

OBSAH

Obsah	6	Cukr sladový (maltosa)	72
Organické sloučeniny	7	Škrob a dextrin	73
Pomůcky a praktické pokyny	7	Glykogen	76
Destilace	9	Buničina (celulosa)	76
Sublimace	12	Dřevovina (lignin)	79
Stanovení bodu varu a bodu tání	13	Klovatiny	79
Reagencie	15		
Polarimetrie	15	Sloučeniny s řetězy uzavřenými	
Elementární rozbor kvalitativní	18	1. Sloučeniny karbocyklické	80
		Benzen	80
Sloučeniny s řetězy otevřenými		Sulfonování a nitrování	81
Sloučeniny kyanové	22	Fenol	83
Deriváty kyseliny uhličitě, mo- čovina	28	Trinitrofenol (kys. pikrová)	85
Uhlovodíky	30	Pyrokatechin	86
Halové deriváty uhlovodíků	32	Resorcin	87
Alkoholy: Methylalkohol	34	Hydrochinon	87
Ethylalkohol	35	Pyrogallol	88
Ethery, ethylether	38	Floroglucin	89
Oxydace primárních alkoholů	40	Aromatické aminy: Anilin	89
Reakce aldehydů	41		
Formaldehyd, acetaldehyd	43	Aromatické kyseliny:	
Organické kyseliny a soli	44	Kyselina benzoová	91
Kyselina mravenčí	44	Kyselina salicylová	93
Kyselina octová	46	Kyselina gallová	94
Estery	48	Třísloviny, tannin	95
Ketony	49	2. Ostatní aromatické sloučeniny:	
Kyseliny substituované a něko- likasytné		Naftalen	96
Kyselina mléčná	50	Kyselina ftalová a ftaleiny	97
Kyselina šťavelová	51	Anthracen, anthrachinon	99
Kyselina jantarová	53	Alizarin	100
Kyselina jablečná	54	3. Sloučeniny heterocyklické	100
Kyselina vinná	55	Fural	101
Kyselina citronová	57	Pyridin	101
Glycerin a akrolein	59	Indigo	102
Tuky a mýdla	60	Barvení organickými barvivy	104
Kyselina plamitová a stearová	64	Zeleň listová	107
Uhlohydráty (sacharidy, glycidy)	66	Bílkoviny, bílkovina vaječná	107
Cukr hroznový (glukosa)	67	Bílkoviny rostlinné a mléčné	109
Cukr ovocný (fruktosa)	69	Bílkovina klihodárná (kollagen)	109
Cukr třtinový (sacharosa)	69	Postup při orientačním rozboru organických látek	110
Cukr mléčný (laktosa)	71	Klíč k určení některých organic- kých kyselin	112
		Rejstřík	113