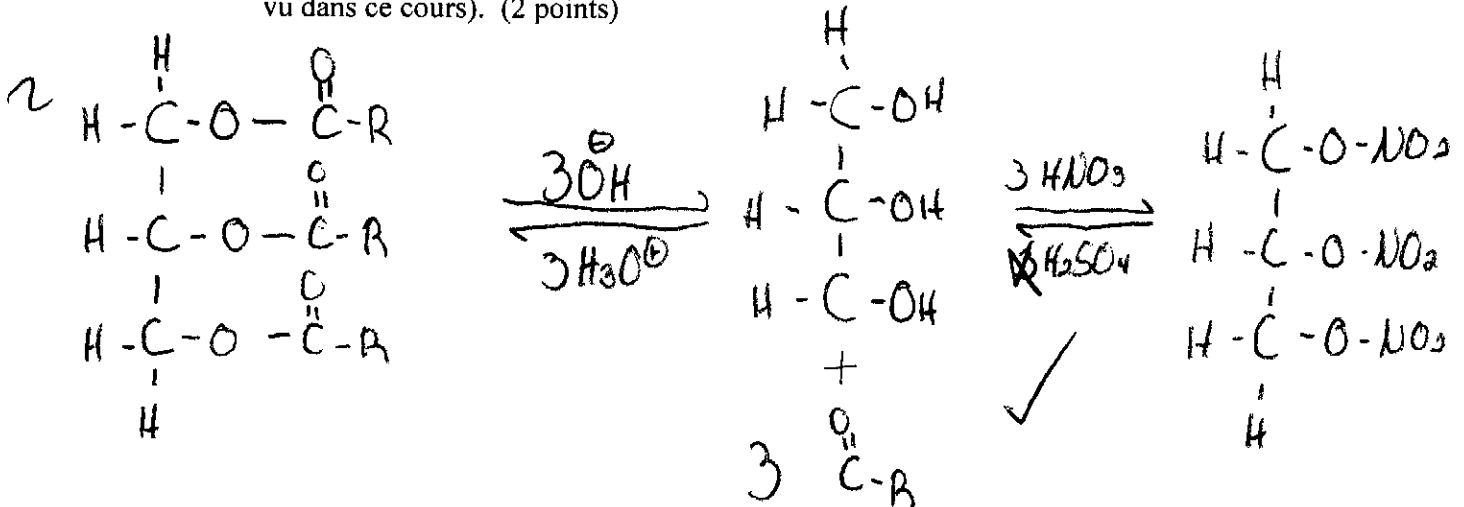
saturé = point fusion + haut
 insaturé = " " + bas

3. D'après vous, pourquoi les graisses solides sont composées de structures saturées alors que les graisses molles sont composées de structures insaturées? (2 points)

0,5 lorsque les gras sont insaturés, ils sont en formation cis, comparativement au gras saturés qui sont trans. Ceux-ci sont donc plus portés à avoir des interactions intermoléculaires, ainsi qu'une conformation cristalline. Les gras insaturés seront donc plus mous, puisqu'ils n'ont pas de telles interactions. X

4. Le gras peut être dangereux...

La trinitroglycérine peut être synthétisée à partir des triglycérides en deux étapes. Montrez ces étapes avec des équations. (Indice : ces types de réaction ont déjà été vu dans ce cours). (2 points)



5. Point gratuit ! Quelle est la planète la plus proche du soleil ? C'est un élément sur le tableau périodique. (1 point)

1
 Mercure ✓

Bonne chance sur vos examens et joyeuses vacances !