



**0544555703**





3

## لا تنسونا من صالح الدعاء



27	حمض البالمتيك	$\text{CH}_3(\text{CH}_2)_{14}\text{COOH}$	<input type="checkbox"/> أحد الأحماض الكربوكسيلية التي لا تذوب في الماء بسبب أنه يحتوي على سلسلة كربونية طويلة ( 16 ذرة كربون )
28	حمض الأكساليك حمض الأديبيك	$\begin{array}{c} \text{O} \quad \text{O} \\ \parallel \quad \parallel \\ \text{HO} - \text{C} - \text{C} - \text{OH} \\ \text{HOOC}(\text{CH}_2)_4\text{COOH} \end{array}$	<input type="checkbox"/> أحماض كربوكسيلية تحتوي على أكثر من مجموعة كربوكسيل ( - COOH ) لذلك هي تكون أكثر حمضية و أكثر قابلية للذوبان من الأحماض أحادية الكربوكسيل .
29	حمض اللاكتيك	$\begin{array}{c} \text{O} \\ \parallel \\ \text{CH}_3 - \text{CH} - \text{C} - \text{OH} \\   \\ \text{OH} \end{array}$	<input type="checkbox"/> أحد الأحماض الكربوكسيلية التي تحتوي على مجموعة وظيفية إضافية ( مجموعة هيدروكسيل ) بالإضافة إلى مجموعة الكربوكسيل ( COOH ) لذلك فهو أكثر حمضية و أكثر قابلية للذوبان من الأحماض أحادية الكربوكسيل .
30	خليط من الإسترات و الألدهيدات و الكحولات	$\begin{array}{l} \text{R} - \text{OH} \\ * - \text{CHO} \\ * - \text{COOR} \end{array}$	<input type="checkbox"/> معظم الروائح العطرية و النكهات الطبيعية هي خليط من الإسترات و الألدهيدات و الكحولات . <input type="checkbox"/> الإسترات مسنولة عن النكهات و الروائح العطرية في العديد من الفواكه . <input type="checkbox"/> تنتج النكهات الطبيعية ( مثل الموز و التفاح ) عن خليط من جزيئات المركبات العضوية و منها الاستر .
31	الاسترات	$* - \text{COOR}$	<input type="checkbox"/> يتم تصنيع الاسترات لاستعمالها في كثير من النكهات الصناعية و الأطعمة و المشروبات و العطور و الشموع العطرية و المواد المعطرة الأخرى .
32	هكسانوات الميثيل	$\begin{array}{c} \text{O} \\ \parallel \\ \text{CH}_3\text{CH}_2\text{CH}_2\text{COCH}_2\text{CH}_3 \end{array}$	<input type="checkbox"/> هو الاستر المسنول عن طعم الفراولة .
33	بيوتانات الإيثيل	$\begin{array}{c} \text{O} \\ \parallel \\ \text{CH}_3(\text{CH}_2)_4 - \text{COCH}_3 \end{array}$	<input type="checkbox"/> هو الاستر المسنول عن طعم الأناناس .
34	الأسيتامينوفين	$\begin{array}{c} \text{H} \quad \text{O} \\   \quad \parallel \\ \text{H} - \text{C} - \text{C} - \text{N} - \text{C}_6\text{H}_4 - \text{OH} \\   \quad   \\ \text{H} \quad \text{H} \end{array}$	<input type="checkbox"/> يتكون من : مجموعة أميد ( -NH ) تربط بين مجموعة كربونيل و مجموعة أروماتية . <input type="checkbox"/> يستعمل لتخفيف الألم ( بدلاً من الاسبرين ) .
35	كارأميد ( اليوريا )	$\text{NH}_2\text{CO NH}_2$	<input type="checkbox"/> تستعمل كـ سماد تجارى زراعى بسبب احتواء اليوريا على نسبة عالية من النيتروجين و سهولة تحولها إلى أمونيا في التربة . <input type="checkbox"/> تستعمل كـ مصدر بروتيني ( غذاء ) للماشية و الأغنام حيث تستعملها هذه الحيوانات لإنتاج البروتينات في أجسامها . <input type="checkbox"/> هي آخر نواتج عملية هضم البروتينات في الثدييات . <input type="checkbox"/> توجد في الدم و المرارة الصفراء و الحليب و العرق عند الثدييات . <input type="checkbox"/> عندما تتكسر البروتينات تغادر منها مجموعات الأمينو $\text{NH}_2$ ثم تتحول هذه المجموعات الأمينية إلى أمونيا $\text{NH}_3$ و التي تعتبر مادة سامة للجسم ثم يقوم الكبد بتحويل الأمونيا $\text{NH}_3$ إلى مادة اليوريا غير السامة . <input type="checkbox"/> تُصفى اليوريا خارج الدم في الكليتين .

# أَسْأَلُكُمْ الدُّعَاءَ بِالرَّحْمَةِ وَ الْمَغْفِرَةِ لَوَالِدِي