

Následující pojmy správně zařaď:

Výskyt: kapalně tuky - olivový olej; mléčné kvašení cukrů bez přístupu O₂; včelí a mravenčí jed + kopřivy, citrusy + nezralé ovoce; hovězí lůj; kokosový olej

Vlastnosti: bílá krystalická látka; páchnoucí olejovitá kapalina (* při žluknutí másla); štiplavý zápach + leptá + 8% roztok = ocet; konzervační + hydratační + antiseptické účinky;

Využití: konzervační a dochucovací látka; potravinářský průmysl (jogurty, sýry, tvaroh...) a v zemědělství (* při přípravě siláže); odstranění usazenin na topných tělesech + konzervace a dochucování jídel, svíčky+mýdla+kosmetika (sprchové gely, šampony...) 2x; konzervace potravin (př. Hořčice) + označení E-210; mýdla; zvýrazňovač chuti (instantní polévky) + E-621

Kyselina mravenčí	
Kyselina octová	
Kyselina citronová	
Kyselina mléčná	
Kyselina máselná	
Kyselina benzoová	
Kyselina stearová	
kyselina palmitová	
Kyselina olejová	
Glutaman sodný - sůl karboxylových kyselin	