

Reação de adição

Aluno: _____ Turma: _____

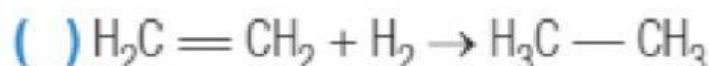
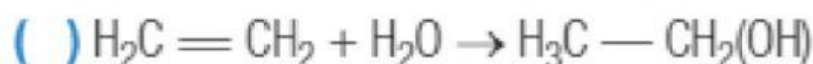
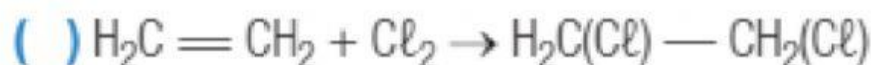
As reações de adição são muito comuns em compostos orgânicos que apresentam uma ou mais insaturações, pois a presença de ligações duplas ou triplas possibilita, em determinadas condições, o rompimento da(s) ligação(ões) π . Associe os nomes das principais reações de adição com as equações correspondentes.

(1) Hidrogenação

(2) Halogenação

(3) Hidro-halogenação

(4) Hidratação



2. (UNICENTRO – PR) Na reação do propeno com ácido bromídrico, observou-se que o produto formado em maior quantidade é o 2-bromopropano.

Isso é explicado pela regra

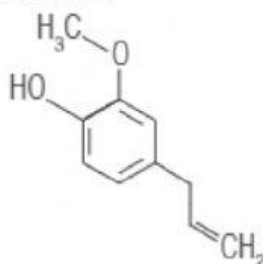
- a) de Crafts.
- b) de Kharasch.
- c) de Lewis.
- d) de Markovnikov.
- e) do Octeto.

3. (UNIFOR – CE) Os alcenos sofrem reação de adição. Considere a reação do eteno com o ácido clorídrico (HCl) e assinale a alternativa que corresponde ao produto formado.

- a) CH_3CH_3
- b) $\text{ClCH}_2\text{CH}_2\text{Cl}$
- c) ClCHCHCl
- d) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{Cl}$
- e) $\text{CH}_2\text{ClCH}_2\text{Cl}$



4. O eugenol é o composto principal da essência de cravo. É um líquido oleoso e amarelado utilizado em medicamentos, bebidas, alimentos, perfumes, entre outros. Sua fórmula estrutural é:

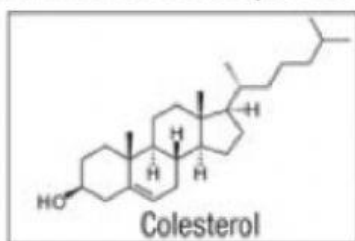


Considerando essa molécula, analise as afirmativas e assinale V para as verdadeiras e F para as falsas.

- () Apresenta as funções álcool e éter em sua estrutura.
- () A fórmula molecular é C₁₀H₆O₂.
- () O eugenol não apresenta isomeria óptica.
- () Em uma reação de adição, ocorre o rompimento das ligações π presentes no anel benzênico.



5. (UECE) As gorduras trans devem ser substituídas em nossa alimentação. São consideradas ácidos graxos artificiais mortais e geralmente são provenientes de alguns produtos, tais como: óleos parcialmente hidrogenados, biscoitos, bolos confeitados e salgados. Essas gorduras são maléficas porque são responsáveis pelo aumento do colesterol "ruim" LDL e também reduzem o "bom" colesterol HDL, causando mortes por doenças cardíacas.



Com respeito a essas informações, assinale a afirmação verdadeira.

- a) As gorduras trans são um tipo especial de gordura que contém ácidos graxos saturados na configuração trans.
- b) Colesterol é um fenol policíclico de cadeia longa.
- c) Ácido graxo é um ácido carboxílico (-COH) de cadeia alifática.
- d) Na hidrogenação parcial, tem-se a redução do teor de insaturações das ligações carbono-carbono.