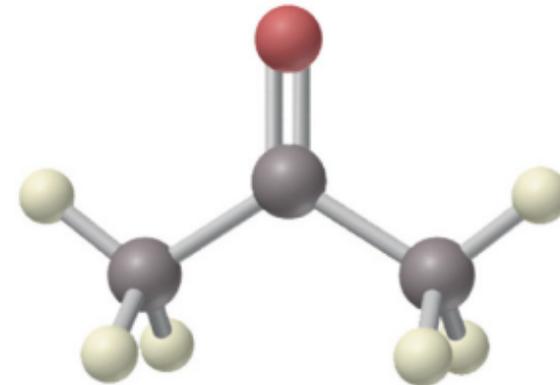
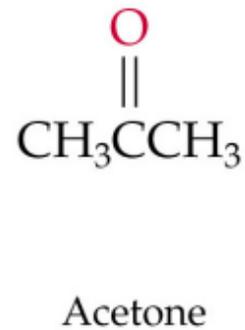
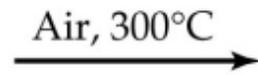
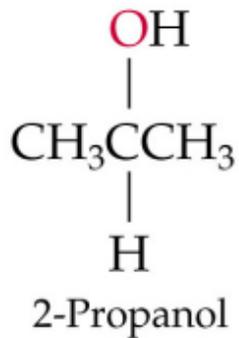
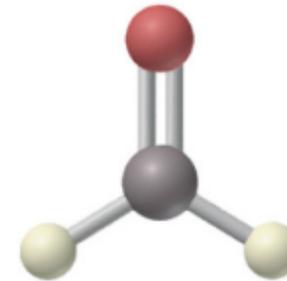
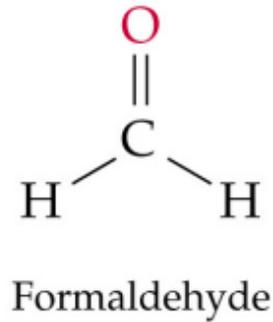
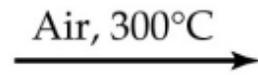
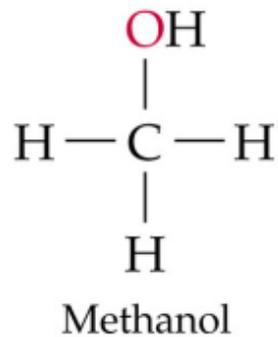
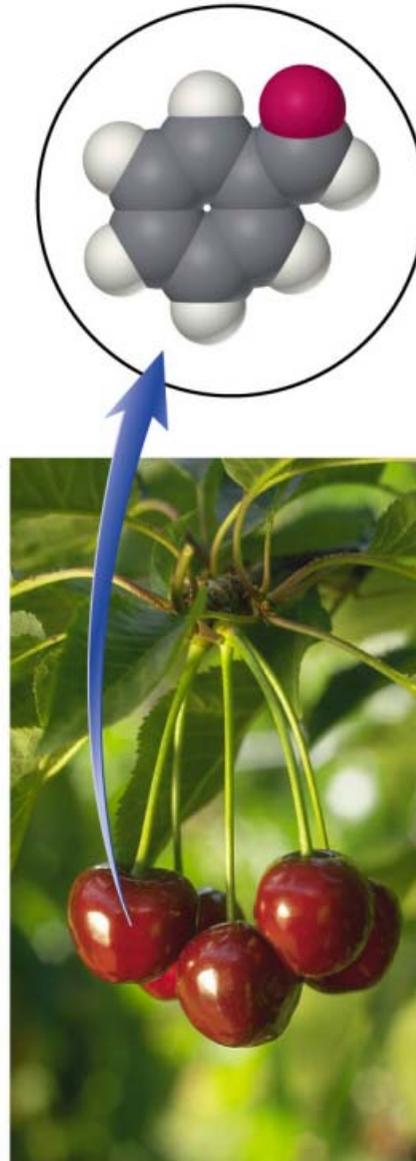


Aldehyde bzw. Ketone entstehen durch Oxidation von primären oder sekundären Alkoholen



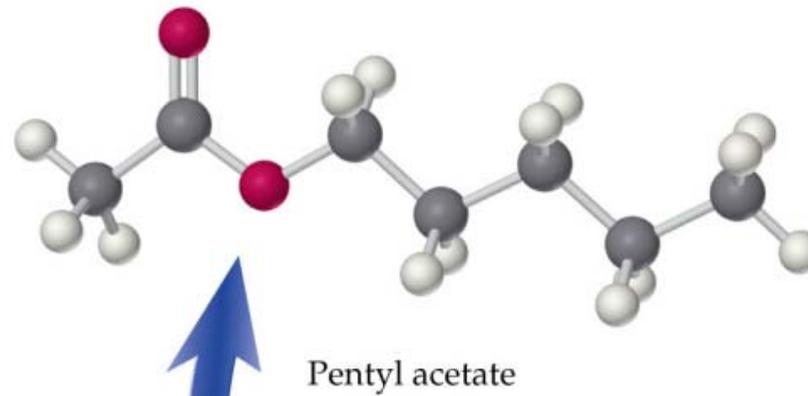
Benzaldehyd: Bestandteil
vieler „Kerne“ (hier. Kirsch-
kern) und u.a Aromastoff des
Bittermandelöls (liegt als
Cyanhydrin vor)



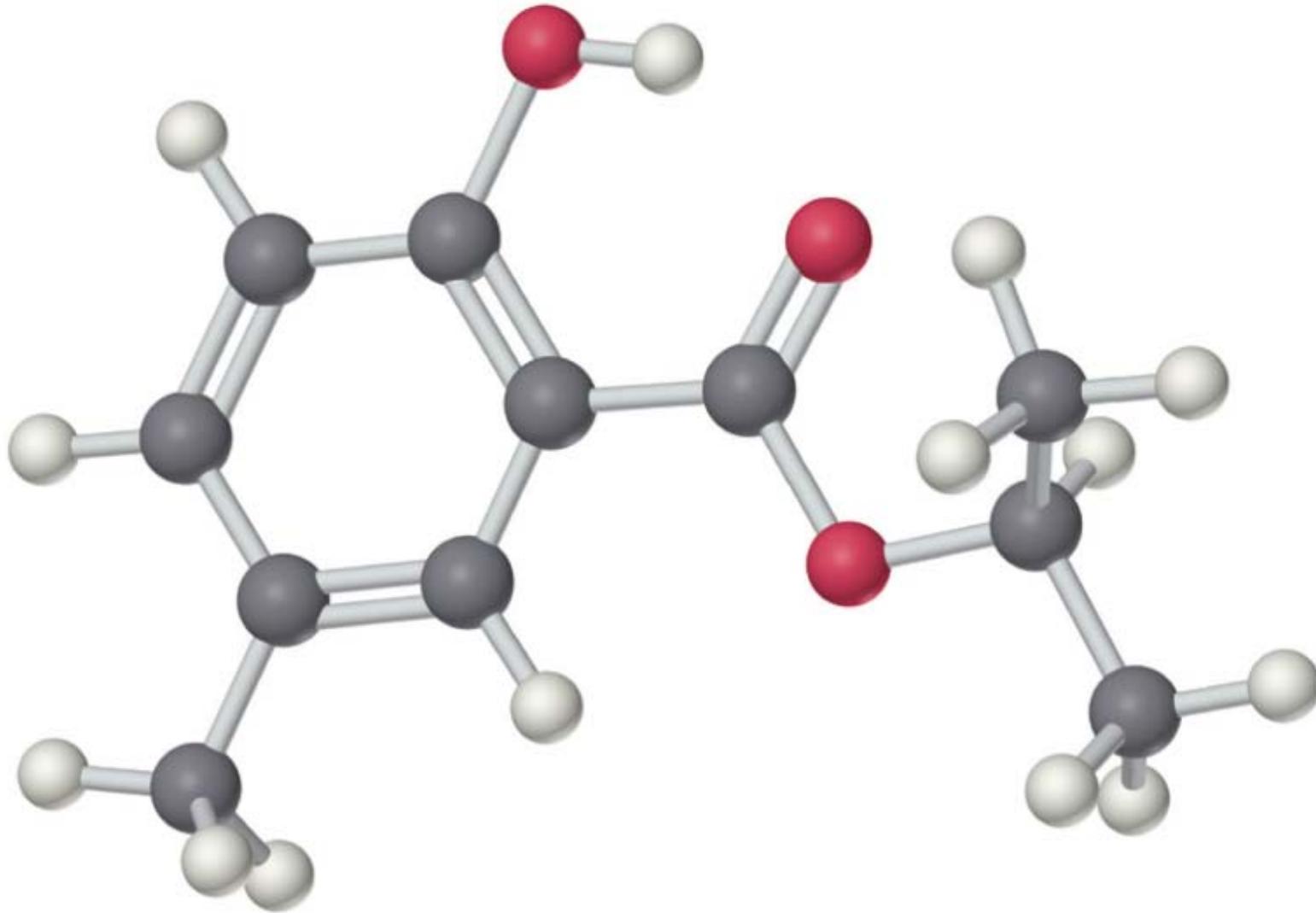
Pentylacetat:

Aroma in Bananen
(und Birnen)

viele Fruchtaromen
sind Carbonsäure-
ester)

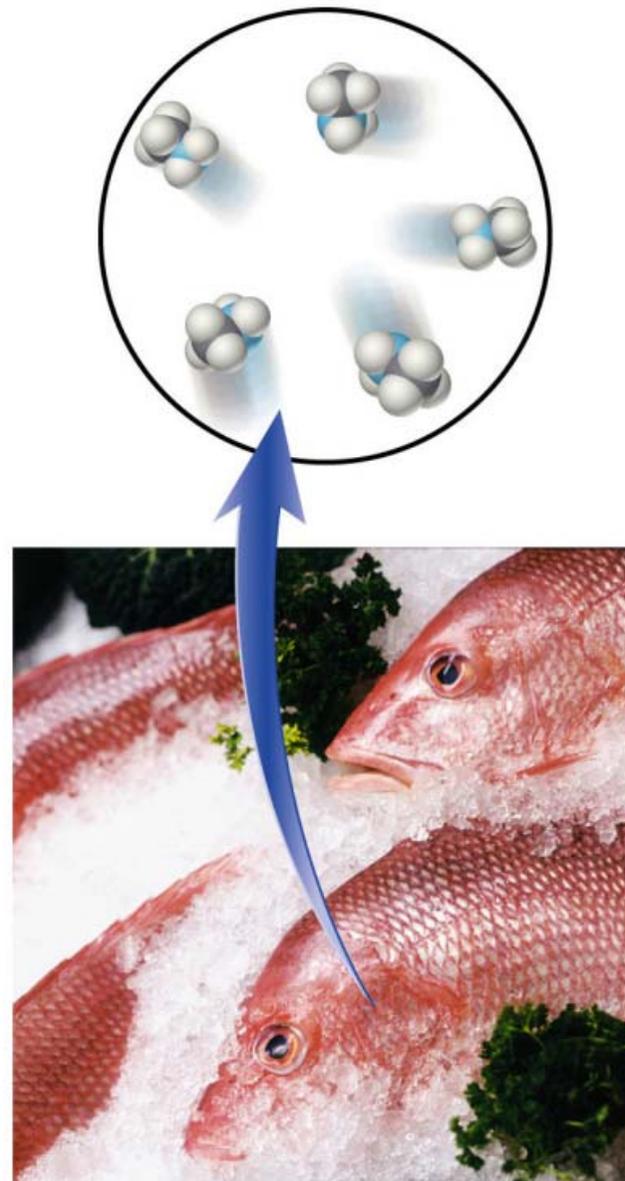


Um welche Verbindung handelt es sich? Wie heißt dieser Ester?

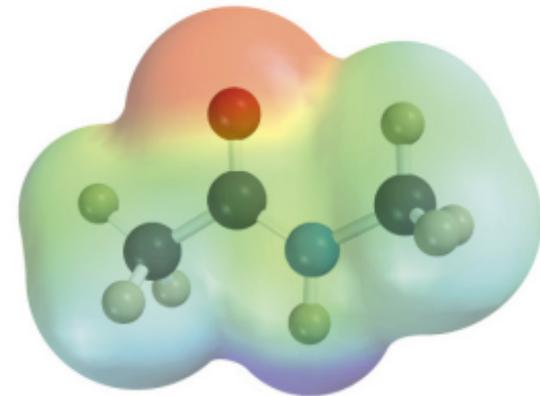
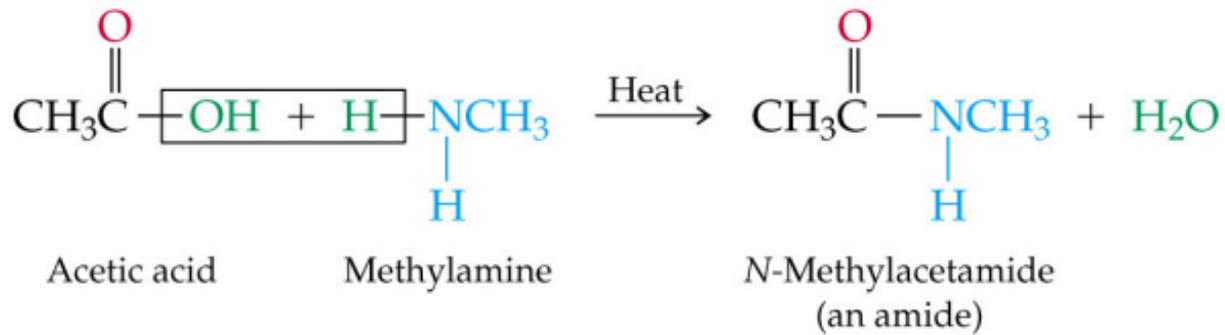


Amine (wie Methylamin)
entstehen z.B. beim
Verderb von Fischen.

Dies führt zum typischen
„Fischgeruch“.



Reaktion von Essigsäure (Ethansäure) mit Methylamin unter Bildung eines Amids



Übersicht über die Polarität von Carbonyl-Verbindungen

