

Sommario

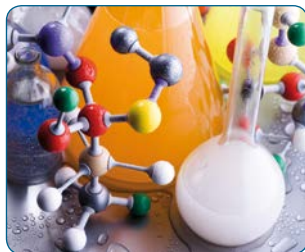
Introduzione La Chimica e il metodo scientifico

- | | |
|---|---------|
| 1. La Chimica | pag. 9 |
| 2. Il metodo scientifico | pag. 10 |
| 3. Grandezze fondamentali e grandezze derivate | pag. 11 |
| 3.1 Il Sistema Internazionale di unità di misura (SI) | pag. 11 |
| 3.2 Grandezze intensive ed estensive | pag. 13 |



Capitolo 1 La struttura della materia: miscugli e sostanze

- | | |
|---|-------------|
| 1. Materia e corpi | pag. 14 |
| 2. Le sostanze e i miscugli | pag. 14 |
| 2.1 Sostanze pure e miscugli | pag. 15 |
| 2.2 Miscugli omogenei e miscugli eterogenei | pag. 16 |
| 3. Gli stati fisici di aggregazione della materia | pag. 17 |
| 4. I passaggi di stato | pag. 18 |
| 5. I metodi di separazione dei miscugli | pag. 20 |
| 5.1 Filtrazione | pag. 21 |
| 5.2 Decantazione | pag. 22 |
| 5.3 Centrifugazione | pag. 23 |
| 5.4 Estrazione | pag. 24 |
| 5.5 Cromatografia | pag. 24 |
| 5.6 Distillazione | pag. 26 |
| ESERCIZI di autoverifica | pagg. 28-31 |



Capitolo 2 Dalle sostanze all'atomo

- | | |
|---|-------------|
| 1. Elementi e composti | pag. 32 |
| 1.1 Gli elementi | pag. 32 |
| 1.2 I composti | pag. 35 |
| 2. La teoria atomica di Dalton e le leggi ponderali | pag. 36 |
| 2.1 Dall'antica Grecia al XIX secolo: da Democrito a Dalton | pag. 36 |
| 2.2 Le leggi ponderali | pag. 36 |
| 3. L'atomo: protoni, neutroni ed elettroni | pag. 39 |
| 4. Gli elementi chimici e il numero atomico | pag. 39 |
| 5. Numero di massa e isotopi | pag. 40 |
| 6. Massa atomica relativa e unità di massa atomica | pag. 41 |
| 6.1 La massa molecolare | pag. 43 |
| 7. Disposizione degli elettroni intorno al nucleo: gli orbitali | pag. 43 |
| 7.1 Livelli energetici e sottolivelli | pag. 44 |
| 7.2 Configurazione elettronica ed elettroni di valenza | pag. 44 |
| 7.3 I numeri quantici e la configurazione elettronica | pag. 45 |
| 7.4 La configurazione elettronica... in pratica | pag. 48 |
| 8. Gli ioni e la configurazione elettronica | pag. 51 |
| ESERCIZI di autoverifica | pagg. 52-56 |



Capitolo 3 La tavola periodica degli elementi

- | | |
|--|-------------|
| 1. La tavola periodica di Mendeleev | pag. 57 |
| 2. La tavola periodica attuale | pag. 58 |
| 3. Metalli e non metalli | pag. 62 |
| 4. Proprietà periodiche degli elementi | pag. 63 |
| 4.1 Raggio atomico | pag. 63 |
| 4.2 Energia di ionizzazione | pag. 65 |
| 4.3 Affinità elettronica | pag. 66 |
| 4.4 Elettronegatività | pag. 67 |
| ESERCIZI di autoverifica | pagg. 68-71 |



Capitolo 4 I legami chimici

- | | |
|--|-------------|
| 1. Dagli atomi alle molecole: i legami chimici | pag. 72 |
| 2. La regola dell'ottetto | pag. 74 |
| 3. Gli ioni e il legame ionico | pag. 74 |
| 4. I legami covalenti | pag. 76 |
| 4.1 Il legame covalente polare | pag. 77 |
| 4.2 Legami covalenti multipli | pag. 78 |
| 5. La valenza | pag. 79 |
| 6. Il legame dativo | pag. 80 |
| 7. Il legame metallico | pag. 80 |
| 8. La forma delle molecole: la teoria VSEPR | pag. 82 |
| 9. Gli orbitali molecolari sigma (σ) e pi greco (π) | pag. 84 |
| 10. Orbitali ibridi | pag. 87 |
| 10.1 Ibridazione sp^3 | pag. 87 |
| 10.2 Ibridazione sp^2 | pag. 88 |
| 10.3 Ibridazione sp | pag. 89 |
| 11. Le forze intermolecolari: legami tra molecole | pag. 90 |
| 11.1 Le forze di London | pag. 90 |
| 11.2 Attrazioni dipolo-dipolo | pag. 91 |
| 11.3 Legame a idrogeno | pag. 91 |
| ESERCIZI di autoverifica | pagg. 93-96 |



Capitolo 5 Dalle leggi dei gas alla mole

- | | |
|---|----------|
| 1. I gas | pag. 97 |
| 1.1 Il modello del gas ideale | pag. 98 |
| 2. Le leggi dei gas | pag. 99 |
| 2.1 La legge di Boyle | pag. 99 |
| 2.2 La legge di Charles (o I legge di Gay-Lussac) | pag. 100 |
| 2.3 La legge di Gay-Lussac (o II legge di Gay-Lussac) | pag. 101 |
| 2.4 La legge dei gas ideali | pag. 101 |
| 3. Le leggi dei gas... in pratica | pag. 103 |
| 3.1 La legge di Boyle... in pratica | pag. 103 |
| 3.2 La legge di Charles... in pratica | pag. 104 |
| 3.3 La legge di Gay-Lussac... in pratica | pag. 105 |

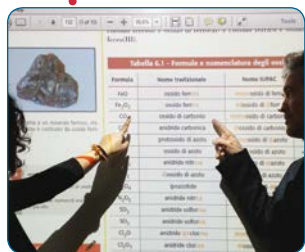
Sommario

4. Dai volumi dei gas alle masse relative degli atomi e delle molecole	pag. 106
4.1 Il principio di Avogadro	pag. 106
4.2 Dalla legge di Avogadro alla massa atomica relativa	pag. 107
5. Dalla massa molecolare alla mole	pag. 108
5.1 La massa molare	pag. 109
5.2 Il volume molare	pag. 111
6. Equazione generale dei gas ideali	pag. 112
6.1 Calcoli con l'equazione generale dei gas ideali	pag. 112
7. Equazioni chimiche e moli	pag. 113
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 114-117



Capitolo 6 Lo stato liquido e le soluzioni

1. Dallo stato gassoso agli stati condensati	pag. 118
2. Lo stato liquido	pag. 119
2.1 L'evaporazione	pag. 120
2.2 La tensione di vapore	pag. 120
2.3 L'ebollizione	pag. 121
3. Le soluzioni	pag. 123
3.1 Concentrazione delle soluzioni	pag. 124
4. Solubilità e soluzioni sature	pag. 125
5. Soluzioni acquose ed elettroliti	pag. 127
6. Le proprietà colligative delle soluzioni	pag. 128
6.1 Abbassamento della tensione di vapore	pag. 129
6.2 Innalzamento ebullioscopico e abbassamento crioscopico	pag. 130
6.3 Pressione osmotica	pag. 131
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 133-138



Capitolo 7 Nomenclatura dei composti inorganici

1. Dagli elementi ai composti	pag. 139
2. Classificazione dei composti inorganici	pag. 140
3. Un nome e una formula: la nomenclatura	pag. 141
3.1 La valenza	pag. 141
3.2 Il numero di ossidazione	pag. 144
4. La nomenclatura dei composti inorganici	pag. 146
4.1 I composti binari	pag. 147
4.2 I composti ternari	pag. 150
5. Minerali e rocce	pag. 155
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 157-160



Capitolo 8 Le reazioni chimiche

1. Le reazioni chimiche: reagenti e prodotti	pag. 161
2. Il principio di conservazione della massa	pag. 162
3. Equazioni chimiche e loro bilanciamento	pag. 163
3.1 Regole nel bilanciamento delle equazioni chimiche	pag. 164

4. Tipi di reazioni chimiche	pag. 165
4.1 Reazioni di sintesi: $A + B \rightarrow AB$	pag. 166
4.2 Reazioni di decomposizione: $AB \rightarrow A + B$	pag. 166
4.3 Reazioni di scambio o di spostamento (o di sostituzione): $A + BC \rightarrow AC + B$	pag. 168
4.4 Reazioni di doppio scambio: $AB + CD \rightarrow AD + CB$	pag. 169
4.5 Reazioni reversibili	pag. 171
4.6 Reazioni di particolare interesse	pag. 171
5. Reazioni di ossido-riduzione	pag. 172
5.1 Le semireazioni di ossidazione e riduzione	pag. 172
5.2 Il bilanciamento delle reazioni di ossido-riduzione	pag. 173
6. L'elettrochimica	pag. 176
6.1 La pila	pag. 176
6.2 L'elettrolisi	pag. 179
7. Energia e reazioni chimiche	pag. 180
7.1 La teoria delle collisioni o degli urti efficaci	pag. 180
7.2 Reazioni esotermiche e reazioni endotermiche	pag. 182
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 184-187



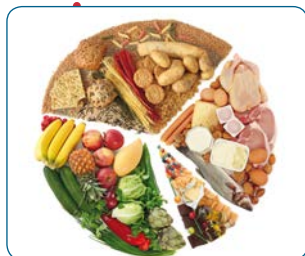
Capitolo 9 Velocità ed equilibrio delle reazioni chimiche

1. La velocità delle reazioni chimiche	pag. 188
2. Fattori che influenzano la velocità di reazione	pag. 189
3. Reazioni reversibili ed equilibrio chimico	pag. 191
3.1 Il principio dell'equilibrio mobile o di Le Châtelier	pag. 193
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 197-200



Capitolo 10 Acidi e basi: il pH

1. Acidi e basi	pag. 201
1.1 Acidi e basi secondo Arrhenius	pag. 202
1.2 Acidi e basi secondo Brønsted e Lowry	pag. 203
1.3 Acidi e basi secondo Lewis	pag. 205
2. Ionizzazione dell'acqua	pag. 206
3. Misura del grado di acidità: la scala del pH	pag. 207
4. La forza degli acidi e delle basi	pag. 210
4.1 Forza degli acidi e costante di dissociazione acida	pag. 212
5. Misurazione del pH: gli indicatori	pag. 214
6. Le reazioni di neutralizzazione	pag. 215
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 217-220



Capitolo 11 Gli alimenti e la loro composizione

1. Gli alimenti e la loro composizione	pag. 221
1.1 I principi nutritivi	pag. 221
2. Calorie per vivere	pag. 223
2.1 Metabolismo basale	pag. 223
2.2 Fabbisogno energetico totale	pag. 223
3. Alimentazione equilibrata	pag. 223
4. I composti organici nell'alimentazione	pag. 225

Sommario

5. Gli zuccheri o glucidi	pag. 226
5.1 Monosaccaridi	pag. 226
5.2 Disaccaridi	pag. 227
5.3 Polisaccaridi	pag. 228
5.4 I carboidrati nell'alimentazione	pag. 229
6. I lipidi o grassi	pag. 230
6.1 I trigliceridi	pag. 230
6.2 Grassi saturi e grassi insaturi	pag. 231
6.3 Fosfolipidi e glicolipidi	pag. 232
6.4 Il colesterolo e gli steroidi	pag. 232
7. Le proteine	pag. 234
7.1 La struttura delle proteine	pag. 235
7.2 Proteine e nutrizione	pag. 236
8. Sali minerali	pag. 237
9. Vitamine	pag. 238
10. Acqua	pag. 238
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 239-242



Capitolo 12 La conservazione degli alimenti

1. Fattori che ostacolano la conservazione	pag. 243
1.1 Agenti biologici	pag. 243
1.2 Agenti fisico-chimici	pag. 244
2. Classificazione dei metodi di conservazione	pag. 244
3. Metodi fisici di conservazione	pag. 246
3.1 Conservazione mediante calore	pag. 246
3.2 Sottrazione di acqua	pag. 248
3.3 Conservazione con il freddo	pag. 249
3.4 Radiazioni	pag. 255
3.5 Microonde	pag. 255
4. Metodi chimici di conservazione	pag. 256
4.1 Metodi tradizionali	pag. 256
4.2 Additivi consentiti a scopo conservativo	pag. 258
4.3 Metodi chimici di conservazione: altri additivi	pag. 260
5. Metodi biologici di conservazione	pag. 262
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 263-266



Capitolo 13 La cottura degli alimenti

1. La cottura: definizione e finalità	pag. 267
1.1 Principi nutritivi e microrganismi patogeni	pag. 269
2. Le trasformazioni dell'alimento durante la cottura	pag. 269
2.1 Acqua, amidi e zuccheri semplici	pag. 269
2.2 Proteine, vitamine e minerali	pag. 271
2.3 Grassi	pag. 272
3. I metodi di cottura	pag. 273
3.1 Differenze nei metodi di cottura	pag. 273
ESERCIZI di autoverifica	pagg. 281-285
Indice analitico	pag. 286
Indice dei materiali digitali	pag. 294
Tavola periodica degli elementi	pag. 296