

ADICIJE

1. **ADICIJA** je značilna za nenasičene raztopine - **ALKENE** in **ALKINE**.

2. Adicija na alkene poteka hitro (reaktivnost je večja kot pri alkanih).

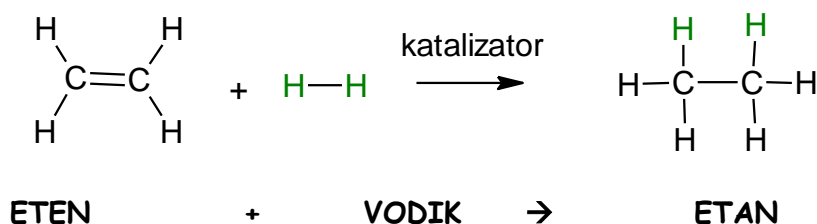
3. HIDROGENIRANJE - ADICIJA VODIKA

Pri adiciji vodika na alkene nastanejo alkani. Reakcija poteče ob prisotnosti paladija (kovina, ki pospeši reakcijo - **KATALIZATOR**). Ostali katalizatorji: nikelj, platina, rodij,... V jedilnem olju in maslu so prisotne maščobe.

A) jedilno olje - **nenasičene maščobe** (dvojne vezi), tekoče

B) maslo - **nasičene maščobe** (enojne vezi), trdne

C) Hidrogeniranje uporabljajo za priprave **margarine** iz rastlinskih maščob.

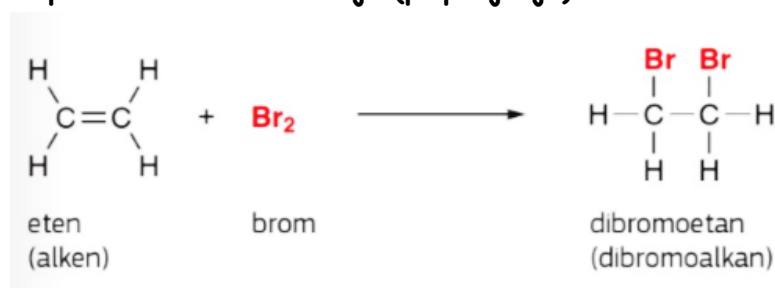


4. HALOGENIRANJE - ADICIJA HALOGENA

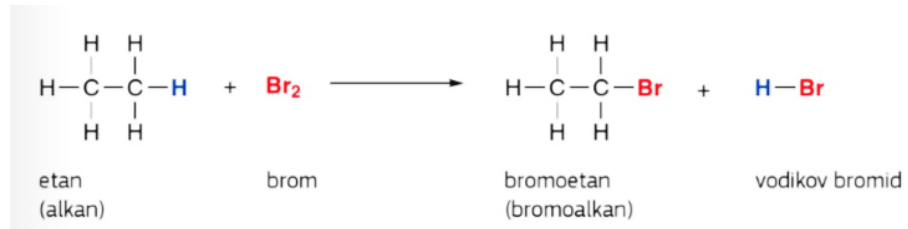


MARKOVNIKOVO PRAVILO: pri adiciji gre atom broma na tisti ogljikov atom, kjer je več vodikovih atomov!!

A) Pri alkenih reakcija poteče pri sobni temperaturi, v nekaj sekundah. Nastane en produkt. Gre za adicijo (pripenjanje).



B) Pri alkanih reakcija poteče počasi pri povišani temperaturi. Nastaneta dva produkta. Gre za substitucijo (zamenjavo).



5. HIDROHALOGENIRANJE - ADICIJA VODIKOVEGA KLORIDA

