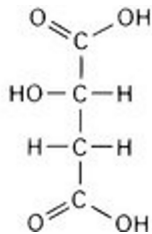
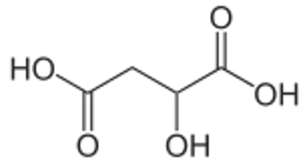


Apfelsäuren

Freitag, 5. Juni 2020 13:07

S. 362 Nr. 2



Apfelsäure wurde 1785 von Carl Wilhelm Scheele aus Apfelsaft isoliert und beschrieben. Apfelsäure ist eine chemische Verbindungen aus den Dicarbonsäure und Hydroxycarbonsäuren. Es gibt rechtsdrehende (D-) und linksdrehende (L-) Apfelsäuren. Die Apfelsäure besitzt ein asymmetrisches Kohlenstoffatom und ist deshalb optisch aktiv. Die Salze der Apfelsäure heißen Malate.

Apfelsäure kommt in verschiedenen Lebensmitteln natürlich vor, wie z.B. Äpfeln, Quitten, Weintrauben, Vogelbeeren und Stachelbeeren.