

www.ulitka.com

www.ulitka.com

# Применение уксусной кислоты

Садыло Владислава  
Фетищева Полина

# Уксусную кислоту применяют для получения лекарственных и душистых веществ



В состав этого лекарства входит 99% раствор уксуса



Яблочный уксус имеет приятный запах, потому что из него получают душистые вещества, которые используются в косметологии

**...как растворитель, часто  
ВХОДИТ В СОСТАВ ЛАКОВ...**



Этилацетат - этиловый эфир уксусной кислоты используется при создании лаков. Он отвечает за скорость высыхания и создание пленки.

...В ВИДЕ СТОЛОВОГО УКСУСА ПРИ  
ИЗГОТОВЛЕНИИ ПРИПРАВ, МАРИНАДОВ,  
КОНСЕРВОВ.



Водный раствор уксусной  
кислоты используют в качестве  
вкусового и консервирующего  
средства



# В состав уксуса входят несколько кислот.

- Уксус
  - Аскорбиновая кислота
- Уксусная кислота
- Молочная кислота
- Яблочная кислота

# Яблочный уксус ( 4% уксусной кислоты )

Яблочный уксус содержит 20 важнейших минеральных веществ и микроэлементов, а также...



...уксусную, пропионовую, молочную и лимонную  
КИСЛОТЫ

Яблочный уксус широко применяется при приготовлении различных блюд и консервировании.







Он прекрасно сочетается со всевозможными салатами, как из свежих овощей, так и мясными и рыбными.



В нем можно мариновать мясо, огурцы, капусту, каперсы, портулак, а также трюфели.



(шампиньоны в маринаде из уксуса)



(уксусный маринад)

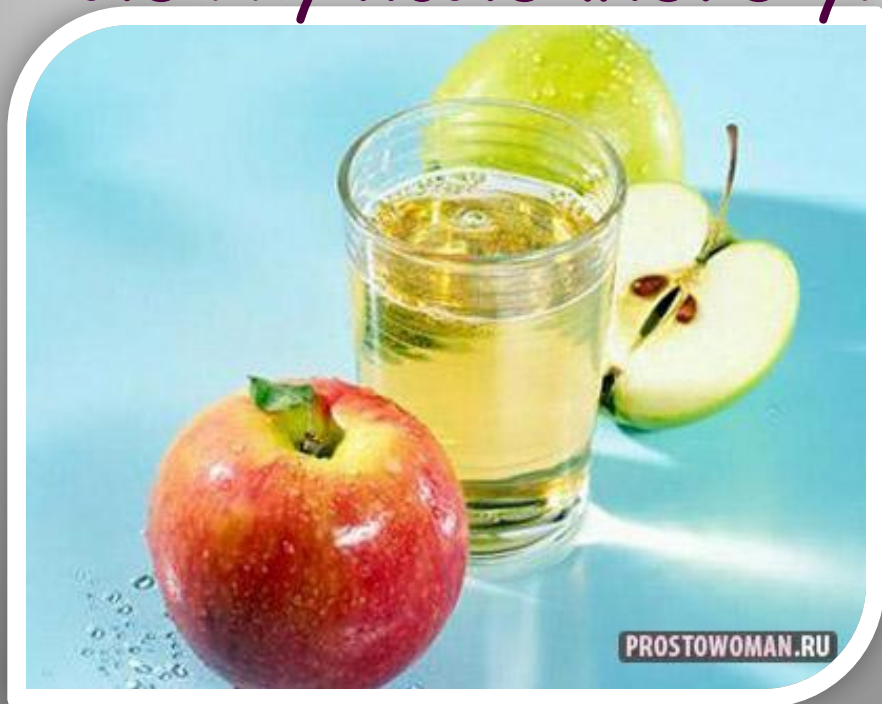


Однако, на Западе яблочный уксус известен больше своими лечебными свойствами. Он применяется при повышенном кровяном давлении, мигренях, астме, головной боли, алкоголизме, головокружении, артрите, высокой температуре, ожогах и др.



Здоровым людям рекомендуется каждый день употреблять полезный и освежающий напиток:

в стакане воды размешать ложку меда и добавить 1 ложку яблочного уксуса.



Желающим похудеть, рекомендуем каждый раз во время еды выпивать стакан несладкой воды с двумя ложками яблочного уксуса.



# КОНТРОЛЬНАЯ



В косметологии спиртовой уксус применяется для придания мягкости и блеска волосам после химической завивки и перманентной окраски.

Для этого волосы рекомендуется ополаскивать теплой водой с добавлением спиртового уксуса (на 1 л. воды - 3-4 ст. л. уксуса).





# Виноградный уксус ( 4% уксусной кислоты )

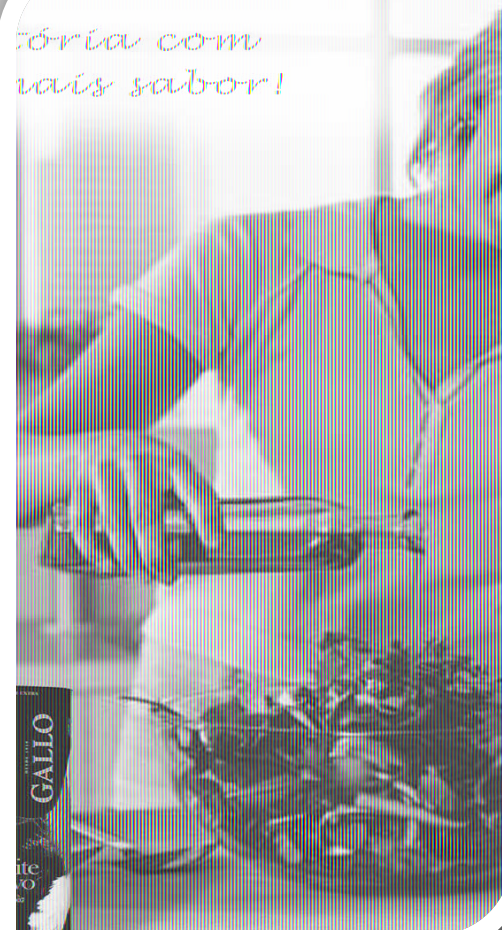
Виноградный уксус широко используется ведущими поварами мира. В Словении его традиционно используют при приготовлении различных овощных и сезонных салатов, т.к. он придает неповторимый и изысканный вкус блюду.



Также виноградный уксус прекрасно сочетается с различными рыбными салатами и блюдами из морских продуктов.



*tória com  
mais sabor!*



При приготовлении шашлыков из различных сортов мяса, но особенно из свинины, виноградный уксус просто незаменим.

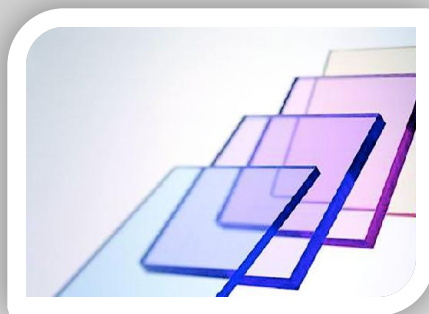


# Уксусная кислота используется в и химической промышленности:

для производства ацетилцеллюлозы, из которой получают



ацетатное волокно



органическое стекло



киноплёнку

для синтеза красителей и медикаментов



Соли уксусной кислоты используют для борьбы с вредителями растений.







**Спасибо за  
внимание!**