

Die Reaktion

Synthese von Glucosepentaacetat

$$\begin{array}{c|c} \text{OH} & \text{Katalysator} \\ \text{HO} & \text{OAc} \\ \text{OH} & \text{AcO} & \text{OAc} \\ \end{array}$$

Veresterung

- Kondensation
- Gleichgewichtsreaktion
- säurekatalysiert
- Fischer-Veresterung

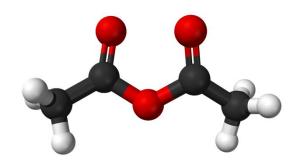
Alternative Synthesemethoden

 Reaktion mit Säurechloriden (Schotten-Baumann-Reaktion)

• Reaktion mit Säureanhydriden

Essigsäureanhydrid

großtechnische Herstellung durch
Dehydratisierung (Wasserabspaltung) von
Essigsäure bei 800 °C

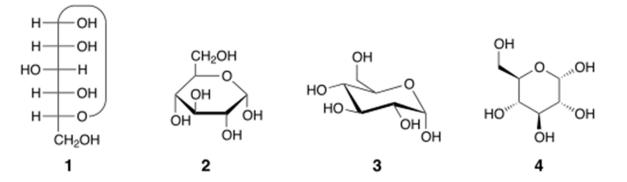


Dr. Andrea-Katharina Schmidt, Merck-TU Darmstadt-Juniorlabor

Darstellungsformen

$\alpha\text{-}D\text{-}Glucopyranose$

- (1) Fischer-Projektion
- (2) Haworth-Projektion
- (3) Sesselform
- (4) Stereochemische Darstellung

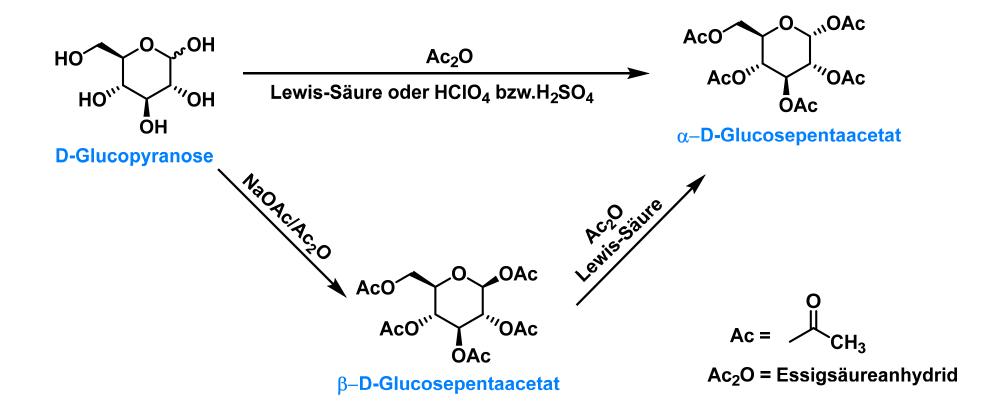


Mutarotation

• Umwandlung von der α - in die β -Form über die offenkettige Form

HO OH HO OH HO OH HO OH HO OH HO OH OH
$$\alpha$$
-D-Glucopyranose offenkettige Form α -D-Glucopyranose

Selektivität



Cellulose und Stärke

- Naturmaterialien
- biologisch abbaubar
- lassen sich allerdings nicht thermoplastisch verarbeiten
- möglich mit Celluloseregenerat (Cellophan) oder Celluloseacetat (partiell acetyliert)
- vielfältige Verwendung im Haushalt

Dr. Andrea-Katharina Schmidt, Merck-TU Darmstadt-Juniorlabor

Celluloseacetat

Cellulosetriacetat (Primäracetat)

Celluloseacetat (Sekundäracetat)

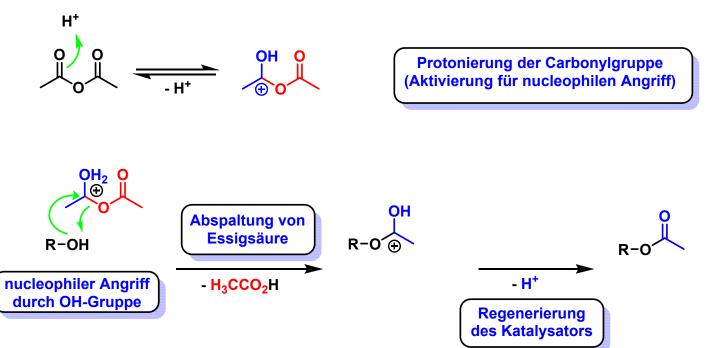
Modifizierte Stärke

Acetylierte Stärke

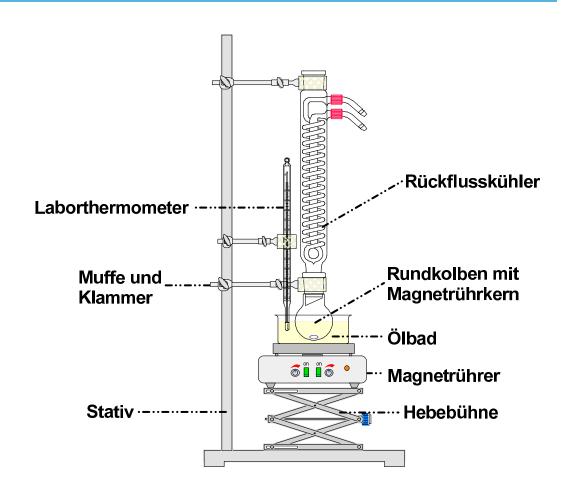
Anwendung als

- Verdickungsmittel
- Stabilisator
- Trägerstoffe
- Stabilisierung von Tiefkühlprodukten und Milcherzeugnissen
- Anwendung bei der Produktion von Saucen, Suppen, Backwaren und Süßwaren/Desserts

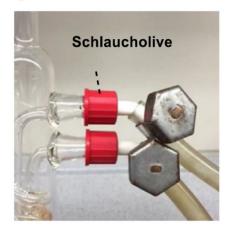
Veresterung - Mechanismus

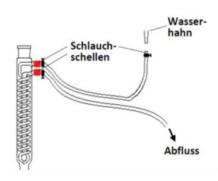


Aufbau Rückflussapparatur

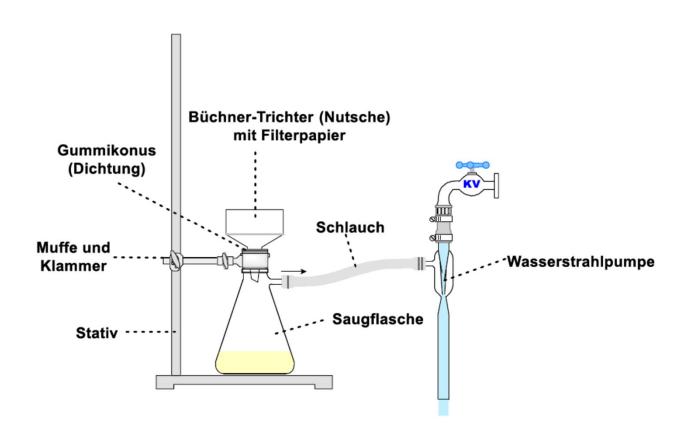


Der Rückflusskühler wird an das Kühlwasser angeschlossen:

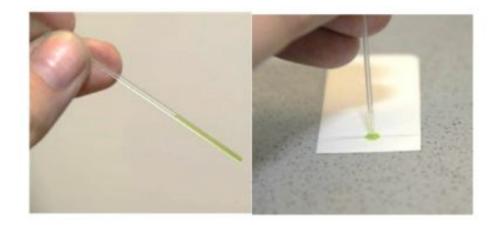


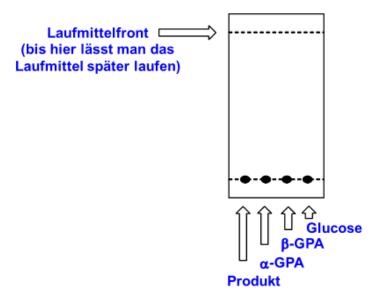


Saugfiltration



Dünnschichtchromatografie





Dünnschichtchromatografie

