

Tartalom

ELŐSZÓ	4	IV. EGYÉB HETEROATOMOT TARTALMAZÓ SZERVES VEGYÜLETEK	65
I. MIÉRT MÁΣ EGY KICSIT A SZERVES KÉMIA?	5	1. Halogéntartalmú szerves vegyületek	66
1. Szervetlen és szerves vegyületek	6	2. Fluortartalmú szerves vegyületek	68
2. A szerves vegyületek összetétele	8	3. Polimerizációs műanyagok	70
3. A szerves vegyületek szerkezeti és vonalképlete	10	4. Aminok	72
4. Az izoméria	12	5. Nitrogéntartalmú aromás vegyületek	74
5. Funkciós csoportok	14	6. Amidok	76
6. A szerves vegyületek elnevezése	16	7. Polikondenzációs műanyagok	78
7. Egyesülések, bomlások a szerves kémiában	18	8. Porfirinek, kéntartalmú szerves vegyületek	80
9. Kicszerélődési reakciók a szerves kémiában	20	Összefoglalás	82
Összefoglalás	22	V. BIOLÓGIAI JELENTŐSÉGŰ ANYAGOK	85
II. SZÉNHIDROGÉNEK	25	1. Szőlőcukor, gyümölcscukor, répacukor	86
1. A földgáz	26	2. A keményítő és a cellulóz	88
2. Láncelágazások és gyűrűk	28	3. Vitaminok, karotinoidok és flavonoidok	90
3. A kőolaj feldolgozása	30	4. Aminosavak és peptidek	92
4. A benzin, a kerozin és a dízelolaj	32	5. Fehérjék	94
5. A telítetlen szénhidrogének	34	6. A dezoxiribonukleinsav és a ribonukleinsav	96
6. Izoprénvázas vegyületek	36	7. Gyógyszerek	98
7. Az acetilén	38	8. Királis molekulák	100
8. Aromás szénhidrogének	40	9. Élelmiszer-adalékok	102
Összefoglalás	42	10. Természetes eredetű ruhaanyagok	104
III. OXIGÉNTARTALMÚ SZERVES VEGYÜLETEK	45	11. Az élő szervezetre káros anyagok	106
1. Alkoholok	46	Összefoglalás	108
2. Alkoholok értékűsége és rendűsége	48	VI. A KÖRNYEZETI RENDSZEREK KÉMIAI VONATKOZÁSAI	111
3. Aldehidek és ketonok	50	1. Kémia és környezet	112
4. Karbonsavak	52	2. A kémia és a modern technika	114
5. Észterek: zsírok és olajok	54	3. Hogyan bánjunk a hulladékkal?	116
6. Bioüzemanyagok és mosószerek	56	4. Ételeink és italaink	118
7. A geometriai izoméria	58	5. Tájékozódás a „csodaszerek” világában	120
8. Oxigéntartalmú aromás vegyületek	60	Összefoglalás	122
Összefoglalás	62		