



**BEST Learning Centre**

Joining us to write your Own Success Story



**அமிலங்கள், காரங்கள், மற்றும் உப்புகள்**

**பொது அறிவியல்**

Copy Right @ Best Learning Centre

First Edition January 2020

All Rights Reserved

## அமிலங்கள், காரங்கள், மற்றும் உப்புகள்

### அமிலங்கள்

- 'ஆசிட்' என்ற ஆங்கிலச் சொல் 'அசிடஸ்' என்ற இலத்தீன் மொழியிலிருந்து பெறப்பட்டது. அதன் பொருள் புளிப்புச் சுவை .

### அமிலங்களின் வகைகள்

#### அ. மூலங்களின் அடிப்படையில்

- கரிம அமிலங்கள்
- கனிம அமிலங்கள்

#### ஆ. காரத்துவத்தின் அடிப்படையில்

- ஒற்றைக் காரத்துவ அமிலம்
- இரட்டைக் காரத்துவ அமிலம்
- மும்மைக் காரத்துவ அமிலம்

#### இ. அயனியுறும் அடிப்படையில்

- வலிமை மிகு அமிலங்கள் : .எ.கா: HCl
- வலிமை குறைந்த அமிலங்கள்

#### ஈ. செறிவின் அடிப்படையில்

- செறிவு மிகு அமிலங்கள்
- நீர்த்த அமிலங்கள்

### அமிலங்களின் பயன்கள்

- சல்பியூரிக் அமிலம் வேதிப்பொருள்களின் அரசன் என்றழைக்கப்படுகிறது.

### காரங்கள்

- அர்ஹீனியஸ் கொள்கையின்படி, காரங்கள் நீரில் கரையும்போது ஹைட்ராக்சைடு (OH-) அயனிகளைத் தருவனவாகும்.

### காரங்களின் வகைகள்

#### அ. அமிலத்துவத்தின் அடிப்படையில் காரங்கள்

- ஒற்றை அமிலத்துவ காரம்
- இரட்டை அமிலத்துவக் காரம்
- மும்மை அமிலத்துவக் காரம்

#### ஆ. செறிவின் அடிப்படையில் காரங்கள்

- செறிவு மிகு காரங்கள்:
- நீர்த்த காரங்கள்:

#### இ. அயனியாதல் அடிப்படையில் காரங்கள்

- வலிமை மிகு காரங்கள்
- வலிமை குறைந்த காரங்கள்

### pH அளவீடு

- கரைசலை, ஹைட்ரஜன் அயனிகளின் செறிவின் அடிப்படையில் அளவிடுதலே pH அளவீடு எனப்படும்.

### உப்புகள்

- அமிலங்களுக்கும், காரங்களுக்குமிடையே நிகழும் நடுநிலை யாக்கும் வினையின் மூலம் கிடைக்கும் விளை பொருள்களே உப்புகளாகும். இவை நீரில் கரைந்து நேர் மற்றும் எதிர் அயனிகளை உருவாக்குகின்றன

### உப்புகளின் வகைகள்

- சாதாரண உப்புகள்
- அமில உப்புகள்
- கார உப்புகள்
- இரட்டை உப்புகள்

### உப்பை அடையாளம் காணுதல்

- இயற் சோதனைகள்
- உலர் வெப்ப சோதனை
- சுடர் சோதனை