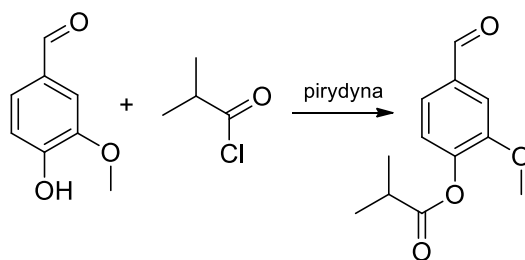


Synteza izobutawanu (aromat czekoladowy)



Odczynniki

Wanilina	7,6 g
Pirydyna	4,0 g
Chlorek izobutyrylu	5,4 g
Et ₂ O	50 cm ³
NaHCO ₃	

Aparatura

Kolba dwuszyjna o poj. 100 cm ³
Mieszadło magnetyczne
Chłodnica zwrotna
Wkraplacz

Wykonanie

W dwuszyjnej kolbie okrągłodennej o pojemności 100 cm³ zaopatrzonej w mieszadło magnetyczne umieszczono 7,6 g waniliny, 4,0 g pirydyny oraz 50 cm³ eteru dietylowego. Za pomocą wkraplacza dodano 5,4 g chlorku izobutyrylu. Całość ogrzewano w temperaturze wrzenia przez 3 godziny. Po upływie tego czasu mieszaninę wylano do wody i rozdzielono warstwy. Warstwę eterową przemyto wodą, nasyconym roztworem wodorowęglanu sodu, ponownie wodą do odczynu obojętnego i osuszono za pomocą bezwodnego siarczanu(VI) magnezu. Rozpuszczalnik usunięto na wyparce obrotowej. Surowy produkt poddano destylacji pod zmniejszonym ciśnieniem (t.wrz. 162-163°C/5 mmHg). Otrzymano 3,7 g produktu z wydajnością 33%.

Literatura:

1) Kraft P., Bajgrowicz J.A., Denis C., Frater G (2000) Angew. Chem. 112; 3107

Uwaga!

Pirydyna jest substancją szkodliwą dla zdrowia, inhalacja, połknięcie lub absorpcja przez skórę stanowi zagrożenia dla zdrowia. Nie wdychać par, unikać kontaktu ze skórą.