

Azotany

Gabriela Pająk kl. 8B

NO_3^- - Azotany

Są one krystalicznymi substancjami, dobrze rozpuszczalnymi w wodzie. Mają silne właściwości utleniające. Mogą występować w przyrodzie jako minerały saletry, np. saletra chilijska.

Jak uzyskać azotan?

Azotany otrzymuje się w reakcji:

kwasy azotowy + metal lub
tlenek/wodorotlenek/węglan metalu.



Zastosowanie

Azotany można wykorzystywać jako nawozy mineralne, materiały wybuchowe, do produkcji barwników, w lecznictwie oraz jako topniki.



Przykładowe azotany nieorganiczne:

- azotan amonu (saletra amonowa)
- azotan potasu (saletra indyjska)
- azotan sodu (saletra chilijska)
- azotan wapnia (saletra norweska)
- azotan baru
- azotan srebra(I)

Przykładowe azotany organiczne:

- azotan metyloamoniowy
- azotan etyloamoniowy



Azotan (V) sodu NaNO_3

to azotan nieorganiczny. Występuje jako biała lub bezbarwna ciecz krystaliczna, dobrze rozpuszczająca się w wodzie. Topi się w temperaturze ok. 307°C . Rozkłada się po podgrzaniu do 380°C . Posiada właściwości utleniające, a podczas podgrzewania powyżej temperatury topnienia rozkłada się na azotyn sodowy i tlen.



Ciekawostka

- Azotany są częścią diety każdego człowieka. Najczęściej znajdują się w warzywach (największe właściwości kumulujące mają warzywa korzeniowe i nowalijki przede wszystkim rzodkiewka, sałata, seler, marchewka, buraki) oraz w wodzie studziennej.

**Dziękuję za
uwagę**

The background features a complex, light gray pattern of overlapping hexagons and interconnected lines, creating a network-like or molecular structure. The pattern is most prominent in the lower half of the image, fading slightly towards the top.