

<<化学知识知道点>>

图书基本信息

书名：<<化学知识知道点>>

13位ISBN编号：9787811415513

10位ISBN编号：7811415518

出版时间：2012-3

出版时间：安徽师范大学出版社

作者：李蓉 编

页数：154

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<化学知识知道点>>

前言

古时候，原始人类为了他们的生存，在与自然界的种种灾难进行抗争中，发现和利用了火。原始人类从用火之时开始，由野蛮进入文明，同时也就开始了用化学方法认识和改造天然物质。燃烧就是一种化学现象。

掌握了火以后，人类开始食用熟食；继而人类又陆续发现了一些物质的变化，如发现在翠绿色的孔雀石等铜矿石上面燃烧炭火，会有红色的铜生成。

这样，人类在逐步了解和利用这些物质的变化的过程中，制得了对人类具有使用价值的产品。

人类逐步学会了制陶、冶炼，以后又懂得了酿造、染色等。

这些由天然物质加工改造而成的制品，成为古代文明的标志。

在这些生产实践的基础上，萌发了古代化学知识。

.....

<<化学知识知道点>>

内容概要

“化学”一词，若单从字面解释就是“变化的科学”。

化学如同物理一样皆为自然科学之基础科学。

很多人称化学为“中心科学”，它是研究物质的组成、结构、性质以及变化规律的科学。

分子的破裂和原子的重新组合是化学变化的基础。

化学对我们认识和利用物质具有重要的作用，世界是由物质组成的，化学则是人类用以认识和改造物质世界的主要方法和手段之一，它是一门历史悠久而又富有活力的学科，它与人类进步和社会发展的关系非常密切，它的成就是社会文明的重要标志。

化学知识的形成、化学的发展经历了漫长而曲折的道路。

它伴随着人类社会的进步而发展，是社会发展的必然结果；而它的发展，又促进生产力的发展，推动历史的前进。

<<化学知识知道点>>

书籍目录

无机化学拉瓦锡与质量守恒定律门捷列夫与元素周期律碳和磷氮氧化物金属氧化物和过氧化物硫化物氢化物卤化物硫酸盐、硅酸盐与无机酸盐陶瓷、玻璃、水泥硫酸、合成氨、硝酸的制造盐酸和氢氧化钠纯碱稀有气体化合物有机化学叶绿素血红素芳香和恶臭化合物尿素的合成碳氢化合物醇、醛、酮、醚的发现最早制得的有机酸动物体中的有机酸碱植物中的各种碱煤炭石油碳水化合物食物中的有机物生物的催化剂——酶腺体肌肉中的有机物高分子化合物塑料聚乙烯与聚丙烯人造纤维涂料和黏合剂合成医药

<<化学知识知道点>>

章节摘录

1833年，佩鲁兹发现淀粉受稀硫酸作用后不仅生成葡萄糖，还生成一种胶，称它为“糊精”。淀粉在稀硫酸作用下发生水解，生成一系列产物，首先是糊精，然后经麦芽糖，最后得到葡萄糖。

糊精是比淀粉分子较小的多糖，能溶解于水成为胶体溶液，多用做糨糊。

多糖中还有动物淀粉，是法国生理学家贝拉德在1857年从肝中发现的称它为“糖的产生者”、“糖原”。

它与淀粉不同，较易溶于热水，不形成黏稠溶液。

它主要存在于肝脏中。

它的作用是储备碳水化合物，并在需要时能分解成单糖。

在正常情况下，由于这些物质的相互作用，使我们血液中的糖量保持稳定状态。

贰糖中主要有蔗糖、麦芽糖和乳糖。

据西班牙殖民者们的记述，古代墨西哥印第安人用玉米茎和龙舌兰制糖，北美印第安人用枫树汁液熬糖。

利用甘蔗制糖可能是印度人的创造。

公元前300年印度东部地区开始用甘蔗制糖。

甘蔗原产于新几内亚，长期以来当地居民仅用来咀嚼食用，后来传到印度。

7世纪中国朝廷派人去印度学习制糖方法。

他们回国后在扬州开始制糖。

8世纪阿拉伯人把蔗糖传入欧洲各国。

1747年法国化学家马格拉夫在甜菜中发现蔗糖。

他的学生阿查德从1786年开始经营工业生产甜菜糖。

1799年他将从甜菜汁中制成的一个圆锥形蔗糖块送给普鲁士皇帝威廉三世并得到资金帮助，于1802年建厂开始生产。

1833年法国巴黎商学院工业化学教授、制糖商人杜布伦福发现，蔗糖经酸水解作用后生成葡萄糖和果糖，被称为转化糖，比原来的蔗糖甜，供制造绵白糖、药物、啤酒、糖果、糕点等用。

这为人们认识蔗糖的组成打开了途径。

后来发现，蜂蜜是转化糖，蜜蜂自花中采集的花蜜主要含蔗糖，其中含有转化酶，可以水解蔗糖。

但蜂蜜并不是纯转化糖，除葡萄糖和果糖外，还含有一些蔗糖。

.....

<<化学知识知道点>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>