

الأحماض والقواعد



من السهل تمييز طعم الليمون بسبب طعمه اللاذع ويرجع سبب ذلك إلى وجود حمض يسمى حمض الستريك.



ذات طعم لاذع و هي مواد حارقة
عند لمسها تتفاعل مع الفلزات مكونة غاز الهيدروجين
تحول ورقة تباع الشمس **الزرقاء إلى حمراء**

الأحماض



ذات طعم مر ملمسها صابوني
الصابون ومواد التنظيف والأمونيا مواد قاعدية
تحول ورقة تباع الشمس **الحمراء إلى زرقاء**

القواعد

كيف يمكن الكشف عن الأحماض والقواعد؟



يستعمل مواد خاصة تسمى الكواشف للتعرف على الأحماض والقواعد.

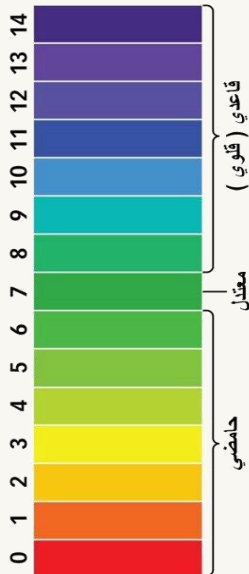


مواد يتغير لونها عند وجود الحمض أو القاعدة
كتغير لون ورقة تباع الشمس وعصير الكرنب الاحمر

الكواشف

يكتسب ورق تباع الشمس لونا أحمر عند تفاعله مع محلول الحمض
ولونا أزرق عند تفاعله مع محلول القاعدة.

كيف يمكن معرفة ما إذا كان المادة حمضية أو قاعدية



يستعمل لهذه الغاية مقياس الرقم الهيدروجيني الذي يقيس مدى حموضة أو قاعدية المادة مبتدئا من الصفر حتى ١٤ ولكل درجة لون مميز

المواد التي لها رقم هيدروجيني أقل من ٧ تكون أحماضاً،

المواد التي لها رقم هيدروجيني أكثر من ٧ تكون قواعد.

المحاليل التي لها رقم هيدروجيني يساوي ٧ ومنها الماء المقطر فهي متعادل