أولاً: الحموض

Acids

يوجد في بعض المواد الغذائية مواد تكسبها الطعم الحامضي (اللاذع) تُعرف بالحموض.

أمثلة:

نشعر بالطعم الحامضي عند تذوق الليمون والحمضيات، واللبن، والخل؛ لوجود مواد فيها تُعرف بالحموض.



الحمضيات اللبن الخل

ويمكن تحضير الحموض في المختبرات والمصانع، ولكن معظمها من الخطر تذوقها؛ لأنها كاوية وحارقة للجلد والأنسجة.

الجدول التالي يمثل بعض الحموض المألوفة والمواد التي تحتويها:

الحمض	الأماكن التي يوجد فيها الحمض
حمض السيتريك	الحمضيات
حمض الأستيك	الخل
حمض الكربونيك	المشروبات الغازية
حمض الأسكوربيك (فيتامين ج)	الليمون والحمضيات
حمض الكبريتيك	بطاريات السيارات
حمض الهيدروكلوريك	عصارة المعدة
حمض اللاكتيك	اللبن

أهمية الحموض في حياتنا

1. تفرز المعدة حمض الهيدروكلوريك لهضم الطعام.
2. فيتامين (ج) المقاوم للرشح هو حمض الأسكوربيك.
3. تدخل الحموض في الكثير من الصناعات الكيميائية، مثل:

أ- يُستخدم حمض الكبريتيك في صناعة الورق وبطاريات السيارات.

ب- يُستخدم حمض الفسفوريك في صناعة الأسمدة.