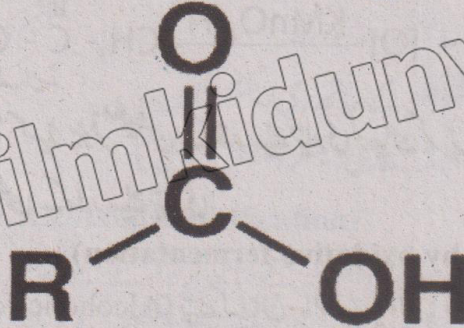
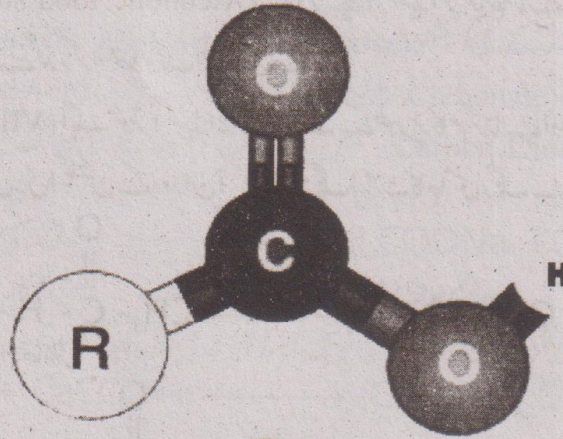


اس سبق کو پڑھنے کے بعد طلبا اس قابل ہوں گے کہ:

- دھاتوں، پیمرز اور کاربونیٹس کے ساتھ کاربوکسلک ایسڈز کے ری ایکشنز کی وضاحت کریں نیز بننے والے سائلز کے نام اور فارمولے تحریر کریں۔
- درج ذیل کے ساتھ استھانوں کی آکسیڈیشن کے ذریعے اتھنٹک ایسڈ کی تیاری کی وضاحت کریں۔
- ایسڈک پوٹنٹیم میکڈٹ (VII) سلوشن کے ساتھ اور سرکہ کی پیداوار کے دوران بیکٹیریا کی مدد سے آکسیڈیشن کے ذریعے۔
- ایسٹر بنانے کے لیے ایسڈ کیفٹالسٹ کی موجودگی میں الکوحل کے ساتھ کاربوکسلک ایسڈ کے ری ایکشن کو بیان کریں۔
- کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز کے صنعتی استعمال کی وضاحت کریں۔ نیز بطور سالوینٹ، ذائقہ بہتر کرنے اور بطور خوشبو اور پلاسٹکس، ان کے استعمال بیان کریں۔
- روزمرہ زندگی میں ایسٹرز اور کاربوکسلک ایسڈز کے کردار کی وضاحت جس میں بطور خوراک کے تحفظ، کاسمیٹکس اور فارماسیٹکلو ان کے کردار شامل ہوں۔



محکمہ تعلیم کی نئی امتحانی تکنیکس (Knowledge, Understanding, Application, Analytical & Conceptual) کی روشنی میں مرتب کیے گئے اضافی طرز سولات

سوال 1: کاربوکسلک ایسڈ کیا ہوتے ہیں؟ مختصر وضاحت کریں۔

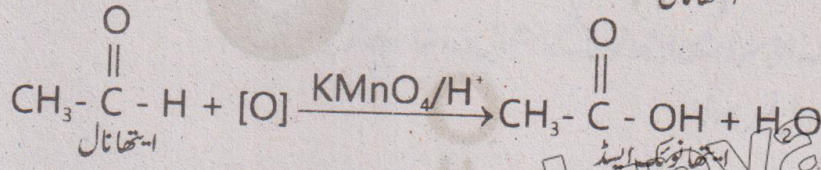
جواب: کاربوکسلک ایسڈ (Carboxylic Acid):
آلیٹک ایسڈز (organic acids) یا کاربوکسلک ایسڈ (carboxylic acid) آرگینک کمپاؤنڈز کی وہ کلاس ہے جن میں کاربوکسل گروپ (carboxyl group) (COOH) ہوتا ہے جو ایک الیکٹرول گروپ (alkyl group) یا ہائڈروجن سے منسلک ہوتا ہے۔ انہیں کمزور ایسڈز سمجھا جاتا ہے کیونکہ وہ ان آرگینک ایسڈز (inorganic acids) کے مقابلے میں آسانی سے پروٹون (ہائڈروجن آئن) خارج نہیں کرتے۔ یہ قدرتی طور پر زندہ جانداروں میں پائے جاتے ہیں اور انہیں مصنوعی طور پر بھی تیار کیا جاسکتا ہے۔

سوال 2: استھانویک ایسڈ بنانے کے لیے استھانول کی آکسائیڈیشن کی وضاحت کریں۔

سوال 2: ایٹھانولک ایلیمینٹ کیا ہے؟
جواب: الکوحل سے بنی خوراک (Alcoholic food stuff) کے ذریعے آکسیڈائز کیا جاتا ہے۔ جس سے دواستھانول میں تبدیل ہوتا ہے اور

پھر مزید آکسیڈیشن کے عمل سے گذر کر ایتھانومک ایسڈ دیتا ہے۔

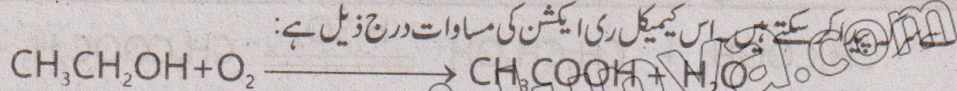
گرم تیزابی پوٹاشیم میکلیٹ (VII) ایک سوٹر آکسیڈائزنگ ایجنٹ کے طور پر کام کرتا ہے اور ری ایکشن کے دوران اسٹینڈرڈ پوٹینشل کو آکسیڈائز (oxidize) کرتا ہے اور اس ری ایکشن کے دوران آکسیڈائزنگ ایجنٹ کا جامنی رنگ بے رنگ ہو جاتا ہے۔



سوال 3: تجارتی سطح پر ایٹھانومک ایسٹڈ آکسیڈیٹوفرمینٹیشن کے ذریعے تیاری کو بیان کریں۔

(Preparation of Ethanoic acid by oxidative fermentation)

الکوحلو سے بنی خوراک (Alcoholic food stuff) جیسے کہ اناج، مالٹ، چاول یا آلو کا کودا، فیرمینٹیشن کے عمل سے گزرنے پر سرکہ میں تبدیل ہو جاتی ہے۔ یہ سب کچھ بیکٹیریا کی موجودگی میں ہوتا ہے۔ اگر کافی آکسیجن فراہم کی جائے تو یہ بیکٹیریا خوراک میں موجود الکوحلو



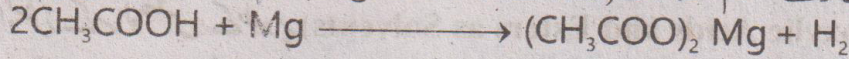
اس ری ایکشن میں الکوحل کو ایک ٹینک میں ڈال کر سرکہ میں ڈال دیا جاتا ہے۔ جس میں آکسیجن کی مسلسل سپلائی ہوتی ہے۔ جب آکسیجن بلبوں کی شکل میں ٹینک میں داخل کی جاتی ہے تو مائع کو مسلسل بلایا جاتا ہے۔ اس طریقے سے 10 گرام فیصد ایٹھانوائک ایسڈ پر مشتمل سرکہ صرف 24 گھنٹوں میں تیار کیا جاسکتا ہے۔

سوال 4: بطور ایسڈز کاربوکسلک ایسڈز کی ری ایکشن کی وضاحت کریں۔

جواب: بطور ایسڈز کاربوکسلک ایسڈز کی ری ایکشن (Reactions of Carboxylic Acids as Acids)

دھاتوں کے ساتھ ری ایکشن (Reactions with metals)

عام طور پر کاربوکسلک ایسڈ معدنی ایسڈ کے مقابلے میں بہت زیادہ کمزور ایسڈز ہوتے ہیں۔ تاہم بعض کاربوکسلک ایسڈز زیادہ ری ایکٹیو دھاتوں کے ساتھ سست رفتاری سے ری ایکٹ کر کے نمک اور ہائیڈروجن گیس خارج کرتے ہیں۔ مثال کے طور پر ڈائیوٹ ایٹھانوائک ایسڈ میگنیشیم دھات کے ساتھ ری ایکٹ کر کے میگنیشیم ایٹھانوائٹ (magnesium ethanoate) اور ہائیڈروجن گیس دیتے ہیں خارج کرتے ہیں۔

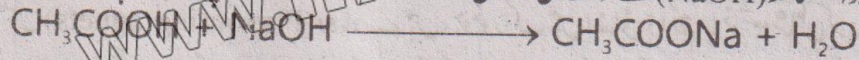


ایٹھانوائک ایسڈ

میگنیشیم ایٹھانوائٹ

بیسز کے ساتھ ری ایکشن (Reaction with bases)

بیک میٹل ہائیڈروآکسائیڈ (Metal hydroxides) کاربوکسلک ایسڈز کے ساتھ نیوٹرلائزیشن ری ایکشن دیتے ہیں۔ ایٹھانوائک ایسڈ سوڈیم ہائیڈروآکسائیڈ (NaOH) کے ساتھ ری ایکشن کر کے سوڈیم ایٹھانوائٹ اور پانی بناتا ہے۔



ایٹھانوائک ایسڈ

سوڈیم ایٹھانوائٹ

کاربونیٹس کے ساتھ کاربوکسلک ایسڈز کی ری ایکشنز (Reactions of carboxylic acid with carbonates)

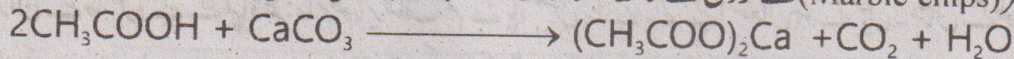
جب ٹھوس سوڈیم کاربونیٹ (Sodium Carbonate) کو ایٹھانوائک ایسڈ (Ethanoic Acid) کے ایکوس سلوشن کے ساتھ ملایا جاتا ہے تو کاربن ڈائی آکسائیڈ (Carbon Dioxide) گیس کے اخراج کی وجہ سے تیز جھاگ پیدا ہوتی ہے اور سلوشن میں سوڈیم ایٹھانوائٹ بنتا ہے۔



ایٹھانوائک ایسڈ

سوڈیم ایٹھانوائٹ

سنگ مرمر (Marble chips) کے ٹکڑوں کے ساتھ ایٹھانوائک ایسڈ آہستہ آہستہ ری ایکشن کر کے کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس خارج کرتا ہے۔



ایٹھانوائک ایسڈ

کیلشیم ایٹھانوائٹ

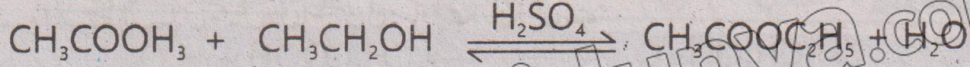
سوال 5: کاربوکسلک ایسڈز کے الکوحلوں کے ساتھ ری ایکشن لکھیں۔

جواب: الکوحلوں کے ساتھ کاربوکسلک ایسڈز کی ری ایکشنز (Esterification)

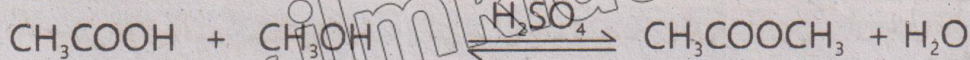
(Reactions of Carboxylic Acids with Alcohol)

کاربوکسلک ایسڈ اضافی (excess) الکوحلوں کے ساتھ گرم کرنے سے ایسٹرز (Esters) بناتے ہیں۔ اس ری ایکشن میں ارتکاز شدہ

سلفیورک ایسڈ کو بطور کیٹالسٹ استعمال کیا جاتا ہے۔ یہ ری ایکشن ایسٹریفیکیشن ری ایکشن کہلاتا ہے۔



میٹھائل-ایٹھانوائٹ (ایٹھانوائٹ) + میٹھائل-ایٹھانوائٹ



میٹھائل-ایٹھانوائٹ + میٹھائل-ایٹھانوائٹ

کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز کے صنعتی استعمالات

24.4

(Industrial Applications of Carboxylic Acid And Esters)

روزمرہ کی زندگی میں کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز (Carboxylic Acid and Esters in Daily Life)

24.5

سوال 6: کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز کے صنعتی استعمالات بیان کریں۔

جواب: ایسٹیک ایسڈ تیل، گندھک، آئیوڈین اور پانی جیسے کئی کمپاؤنڈز کو حل کرتا ہے۔ صنعت میں ایسٹیک ایسڈ ریزنز (resins)، پینٹس (Paints) اور لیکرز (Lacquers) کے لیے بطور سالوینٹ استعمال ہوتا ہے۔

کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز کے سالوینٹس کے طور پر (Carboxylic Acids and Esters as Solvents)

ایسٹرز (Esters) بھی عام طور پر سالوینٹس (Solvents) کے طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ ایٹھائل ایسیٹیٹ (Ethyl acetate) کے طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ ایٹھائل ایسیٹیٹ (Ethyl acetate) کافی (Coffee) سے کیفین نکالنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔ بعض وولیلٹائل (Volatile) ایسٹرز (Esters) کو کونسلٹنٹس، پلاسٹک، ریزنز اور لیکرز کے لیے سالوینٹ کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔

کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز بطور فلیوریج ایجنٹس (Carboxylic acids and Esters as Flavouring agents)

فلیوریج ایجنٹس (Flavouring agents) وہ مادے ہیں، جو خوراک میں اضافی ذائقہ یا خوشبو شامل کرنے کے لیے شامل کیے جاتے ہیں۔ یہ خاص طور پر بچوں میں ناخوشگوار ذائقے والی ادویات کے ذائقے کو چھپانے میں بھی مدد کرتے ہیں۔ آرگینک ایسڈز جیسے کہ ٹارٹریک ایسڈ، سرک ایسڈ اور میلک ایسڈ کو صنعت میں عام طور پر فلیوریج بڑھانے والوں کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے۔ خوراک کا کھانا ذائقہ بڑی حد تک انہی ایسڈز کی وجہ سے ہوتا ہے۔ یہ بعض خوراک اور مشروبات خاص طور پر سافٹ ڈرنکس کے ذائقے کو بہتر بنانے کے لیے بھی ذمہ دار ہیں۔ ایسٹرز میں خوشگوار خوشبو اور ذائقے ہوتے ہیں۔ انہیں خوراک میں خوشبو اور ذائقے کو بہتر کرنے کے لیے استعمال کیا جاتا ہے۔

کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز بطور مصنوعی فائبر (Carboxylic acids and Esters as synthetic Fibers)

ایسٹرز مصنوعی پولیمر کی تیاری میں بھی اہم کردار ادا کرتے ہیں۔ ایک بہت اہم پولیمر، پولیسٹر ہے جو ڈائی اور لٹز اور ڈی اولز اور ڈائی کاربوکسلک ایسڈز کے ری ایکشن سے بنتا ہے۔ ایسٹرز صابن اور ڈیٹرجنٹ کی تیاری میں بھی اہم ہیں۔

کاربوکسلک ایسڈز اور ان سے حاصل کیے گئے کمپاؤنڈ: عام طور پر مختلف قسم کے پلاسٹکس بنانے کے لیے استعمال ہوتے ہیں۔ مثال کے طور پر ایسیٹک ایسڈ، سیلولوز ایسیٹک پلاسٹک (Cellulose acetate plastic) کی تیاری میں استعمال ہوتا ہے۔ پالمیٹک ایسڈ (Palmitic acid) اور سٹیریک ایسڈ (Stearic acid) صابن، کاسٹکس، دوا سازی، موم بتیوں اور حفاظتی کوٹنگز کی تیاری میں وسیع پیمانے پر استعمال ہوتے ہیں۔ اولیک ایسڈ (Oleic acid) صابن اور ڈیٹرجنٹ کی تیاری میں استعمال ہوتا ہے۔ ایکریک ایسڈ (Acrylic acid) بہت سی لمبی چین والے پولیمرز جنہیں ایکریلیٹس (acrylates) کہا جاتا ہے، کی تیاری کے لیے ایک ابتدائی ایجنٹ ہے۔

سوال 7: روزمرہ کی زندگی میں کاربوکسلک ایسڈز کے استعمالات بیان کریں۔

جواب: روزمرہ کی زندگی میں کاربوکسلک ایسڈز کے استعمالات (Carboxylic Acid and Esters in Daily life)

(i) فوڈ پریزیروٹوز: فوڈ پریزیروٹوز (Food preservatives) وہ کیمیکل کمپاؤنڈز ہوتے ہیں جو خوراک میں شامل کیے جاتے ہیں تاکہ

مانیکر اور کنگڑی (فرائش) کو روکا جاسکے۔ مثال کے طور پر بینز وٹک ایسڈ، ایسیک ایسڈ، پروپان وٹک ایسڈ، میتھائل اور استھائل ایسٹرز اور 4-ہائڈروکسی بینز وٹک ایسڈ۔ ان پر بنی ہوئی موڈوں میں خوراک کے معیار کو برقرار رکھنے اور شیف لائف کو بڑھانے میں مدد ملتی ہے۔ جن خوراک (کھانوں) کو محفوظ کیا جاتا ہے۔ ان میں جینز، جوس، پھلوں کے جوس، دودھ اور بہت سی دیگر اشیا شامل ہیں۔ ایسیک ایسڈ اچار میں ایک پرزروینٹ کے طور پر بہت وسیع پیمانے پر استعمال ہوتا ہے۔

(ii) کاربوکسک ایسڈز ان کے کمپاؤنڈز کا ادویات میں استعمال:

کاربوکسک ایسڈز اور ان سے حاصل ہونے والے کمپاؤنڈز جیسے کہ ایسپرین اور آسپیروفن عام طور پر بطور ادویات استعمال ہوتے ہیں۔ بعض کاربوکسک ایسڈز کو ادویات کی تیاری میں شامل کرنے سے ان کے زیادہ بہتر طریقے سے جسم میں جذب ہونے، ترسیل اور مجموعی کارکردگی کو بہتر بنانے میں مدد ملتی ہے۔

(iii) پلاسٹک سائزرز: سٹرک ایسڈ بنیادی طور پر پلاسٹک سائزرز (Plasticizers) ہیں۔ جو بہت سی صنعتوں میں استعمال ہوتے ہیں۔

(iv) پلکسی گلاس: پولی میتھائل میتھ آکریلیٹ (Polymethyl methacrylate) کو شیشے کے متبادل کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے اور اسے پلکسی گلاس (Plexiglass) کا نام دیا گیا ہے۔

(v) گھریلو خوشبودار اشیا: کاربوکسک ایسڈ بہت سی گھریلو خوشبودار اشیا میں پائے جاتے ہیں۔

آٹھ	کاربوکسک ایسڈز
وٹامن سی	اسکاربک ایسڈ (Ascorbic acid)
لیموں	سٹرک ایسڈ (Citric acid)
سرکہ	ایسیک ایسڈ (Acetic acid)
سیب، انگور، گاجر	میلک ایسڈ (Malic acid)

سوال 8: روزمرہ کی زندگی میں ایسٹرز کے استعمالات بیان کریں۔

جواب: روزمرہ زندگی میں ایسٹرز کے استعمالات:

ایسٹرز کئی پھلوں کا ایک اہم جزو ہیں اور ان کے ذائقوں کو بہتر بنانے کے ذمہ دار ہیں۔ عام طور پر ان میں خوشگوار مہک ہوتی ہے اور وہ روزمرہ کی زندگی میں استعمال ہونے والی کئی غذائی مصنوعات میں خوشبو کے طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ درج ذیل جدول میں ایسٹرز کے نام اور ان سے منسلک ذائقوں کو ظاہر کرتا ہے۔

ایسٹرز	فلوورز
میتھائل بوتائریٹ (Methyl butyrate)	سیب
ایستھائل بوتائریٹ (Ethyl butyrate)	پائپل
ایمائل ایسیٹیٹ (Amyl acetate)	ناشپاتی، کیلے
آکٹائل ایسیٹیٹ (Octyl acetate)	مالٹا
میتھائل سیلیسیلیٹ (Methyl salicylate)	خوبانی

فوری جانچ 24.1

سوال 1: کیا آپ استھانوں کی طرح میتھانوں کو بھی KMnO_4 سے آکسیدائز کر سکتے ہیں؟

جواب: جی ہاں! یہ پہلے آکسیدائز ہو کر میتھانوں تک ایسڈ میں (HCOOH) میں تبدیل ہو جاتی ہے۔

سوال 2: فرمنیشن اور عام ری ایکشن کے درمیان فرق واضح کریں۔

جواب: فرمنیشن ری ایکشن: یہ ایک بائیو کیمیکل عمل ہے جس میں جاندار جیسا کہ بیکٹیریا اور پیسٹ مختلف مادوں کو تبدیل کرتے ہیں۔

کیمیکل ری ایکشن: ایک معیاری کیمیکل ری ایکشن میں زندہ سیلز کے علاوہ کیمیکل ری ایکشنس اور کینکٹس استعمال ہوتے ہیں۔

فوری جانچ 24.2

سوال 1: کیا استھانوں تک ایسڈ ایک کمزور تیزاب ہے؟

جواب: جی ہاں! استھانوں تک ایسڈ ایک کمزور ایسڈ ہے۔ یہ منرل ایسڈز کی نسبت آسانی سے پروٹون نہیں دیتا۔

سوال 2: کیمیشم کاربوئیٹ استھانوں تک ایسڈ کے ساتھ کس طرح ری ایکٹ کرتا ہے؟

جواب: کیمیشم کاربوئیٹ استھانوں تک ایسڈ کے ساتھ بہت سست رفتار سے ری ایکٹ کر کے کیمیشم استھانویٹ، پانی اور کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس بنائے گا جو کہ فزنگ پیدا کرتا ہے۔

فوری جانچ 24.3

سوال 1: پریزیروٹیو کی وضاحت کریں۔

جواب: خوراک کو محفوظ رکھنے والے مادے وہ کیمیکل کمپاؤنڈز ہیں جو خوراک میں شامل کیے جاتے ہیں تاکہ جراثیم کی افزائش کو روکا یا کم کیا جاسکے۔ یہ خوراک کے معیار کو برقرار رکھتے ہیں اور اس کی مدت استعمال کو بڑھاتے ہیں مثلاً ایسیک ایسڈ اچار میں بطور محافظ وسیع پیمانے پر استعمال ہوتا ہے۔

سوال 2: بعض ترش پھلوں کی مثالیں دیں۔

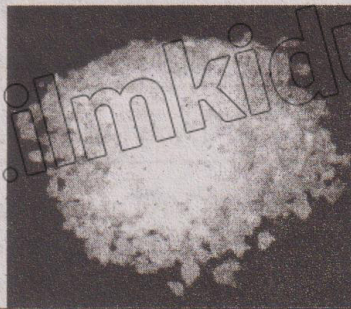
جواب: ترش پھل وٹامن C کی زیادہ مقدار اور ایسڈک خصوصیت کے لیے مشہور ہیں۔ عام مثالیں یہ ہیں:

• لیموں • مانے • گریپ فروٹ • کینو • چکوترا

دلچسپ معلومات

• خالص ایسیک ایسڈ گلیشیل ایسیک ایسڈ ($\text{glacial acetic acid}$) بھی کہا جاتا ہے۔ یہ ایک کوریو (corrosive) اور بے رنگ

تھوڑا سا چھلکائی میں مکمل طور پر حل پذیر ہے۔



معروضی طرز سوالات

اضافی کثیر الانتخابی سوالات

محکمہ تعلیم کی نئی امتحانی تکنیکس (Knowledge, Understanding, Application, Analytical & Conceptual) کی روشنی میں مرتب کیے گئے کثیر الانتخابی سوالات

24.1 ایسیک ایسڈ یا اسٹھانویک ایسڈ کی تیاری

24.2 بطور ایسڈ کاربوکسلک ایسڈ کے ری ایکشن

24.3 الکوحلوں کے ساتھ کاربوکسلک ایسڈ کے ری ایکشنز (ایسٹریفیکیشن)

درست جواب کا انتخاب کریں۔

- 1- کاربوکسلک ایسڈ کی تعریف کس فنکشنل گروپ کی موجودگی سے کی جاتی ہے؟
 (a) OH (ایکسٹروہل) (b) CHO (ایلڈی ہائیڈ) (c) COOH (کاربوکسل) (d) CO (کاربونائل)
- 2- منرل ایسڈز کے مقابلے میں، آرگینک ایسڈز عام طور پر ہوتے ہیں:
 (a) زیادہ طاقتور (b) کمزور (c) انتہائی غیر مستحکم (d) نان ری ایکٹیو
- 3- اسٹھانول کی آکسائیڈیشن میں، اسٹھانویک ایسڈ بننے سے پہلے بننے والی پہلی پروڈکٹ کیا ہے؟
 (a) میتھین (b) آکسائیڈ (c) اسٹھائل (d) میتھانول
- 4- اسٹھانول کی آکسائیڈیشن کے دوران پوٹاشیم میگنیٹ (VII) میں رنگ کی کیا تبدیلی واقع ہوتی ہے؟
 (a) جامنی سے بے رنگ (b) بے رنگ سے جامنی (c) نارنجی سے سبز (d) کوئی تبدیلی نہیں
- 5- الکوحل والی اشیاء جیسے چاول یا مالٹ کو سرکہ میں تبدیل کرنے کے لیے کون سا عمل استعمال کیا جاتا ہے؟
 (a) ڈی ہائیڈریشن (b) آکسائیڈیو فرمیشن (c) ہائیڈرولیسس (d) ریڈکشن
- 6- فرمیشن کے طریقے سے 24 گھنٹوں میں تیار کردہ اسٹھانویک ایسڈ کاربن کا ذکرا کتنا ہوتا ہے؟
 (a) 5% (b) 10% (c) 15% (d) 25%
- 7- جب اسٹھانویک ایسڈ میٹھین میں اسٹھائیڈ کے ساتھ ری ایکٹ کرتا ہے، تو کون سی گیس خارج ہوتی ہے؟
 (a) کاربن ڈائی آکسائیڈ (b) ہائیڈروجن (c) آکسیجن (d) میتھین
- 8- اسٹھانویک ایسڈ اور سوڈیم ہائیڈروآکسائیڈ کے درمیان ری ایکشن کی درجہ بندی اس طرح کی جاتی ہے:
 (a) ریڈوکس ری ایکشن (b) فرمیشن (c) نیوٹرلائزیشن ری ایکشن (d) ایڈیشن ری ایکشن

9- کون سا شاہکار یونٹس کے ساتھ استھانوک ایسڈ کے ری ایکشن کی نشاندہی کرتا ہے؟

(a) رنگ کانیا ہونا (b) ٹھوس رسوب (precipitate) کا بننا

(c) تیزی سے بلبوں کا بننا (d) صاف حرارت کا اخراج

10- جب استھانوک ایسڈ ماربل چسپ (CaCO₃) کے ساتھ ری ایکٹ کرتا ہے تو کون سا شاہکار غائب ہے؟

(a) سوڈیم استھانوائٹ (b) کیلشیم کاربونیٹ (c) کیلشیم استھانوائٹ (d) کیلشیم استھانوائٹ

11- جب استھانوک ایسڈ سوڈیم کاربونیٹ کے ساتھ ری ایکٹ کرتا ہے تو پروڈکشن کیا ہوتے ہیں؟

(a) سوڈیم استھانوائٹ اور ہائیڈروجن (b) سوڈیم استھانوائٹ، پانی اور کاربن ڈائی آکسائیڈ

(c) استھائل اور پانی (d) کاربن ڈائی آکسائیڈ اور ہائیڈروجن

12- کاربوکسلک ایسڈ اور الکوحل کے درمیان ری ایکشن کہلاتا ہے:

(a) آکسائیڈیشن (b) فرمٹیشن (c) ایسٹریفیکیشن (d) سپونٹیفیکیشن

13- ایسٹرز کی تشکیل کے لیے کون سا کیلاسٹ ناگزیر ہے؟

(a) مائٹک ایسڈ (b) ایسٹک ایسڈ (c) کنسٹرکٹو سلفیورک ایسڈ (d) میکینشیم ربن

14- استھانوک ایسڈ اور استھائل کے درمیان ری ایکشن کی پروڈکٹ کیا ہے؟

(a) استھائل استھانوائٹ (b) استھائل استھانوائٹ (c) میتھین (d) استھائل استھانوائٹ

15- ری ایکشن $CH_3COOH + CH_3CH_2OH$ میں، ایسٹر کے ساتھ بننے والی دوسری پروڈکٹ کیا ہے؟

(a) ہائیڈروجن گیس (b) آکسیجن (c) کاربن ڈائی آکسائیڈ (d) پانی

16- سرکہ کی تیاری میں بیکٹیریا کا کیا کردار ہے؟

(a) وہ فرمٹیشن ری ایکشن کو آسان بناتے ہیں (b) وہ دھاتی کیلاسٹ کے طور پر کام کرتے ہیں

(c) وہ آکسائیڈیشن کے عمل کو روکتے ہیں (d) وہ مائع کارنگ تبدیل کرتے ہیں

24.4 کاربوکسلک ایسڈ اور ایسٹرز کے صنعتی استعمالات

24.5 روزمرہ زندگی میں کاربوکسلک ایسڈ اور ایسٹرز

17- خالص ایسیک ایسڈ، جو کہ ایک بے رنگ ٹھوس کے طور پر پایا جاتا ہے، اسے بیان کرنے کے لیے کون سی اصطلاح استعمال ہوتی ہے؟

(a) گلیشیل ایسیک ایسڈ (b) ایکوٹ ایسیٹ (c) کرپلائن ایسٹر (d) مائع سرکہ

18- کون سا ایسٹر عام طور پر کافی سے کھینکے اور نیل پالش ریموور کے طور پر استعمال ہوتا ہے؟

(a) میتھائل سیلیسیلیٹ (b) n-پینٹائل ایسیٹ (c) پونی ایسٹ (d) استھائل ایسیٹ

19- آرگینک ایسڈ جیسے ٹارٹارک اور شرک ایسڈ خوراک کی صنعت میں بنیادی طور پر استعمال ہوتے ہیں:

(a) تیل کے سالوینٹس کے طور پر (b) ذائقہ بڑھانے والے

(c) مصنوعی ریشوں کے طور پر (d) رنگنے والے ایجنٹس کے طور پر

20- کپاؤنڈز کا کون سا جوڑا مل کر پولی ایسٹر نامی مصنوعی پولیمر بناتا ہے؟

(a) ایسٹرز اور پانی (b) ڈائی اوکس اور ڈائی کاربوسکسلک ایسڈز

(c) میتھانول اور ایسیٹک ایسڈ (d) پانی اور ڈائی اوکس

21- کون سا کاربوسکسلک ایسڈ عام طور پر اچار میں بطور پریزیروٹو استعمال ہوتا ہے؟

(a) ایسیٹک ایسڈ (b) موک ایسڈ (c) ایسکوربک ایسڈ (d) اولیک ایسڈ

22- کون سا ایسڈ صابن اور ڈیٹرجنٹ کی تیاری میں بڑے پیمانے پر استعمال ہوتا ہے؟

(a) سٹرک ایسڈ (b) بینز وئک ایسڈ (c) ہائیڈروکلورک ایسڈ (d) اولیک ایسڈ

23- کون سا ایسٹر انسان کا ذائقہ فراہم کرتا ہے؟

(a) استھائل بیوٹیریٹ (b) میتھائل سیلیلیٹ (c) میتھائل بیوٹیریٹ (d) n-ایمائل ایسیٹیٹ

24- پولی میتھائل میتھ کرائیلیٹ کے استعمال سے کون سا مواد تیار ہوتا ہے جو شیشے کے متبادل کے طور پر کام کرتا ہے؟

(a) نیل پالش (b) پولی ایسٹر

(c) بیکلائٹ (d) پلیکسی گلاس

25- درج ذیل میں سے کون سا ایسڈ قدرتی طور پر سیب، انگور اور گاجر میں پایا جاتا ہے؟

(a) میلک ایسڈ (b) ایکسکاربک ایسڈ (c) ٹارٹارک ایسڈ (d) ایسیٹک ایسڈ

26- یہ ایک ایسٹر ہے جو ناشپاتی اور کیلے میں پایا جاتا ہے۔

(a) میتھائل سیلیلیٹ (b) میتھائل بیوٹیریٹ (c) n-ایمائل ایسیٹیٹ (d) n-ایمائل ایسیٹیٹ

جوابات:

(c) -1	(b) -2	(c) -3	(a) -4	(b) -5	(c) -6	(b) -7	(c) -8	(c) -9	(c) -10
(b) -11	(c) -12	(c) -13	(b) -14	(d) -15	(a) -16	(a) -17	(d) -18	(b) -19	(b) -20
(a) -21	(d) -22	(a) -23	(d) -24	(a) -25	(d) -26				

اضافی مختصر سوالات

مختصر تعلیم کی نئی امتحانی تکنیکس (Knowledge, Understanding, Application, Analytical & Conceptual) کی روشنی میں مرتب کیے گئے مختصر جوابی سوالات

ایسیٹک ایسڈ یا استھانوائک ایسڈ کی تیاری	24.1
بطور ایسڈز کاربوسکسلک ایسڈ کے ری ایکشن	24.2
الکوحلو کے ساتھ کاربوسکسلک ایسڈ کے ری ایکشنز (ایسٹریفیکیشن)	24.3

مختصر جواب دیں۔

1- کاربوسکسلک ایسڈز کیا ہیں؟

جواب: کاربوسکسلک ایسڈز: آرگنک ایسڈز آرگنک کپاؤنڈز کی وہ کلاس ہے جس میں کاربوسل گروپ (-COOH) کسی

اکاٹل گروپ یا ہائیڈروجن کے ساتھ جڑا ہوتا ہے۔

2- کاربوکسلک ایسڈ کا منرل ایسڈز سے موازنہ کریں۔

جواب: کاربوکسلک ایسڈز منرل ایسڈز کے مقابلے میں کمزور ایسڈز ہوتے ہیں، کیونکہ یہ آسانی سے پروٹون نہیں دیتے۔

3- ایسٹریفیکیشن کی تعریف کریں۔

جواب: ایسٹریفیکیشن: کاربوکسلک ایسڈز اس وقت ایسٹرز بناتے ہیں جب انہیں کیپسٹ کے طور پر کنسنٹر ایٹڈ H_2SO_4 کی موجودگی میں الکوحل کی کثیر مقدار کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اس عمل کو ایسٹریفیکیشن ری ایکشن کہا جاتا ہے۔

4- آکسیڈیٹو فرمیشن کیا ہے؟

جواب: آکسیڈیٹو فرمیشن: یہ وہ عمل ہے جس میں الکوحل والی اشیاء جیسے اناج، مالٹ، چاول کو بیکٹیریا کی موجودگی میں فرمیشن کے عمل سے گزار کر سرکہ میں تبدیل کیا جاتا ہے۔

5- آکسیڈیٹو فرمیشن کے ذریعے 15% استھانوک ایسڈ پر مشتمل سرکہ کتنے گھنٹوں میں تیار کیا جاسکتا ہے؟

جواب: آکسیڈیٹو فرمیشن کے ذریعے، 15% استھانوک ایسڈ پر مشتمل سرکہ صرف 24 گھنٹوں میں تیار کیا جاسکتا ہے۔

6- کاربوکسلک ایسڈز کا فنکشنل گروپ کیا ہے؟

جواب: کاربوکسلک ایسڈز کا فنکشنل گروپ کاربوکسل گروپ $(-COOH)$ ہے، جو ایک کاربونائل گروپ $(C=O)$ اور ایک ہائیڈروکسل گروپ $(-OH)$ پر مشتمل ہوتا ہے جو ایک ہی کاربن ایٹم کے ساتھ جڑے ہوتے ہیں۔

7- آرگینک ایسڈز کو کمزور ایسڈز کے طور پر کیوں رکھا جاتا ہے؟

جواب: آرگینک ایسڈز کو کمزور ایسڈز سمجھا جاتا ہے کیونکہ یہ منرل ایسڈز جیسے یا HCl یا H_2SO_4 کے مقابلے میں آسانی سے پروٹون (ہائیڈروجن آئنز) نہیں دیتے۔

8- جب استھانول کو ایسڈک $KMnO_4$ کے ذریعے آکسڈائز کیا جاتا ہے تو کیا مشاہدہ ہوتا ہے؟

جواب: جیسے جیسے ری ایکشن آگے بڑھتا ہے، پوٹاشیم میکینٹ (VII) ری ایجنٹ کا جامنی رنگ بے رنگ ہو جاتا ہے۔

9- استھانول سے استھانوک ایسڈ کی آکسڈیشن کے دوران بننے والی درمیانی پروڈکٹ کا نام بتائیں۔

جواب: استھانول سے استھانوک ایسڈ کی آکسڈیشن کے دوران بننے والی درمیانی پروڈکٹ استھائل (ایلڈی ہائیڈ) ہے۔

10- الکوحل سے سرکہ کی آکسیڈیٹو فرمیشن کے لیے کیا ضروریات ہیں؟

جواب: اس کے لیے الکوحل والی اشیاء (جیسے اناج یا چاول)، مخصوص بیکٹیریا کی موجودگی اور آکسیجن کی مسلسل فراہمی درکار ہوتی ہے۔

11- دھاتوں کے ساتھ ری ایکٹ کرتے وقت کاربوکسلک ایسڈ کا منرل ایسڈز سے موازنہ کریں۔

جواب: کاربوکسلک ایسڈز منرل ایسڈز کے مقابلے میں ری ایکٹیو میٹل کے ساتھ بہت آہستہ ری ایکشن کرتے ہیں۔

12- استھانوک ایسڈ اور میکینٹ کے درمیان ری ایکشن کے لیے لفظی مساوات لکھیں۔

جواب: استھانوک ایسڈ + میکینٹ $\rightarrow$ میکینٹ + استھانول

13- آپ کاربونیٹس کا استعمال کرتے ہوئے کاربوکسلک ایسڈ کی موجودگی کا کیمیائی طور پر کیسے ثابت کر سکتے ہیں؟

جواب: سلوشن میں ایک کاربونیٹ (جیسے سوڈیم کاربونیٹ) شامل کریں۔ اگر کاربوکسلک ایسڈ موجود ہو تو کاربن ڈائی آکسائیڈ گیس کے اخراج کی وجہ سے تیزی سے بلبلے بنیں گے۔

14- جب اسٹھانوک ایسڈ ماربل چپس کے ساتھ ری ایکشن کرتا ہے تو کون سا سالٹ بنتا ہے؟
 جواب: جب اسٹھانوک ایسڈ ماربل چپس (کلیشیم کاربونیٹ) کے ساتھ ری ایکشن کرتا ہے تو کلیشیم اسٹھانوائٹ $(\text{CH}_3\text{COO})_2\text{Ca}$ بنتا ہے۔

15- ایسٹریفیکیشن میں کنسنٹرٹڈ H_2SO_4 کا کیا کردار ہے؟
 جواب: کنسنٹرٹڈ H_2SO_4 ایسڈ اور الکحل کے درمیان ری ایکشن کی رفتار کو بڑھانے کے لیے ایک کٹھنالیٹ کے طور پر کام کرتا ہے۔

کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز کے صنعتی استعمالات	24.4
روزمرہ زندگی میں کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز	24.5

16- گلیشیل ایسیک ایسڈ کیا ہے؟
 جواب: گلیشیل ایسیک ایسڈ: خالص ایسیک ایسڈ کو گلیشیل ایسیک ایسڈ بھی کہا جاتا ہے۔ یہ ایک کرویڈو اور بے رنگ ٹھوس ہے جو پانی میں مکمل طور پر حل ہو جاتا ہے۔

17- اسٹھائل ایسیٹ کے کچھ استعمالات درج کریں۔

جواب: اسٹھائل ایسیٹ کے استعمالات:

- اسٹھائل ایسیٹ کانی کے پھینکنا کے لیے استعمال ہوتا ہے۔
- یہ نیل پاش اور پینٹ ریموور کے طور پر بھی استعمال ہوتا ہے۔

18- کچھ غیر مستحکم ایسٹرز کے استعمالات ذکر کریں۔

جواب: کچھ غیر مستحکم ایسٹرز کو کوننگز، پینٹس، وائش، پلاسٹک، ریزن اور لاکرز کے لیے بطور سالوینٹس استعمال کیا جاتا ہے۔

19- فلیورنگ ایجنٹس کیا ہیں؟

جواب: فلیورنگ ایجنٹس: فلیورنگ ایجنٹس وہ مادے ہیں جو کسی چیز کو اضافی ذائقہ یا خوشبودار بنانے کے لیے شامل کیے جاتے ہیں۔ یہ ادویات کے ناگوار ذائقوں کو بہتر بنانے میں بھی مدد کرتے ہیں، خاص طور پر بچوں کے لیے استعمال ہونے والی ادویات میں۔

20- غذائی مصنوعات میں ایسٹرز کی کیا اہمیت ہے؟

جواب: ایسٹرز خوشگوار بو اور ذائقہ رکھتے ہیں۔ غذائی مصنوعات کی بو یا ذائقہ کو بہتر بنانے کے لیے ان میں ایسٹرز شامل کیے جاتے ہیں۔

21- صنعت میں ایسیک ایسڈ کو بطور سالوینٹ کیوں استعمال کیا جاتا ہے؟

جواب: ایسیک ایسڈ ایک مؤثر سالوینٹ ہے کیونکہ یہ بہت سے کمپاؤنڈ جیسے تیل، گندھک سلفر، آئیوڈین اور پانی کو حل کر سکتا ہے۔ صنعت میں، ایسیک ایسڈ کو ریزن، پینٹس اور لاکرز کے لیے بطور سالوینٹ استعمال کیا جاتا ہے۔

22- کون سے آروگنک ایسڈ ذائقہ بڑھانے والے کے طور پر استعمال ہوتے ہیں؟

جواب: آروگنک ایسڈ جیسے نارٹارک ایسڈ، بنزک ایسڈ اور میلک ایسڈ عام طور پر فلیور کے طور پر استعمال ہوتے ہیں۔ غذاؤں کا کھٹا ذائقہ ان ایسڈز کی وجہ سے ہوتا ہے۔ یہ کچھ کھانے پینے کی مصنوعات، خاص طور پر سافٹ ڈرنکس کے ذائقے کو بہتر بنانے کے بھی ذمہ دار ہیں۔

23- پولی ایسٹر کیسے بنتا ہے؟

جواب: پولی ایسٹر ایک بہت اہم پولیمر ہے۔ یہ ڈائی اولز (diols) اور ڈائی کاربوکسلک ایسڈز کے درمیان ری ایکشن سے بنتا ہے۔

24- پالسیٹک اور نیٹک ایسڈز کن شعبوں میں استعمال ہوتے ہیں؟
جواب: پالسیٹک اور نیٹک ایسڈز صابن، کاسٹیکس، ادویات، موم بیوں اور حفاظتی کوٹنگز کی تیاری میں بڑے پیمانے پر استعمال ہوتے ہیں۔

25- صابن اور ڈیٹرجنٹ کی تیاری میں کون سا ایسڈ استعمال ہوتا ہے؟
جواب: صابن اور ڈیٹرجنٹ کی تیاری میں اولیک ایسڈ استعمال ہوتا ہے۔

26- فوڈ پریزیروویٹوز کیا ہیں؟

جواب: فوڈ پریزیروویٹوز: فوڈ پریزیروویٹوز (خوراک کو محفوظ کرنے والے اجزاء) ایسے کیمیائی مرکبات ہیں جو مائیکرو آرگنزمز کی نشوونما کو روکنے یا سست کرنے کے لیے غذائی اجزاء میں شامل کیے جاتے ہیں۔

مثالیں: بینز وٹک ایسڈ، ایسیٹک ایسڈ، پروپیونک ایسڈ اور 4-ہائیڈروکسی بینز وٹک ایسڈ کے میٹھائل اور ایتھائل ایسٹرز۔

27- فوڈ پریزیروویٹوز کی کیا اہمیت ہے؟

جواب: فوڈ پریزیروویٹوز کی موجودگی خوراک کے معیار کو برقرار رکھنے اور اس کی شیلیف لائف (استعمال کی مدت) کو بڑھانے میں مدد دیتی ہے۔

28- ان غذاؤں کی مثالیں دیں جنہیں محفوظ کیا جاتا ہے؟

جواب: محفوظ کی جانے والی غذاؤں میں جیم، جوس، پھلوں کے رس، دودھ اور دیگر مشروبات شامل ہیں۔

29- اس ایسڈ کا نام بتائیں جو اچار میں بطور پریزیروویٹ استعمال ہوتا ہے۔

جواب: ایسیٹک ایسڈ اچار میں بطور پریزیروویٹ بڑے پیمانے پر استعمال ہوتا ہے۔

30- ادویات میں استعمال ہونے والے کاربوکسیک ایسڈز کی مثالیں دیں۔

جواب: ایسپرین (Aspirin) اور آئیپرویفین (Ibuprofen) عام ادویات ہیں۔ دوا کی تیاری کے دوران کاربوکسیک ایسڈز اس لیے بھی شامل کیے جاتے ہیں تاکہ دوا کی جسم میں منتقلی، جذب ہونے کی صلاحیت اور مجموعی کارکردگی کو بہتر بنایا جاسکے۔

31- پلیکسی گلاس کیا ہے؟

جواب: پلیکسی گلاس: پولی میتھائل میتھ کرائیلیٹ کو شیشے کے متبادل کے طور پر استعمال کیا جاتا ہے اور اسے پلیکسی گلاس کا نام دیا جاتا ہے۔

حل مشقی سوالات

A کثیر الانتخابی سوالات

• صحیح جواب پر (✓) کریں۔

i- ایسٹر فیکشنل گروپ کی نشاندہی کریں:

(الف) $-COOR$ (ب) $-COOH$ (ج) $=C=O$ (د) $-CH_2-OH$

ii- تیزابی $KMnO_4$ کے ذریعے استھانول کی آکسیدیشن کے دوران کون سا عنصر ریڈیوس ہوتا ہے؟

(الف) K (ب) Mn (ج) Mn (د) ہائیڈروجن

iii- ایٹک ایسڈ کی موجودگی میں کھانے کی اشیاء کی فرنیچر کے لیے بیکٹیریا کو وافر مقدار میں آکسیجن کی ضرورت ہوتی ہے۔ اس عمل میں آکسیجن کا کیا کردار ہے؟

(الف) یہ بیکٹیریا کی ری ایکشن انگیزی کو بڑھاتا ہے۔ (ب) یہ استھانول کو آکسیدائز کرتا ہے جو اس عمل کے دوران بنتی ہے۔

(ج) یہ بیکٹیریا کی تباہی کو روکتا ہے۔ (د) یہ ایٹک ایسڈ کی آکسیدیشن کو روکتا ہے۔

iv- کون سا آکسیٹک ایسڈ کھانے کے جزو کے طور پر استعمال ہوتا ہے:

- (الف) فارمک ایسڈ (ب) آکزالک ایسڈ (ج) پروپیونک (د) ایسک ایسڈ

v- سیب میں درج ذیل میں سے کون سا ایسڈ موجود ہوتا ہے:

- (الف) سڑک ایسڈ (ب) ٹارٹرائک ایسڈ (ج) ایسکوالک ایسڈ (د) میلک ایسڈ

vi- رکن دوا جزا کے ری ایکشن سے $\text{CH}_3 - \text{CH}_2 - \text{CH}_2 - \text{COOC}_2\text{H}_5$ بنے گا:

(الف) CH_3OH اور $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$

(ب) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$ اور $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$

(ج) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$ اور $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$ (د) CH_3OH اور $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COOH}$

vii- میتھانول اور پروپیونک ایسڈ کے ری ایکشن سے بننے والے ایسٹر کا فارمولا کیا ہے؟

(الف) $\text{CH}_3\text{COOCH}_2\text{CH}_3$ (ب) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COCH}_3$

(ج) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{COOCH}_3$ (د) $\text{CH}_3 - \text{CH} - \text{O} - \text{CO} - \text{CH}_3$

viii- پمپل اور ڈائی کاربوسک ایسڈ کے ری ایکشن سے کون سا پولیمر بنتا ہے؟

(الف) پولی مین (ب) پولی ایسٹر (ج) پولی سائیرین (د) پولی امائیڈ

ix- کون سا مرکب بطور مصنوعی ریٹھ استعمال کیا جاتا ہے؟

(الف) میتھائل ایسیٹیٹ (ب) پولی ایسٹر (ج) ریٹھ (د) این۔ امائل ایسیٹیٹ

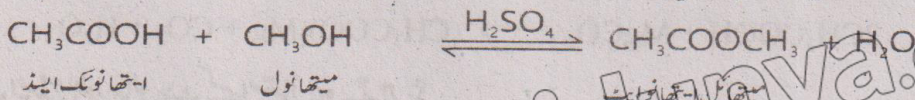
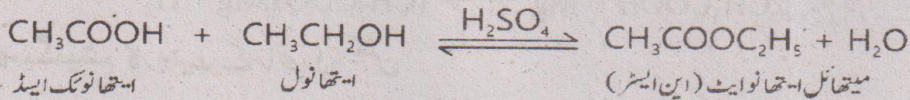
جوابات:

- i- (الف) ii- (ج) iii- (ب) iv- (د) v- (د) vi- (ج) vii- (ج) viii- (ب) ix- (ب)

B مختصر جوابی سوالات

24.1 ایسٹریفیکیشن ری ایکشن کسے کہتے ہیں؟

جواب: کاربوسک ایسڈ کا الکحل کے ساتھ ری ایکشن (ایسٹریفیکیشن): کاربوسک ایسڈز ایسٹرز بناتے ہیں جب انھیں کنسنٹریٹڈ H_2SO_4 کی موجودگی میں بطور کیٹالسٹ الکحل کے ساتھ گرم کیا جاتا ہے۔ اس ری ایکشن کو ایسٹریفیکیشن کہتے ہیں۔



24.2 الکحل کی آکسائیڈیشن میں استعمال ہونے والے آکسیڈائزنگ ایجنٹ کا نام بتائیے۔

جواب: ایسڈک پوٹاشیم میگنیٹ (KMnO_4) ایک آکسڈائزنگ ایجنٹ ہے جو الکحل کو آکسڈائز کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

24.3 میتھانول سے ایسک ایسڈ کی تیاری میں فرمنٹیشن کے دوران وافر مقدار میں آکسیجن کیوں فراہم کی جاتی ہے؟

جواب: میتھانول سے ایسک ایسڈ تیار کرنے کے لیے فرمنٹیشن کے دوران کافی آکسیجن فراہم کی جاتی ہے۔ اس کی وجہ یہ ہے کہ یہ عمل آکسڈائیٹو

فرمیشن کے لئے جو کچھ بھی ہوگا اس کی موجودگی میں ہوتا ہے۔ اس بیکٹیریا کو استھانول کو کیمیائی طور پر آکسائیڈ کرنے کے ایسک ایسڈ بنانے کے لیے آکسیجن کی ضرورت ہوتی ہے۔



استھانول ایسڈ

24.4 مشروبات کی تیاری میں کاربوکسلک ایسڈز کے کردار کی وضاحت کریں۔

جواب: کاربوکسلک ایسڈز فلیور بڑھانے والے کے طور پر کام کرتے ہیں اور مشروبات خاص طور پر سافٹ ڈرنکس کا ذائقہ بہتر کرتے ہیں۔ سٹرک ایسڈ جیسے ایسڈ ایک مخصوص کھٹا ذائقہ فراہم کرتے ہیں۔

24.5 ایک عملی مثال بیان کریں جس میں کسی ایسڈ یا ایسٹر کو بطور فلیورنگ ایجنٹ (flavouring agent) کے استعمال کیا جاتا ہے۔

جواب: ایسڈ: سٹرک ایسڈ سافٹ ڈرنکس میں کھٹے ذائقے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

ایسٹر: استھائل بیوٹریٹ کھانے کی مصنوعات میں انناس کا فلیور فراہم کرنے کے لیے استعمال ہوتا ہے۔

24.6 کون سے کاربوکسلک ایسڈز ذائقہ بہتر بنانے کے لیے استعمال ہوتے ہیں؟

جواب: سٹرک ایسڈ اور مائلک ایسڈ ایسڈ جیسے کاربوکسلک ایسڈز فوڈ انڈسٹری میں ذائقہ بڑھانے والے کے طور پر بہت عام استعمال ہوتے ہیں۔

24.7 ایسک ایسڈ کی کون سی خاصیت اسے اچھا محفوظ کرنے کے لیے موزوں بناتی ہے؟

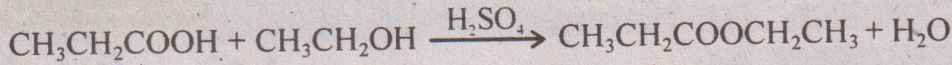
جواب: ایسک ایسڈ pH کو کم کر کے مائیکروبیئل گروٹھ کو روکنے کی صلاحیت رکھتا ہے جو عموماً خوراک کو خراب کرنے کا باعث بنتی اس کی یہ بنیادی

خصوصیت اسے اچار میں پریزیروٹو کے طور پر کام کرنے کے لیے موزوں بناتی ہے۔

C تعمیری فکر پر مبنی سوالات

24.1 استھانول، پروپیونک ایسڈ کے ساتھ کیسے ری ایکشن کرتا ہے؟

جواب: استھانول پروپیونک ایسڈ کے ساتھ ری ایکٹ کر کے استھائل پروپیوایٹ اور پانی بناتا ہے۔

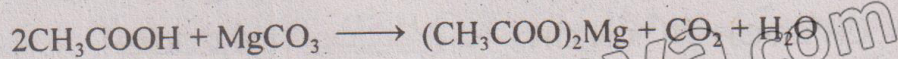


24.2 ایسک ایسڈ MgCO_3 اور Mg کے ساتھ کیسے ری ایکشن کرتا ہے؟

جواب: ایسک ایسڈ میگنیشم سے ری ایکٹ کر کے میگنیشم استھانوائٹ بناتا ہے۔



ایسک ایسڈ کا میگنیشم کاربونیٹ کے ساتھ ری ایکشن



24.3 کاربوکسلک ایسڈز بطور سالوینٹ کیسے استعمال ہوتے ہیں؟

جواب: ایسک ایسڈ کو تیل، سلفر، آئیوڈین اور پانی کو حل کرنے کے لیے بطور سالوینٹ استعمال کیا جاتا ہے۔ انڈسٹری میں ایسک ایسڈ کوریزنز، پینٹس

اور لیکرز کے لیے بطور سالوینٹ استعمال کیا جاتا ہے۔

24.4 کاربوکسلک ایسڈز کا روزمرہ زندگی میں کیا استعمال ہے؟

جواب: جواب کے لیے دیکھیے سوال نمبر 7۔ (تفصیلی سوالات)

24.1 فینیشن کے عمل کی وضاحت کریں جو کہ تجارتی پیمانے پر ایسک ایسڈ کی تیاری کے لیے استعمال ہوتا ہے؟

جواب: جواب کے لیے دیکھیے سوال نمبر 3۔

24.2 کاربوکسلک ایسڈز اور ایسٹرز کے صنعتی استعمال کی وضاحت کریں۔

جواب: جواب کے لیے دیکھیے سوال نمبر 6۔

24.3 فلیورنگ ایجنٹس کسے کہتے ہیں؟ کون سے کاربوکسلک ایسڈز بطور ذائقہ دار ایجنٹ استعمال ہوتے ہیں؟

جواب: فلیورنگ ایجنٹس: فلیورنگ ایجنٹس وہ مادے ہیں جو کسی چیز کو اضافی ذائقہ یا فلیور دینے کے لیے شامل کیے جاتے ہیں۔

فلیور بڑھانے والے: ٹارٹارک ایسڈ، سٹرک ایسڈ اور میلک ایسڈ جیسے آرگینک ایسڈز فوڈ انڈسٹری میں فلیور بڑھانے والے کمپاؤنڈز کے طور پر بہت عام استعمال ہوتے ہیں۔ کھانوں کا کھانا ذائقہ بڑی حد تک ان ایسٹرز کی وجہ سے ہوتا ہے۔

کاربوکسلک ایسڈ بطور فلیورنگ ایجنٹس:

کاربوکسلک ایسڈز گھریلو استعمال کی بہت سی چیزوں میں استعمال ہوتے ہیں۔ ان اشیاء کی فہرست درج ذیل ہے۔

اشیاء	کاربوکسلک ایسڈ
وٹامن C	ایسکوربک ایسڈ
لیموں	سٹرک ایسڈ
سرکہ	ایسیٹک ایسڈ
انگور، گاجر، سیب	ملک ایسڈ

24.4 کاربوکسلک ایسڈز کی دھاتوں اور کاربونیٹس کے ساتھ ری ایکشنز کی تفصیل بیان کریں۔

جواب: جواب کے لیے دیکھیے سوال نمبر 4۔

24.5 روزمرہ زندگی میں ایسٹرز کے استعمال کی وضاحت کریں۔

جواب: جواب کے لیے دیکھیے سوال نمبر 8۔

