



Уксуснокислый калий — органическое вещество, соль калия Ацетат калия и уксусной кислоты. Правильное химическое название — ацетат калия. Структурная формула CH_3COOK . Получают реактив в результате воздействия уксусной кислоты на гидроксид калия или на карбонат калия.

Свойства

Вещество представляет собой мелкий кристаллический порошок белого цвета, слегка соленый, со слабым запахом уксуса. Очень гигроскопично, активно поглощает влагу из воздуха и расплывается, поэтому уксуснокислый калий чаще всего применяется в виде раствора. Легко растворяется в воде, этаноле, метаноле, глицерине, аммиаке; не растворяется в ацетоне и эфире. Разлагается при нагревании и под действием света.

Раствор — жидкость без цвета, с легким запахом уксуса. Реакция — нейтральная или слабо щелочная.

Уксуснокислый калий взаимодействует с кислотами, сильными окислителями.

Применение

- В химпроме — катализатор в синтезе полиуретанов; реагент в процессе производства силиконов; основа для изготовления консервантов и закрепителей пищевой промышленности.
- В качестве средства от гололеда. Действует аналогично хлориду кальция и магния, но менее вреден для окружающей среды, безопасен для бетона, металлов, почвы, газонов, растительности. Обычно применяется для очистки взлетно-посадочных полос в аэропортах, так как менее коррозионноопасен для техники.
- Входит в состав средств для тушения горящих масел.
- Широко используется в медицине как источник необходимых организму ионов калия, средство для восстановления водно-электролитического баланса в организме, мочегонное средство, препарат для лечения диабета I типа (снижает уровень сахара и pH крови), лекарство для лечения отеков, травм, ожогов.
- В фармацевтике — сырье для изготовления антибиотиков, консервирующих растворов, диабетических лекарств.
- В пищевой промышленности — консервант и регулятор кислотности. Добавка E261, разрешенная в России. Как и уксусная кислота, реагент подавляет развитие



патогенных микроорганизмов. Поддерживает в продуктах необходимый уровень кислотности, действует аналогично уксусной кислоте, но обладает не таким резким вкусом. Чаще всего применяется при производстве выпечки, фруктовых и томатных соусов, сыров.

- Добавка в корма для сельскохозяйственных животных.
- В текстильной индустрии — как протрава для закрепления красителя на волокнах ткани.
- Входит в состав средств для мумификации. Например, раствор, в котором было законсервировано тело Ленина, содержал уксуснокислый калий.
- Реагент для нужд молекулярной биологии.

По вопросам приобретения Уксуснокислый калий и получения подробной консультации по свойствам продукции, условиям поставки и заключению договора просим Вас обратиться к менеджерам: