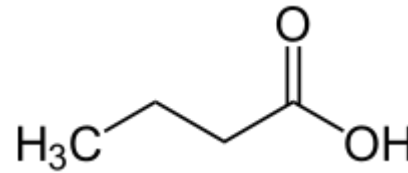
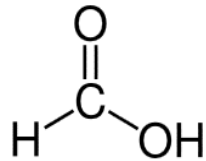


Carbonsäuren und Ester in der Natur

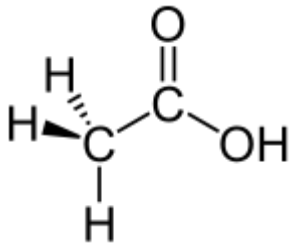


Formic acid
(Ameisenbiss)

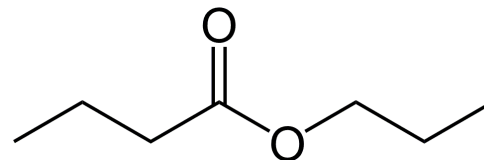


Buttersäure
(Schweiß)

Essigsäure
(Haushaltsessig 5%)



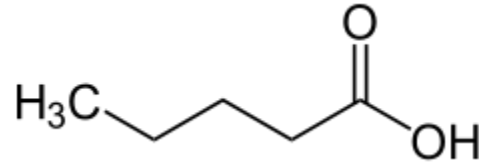
Buttersäure-
ethylester
(Erdbeere)



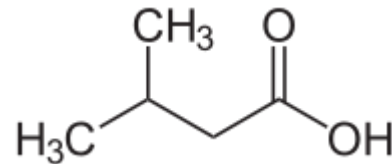
Valeriansäure und Isovaleriansäure



Baldrian



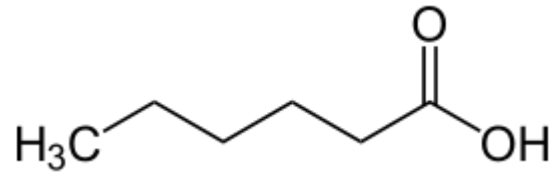
Valeric acid – Valeriansäure



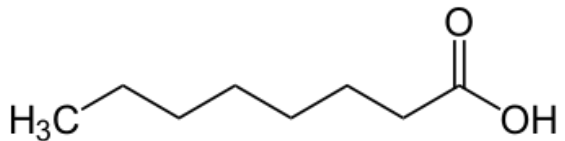
Isovaleric acid – Isovaleriansäure

Die beruhigende Wirkung des Baldrians beruht auf den Konstitutionsisomeren Valeriansäure und Isovaleriansäure.

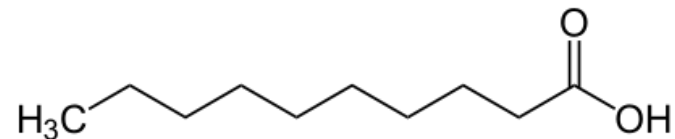
C₆ , C₈ und C₁₀-Carbonsäuren



Capronsäure

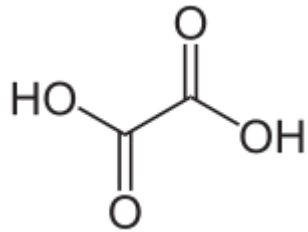


Caprylsäure – löst Chitinpanzer auf

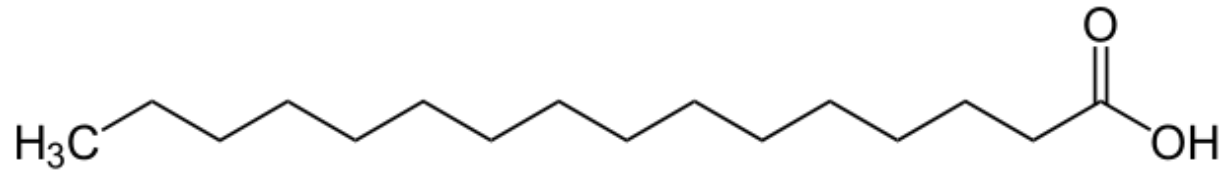


Caprinsäure – in Rapsöl und - Ziegenmilch

Fettsäuren und Dicarbonsäure



Oxalsäure



Palmitinsäure



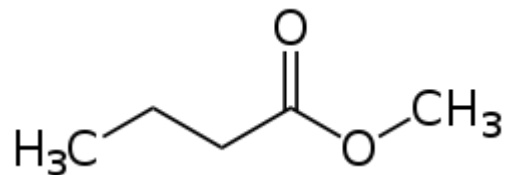
Klee
Rhabarber
Sauerampfer
und –
Schokolade



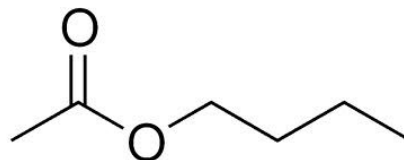
Margarine,
Backfett
(Palmin)
Speiseöle



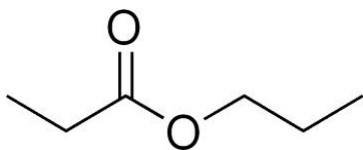
Frucht-Essenzen und Geschmack



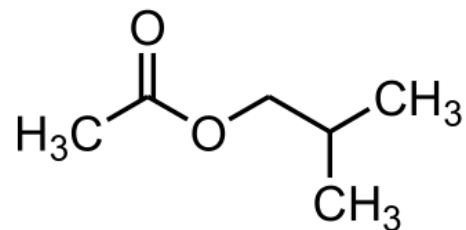
methyl butanoate



butyl acetate



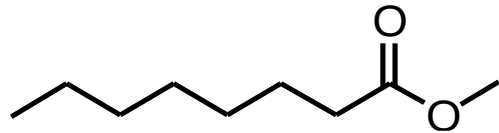
propyl propanoate



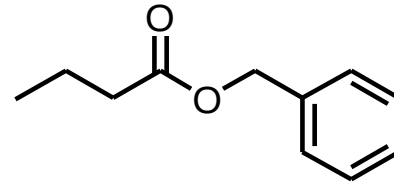
2-methylpropyl acetate



Frucht-Essenzen und Geschmack



methyl octanoate



benzyl butanoate



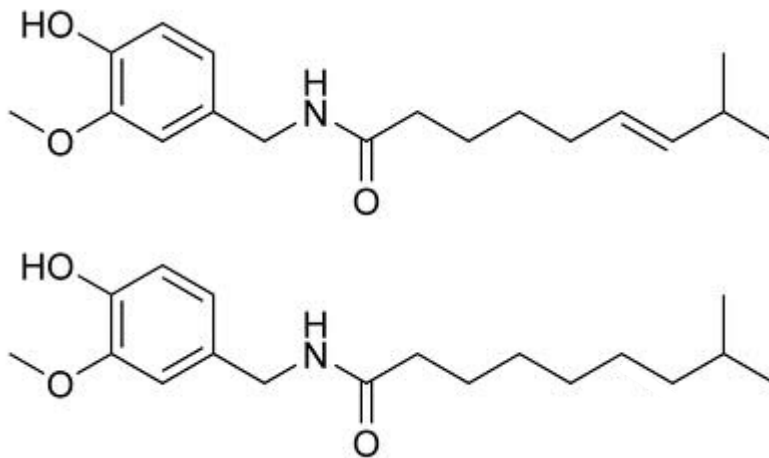
Capsaicin und Dihydrocapsaicin: scharfe Amide



Capsaicin



Dihydrocapsaicin



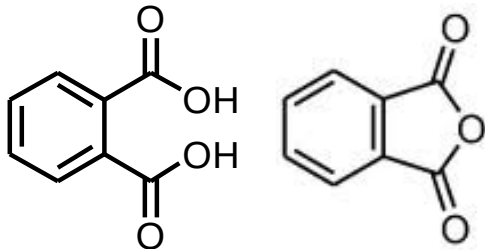
Die beiden chemisch verwandten Verbindungen aktivieren den Rezeptor für **Hitzeempfindung** – und wirken dadurch scharf (engl. hot)

Linker Molekülteil stammt aus der Aminosäure Tyrosin: biogenes Amin, verwandt mit Dopamin

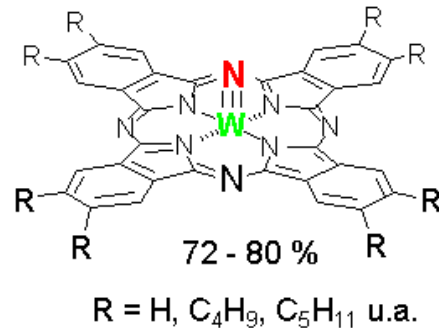
Phthalsäure und Terephthalsäure: Farbstoffe und Fasern



Phthalsäure



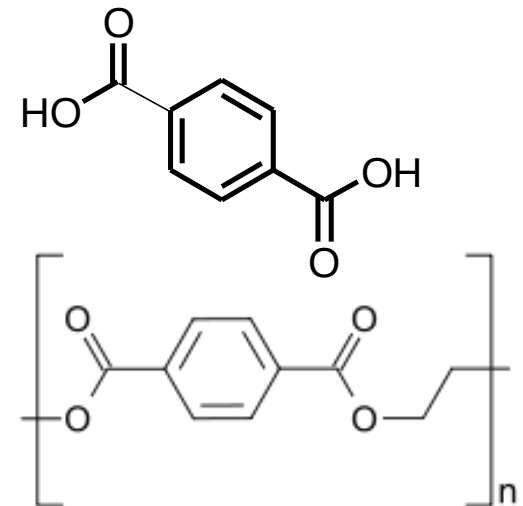
Polyesterharze aus
Phthalsäureanhydrid
und Glycerin



Phthalocyanine –
sehr beständige
Farbstoffe aus dem
Phthalsäuredinitril



Terephthalsäure



Polyethylenterephthalat
(PET-Flaschen)

Polyester aus Terephthalsäure und Dialkoholen



PET – elastische
Gefäßprothesen
(Aorta)



Dacron – Tapes



Dacron –
wasserabstoßende
Fasern (Dupont)



PET – belastbares
Segeltuch



PET – hochreißfeste
Bogensehnen