

Chapter 4. अम्ल, क्षारक एवं लवण

अध्याय -समीक्षा

- दही, नींबू का रस, संतरे का रस और सिरके का स्वाद खट्टा होता है। इनको खट्टा करने वाला पदार्थ अम्ल होता है।
- ऐसे पदार्थ, जिनका स्वाद कड़वा होता है और जो स्पर्श करने पर साबुन जैसे लगते हैं, क्षारक कहलाते हैं। जैसे - खाने का सोड़ा, साबुन आदि।
- अम्ल तथा क्षारक का पता लगाने वाले वस्तु को सूचक कहते हैं।
- लिटमस पत्र एक प्राकृतिक सूचक है, जो लाइकेन नामक पौधे से प्राप्त होता है।
- लिटमस पत्र दो प्रकार का होता है। (i) लाल लिटमस पत्र (ii) नीला लिटमस पत्र
- कोई पदार्थ अम्लीय है अथवा क्षारकीय, इसका परीक्षण करने के लिए विशेष प्रकार के पदार्थों का उपयोग किया जाता है। ये पदार्थ सूचक कहलाते हैं। जैसे - लिटमस पत्र, हल्दी, गुडहल की पंखुडियाँ आदि।
- सिरका में एसिटिक अम्ल पाया जाता है।
- चींटी के डंक में फोर्मिक अम्ल पाया जाता है।
- दही में लैक्टिक अम्ल पाया जाता है।
- ऐसे विलयन, जो लाल अथवा नीले लिटमस पत्र के रंग को परिवर्तित नहीं करते, उदासीन विलयन कहलाते हैं।
- वह अभिक्रिया जिसमें अम्ल और क्षारक मिलकर एक दुसरे के प्रभाव को समाप्त कर देते हैं उदासीनीकरण कहलाता है।
- जब चुने के पानी में तनु सल्फ्यूरिक अम्ल मिलाया जाता है जिससे कैल्शियम सल्फाइड, जल और ऊष्मा निकलता है।
- वह अभिक्रिया जिसमें अम्ल और क्षारक मिलकर एक दुसरे के प्रभाव को समाप्त कर देते हैं उदासीनीकरण कहलाता है।
- उदासीकरण अभिक्रिया से एक नया पदार्थ उत्पन्न होता है जिसे लवण कहते हैं।