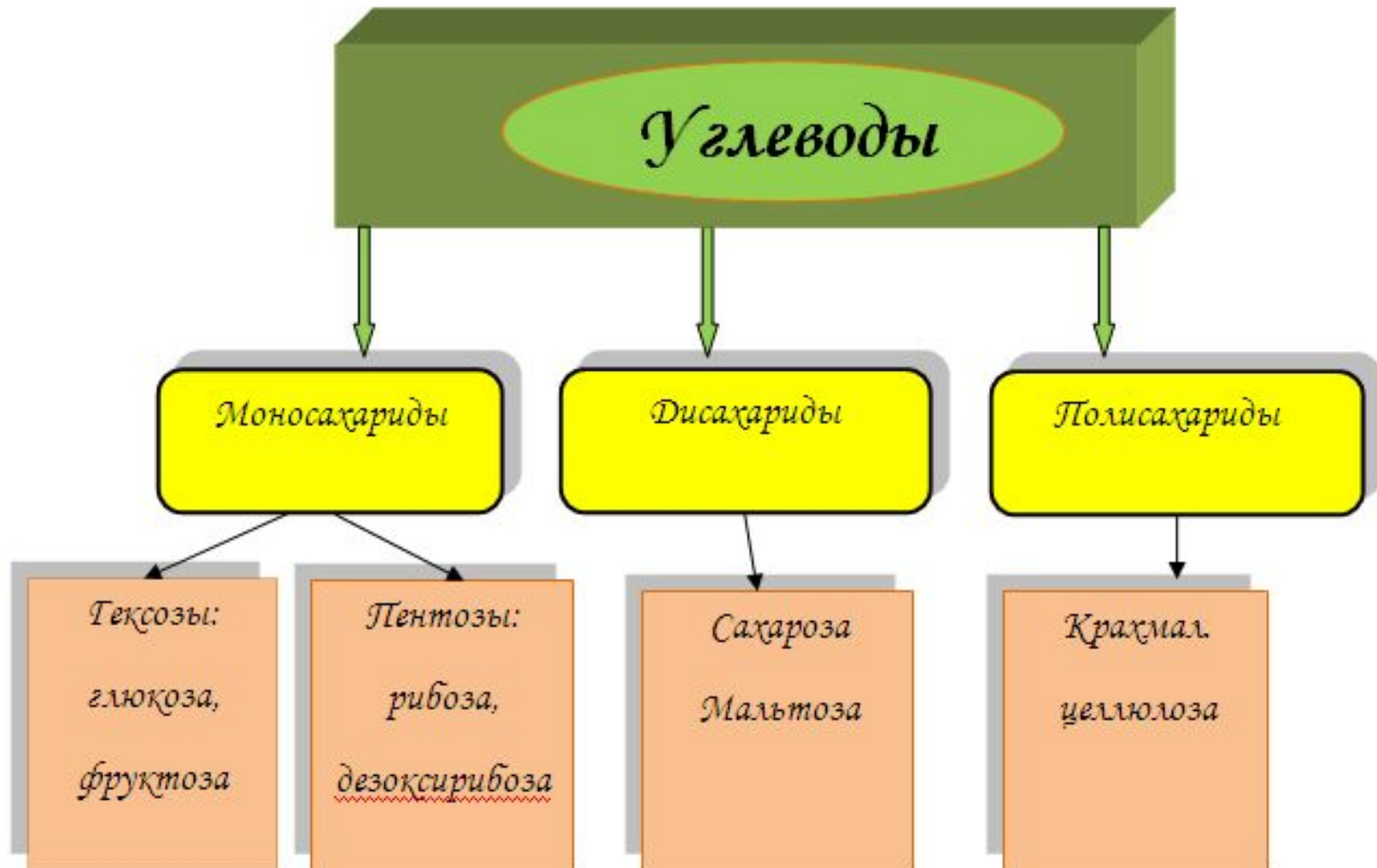




# УГЛЕВОДЫ

# Классификация углеводов

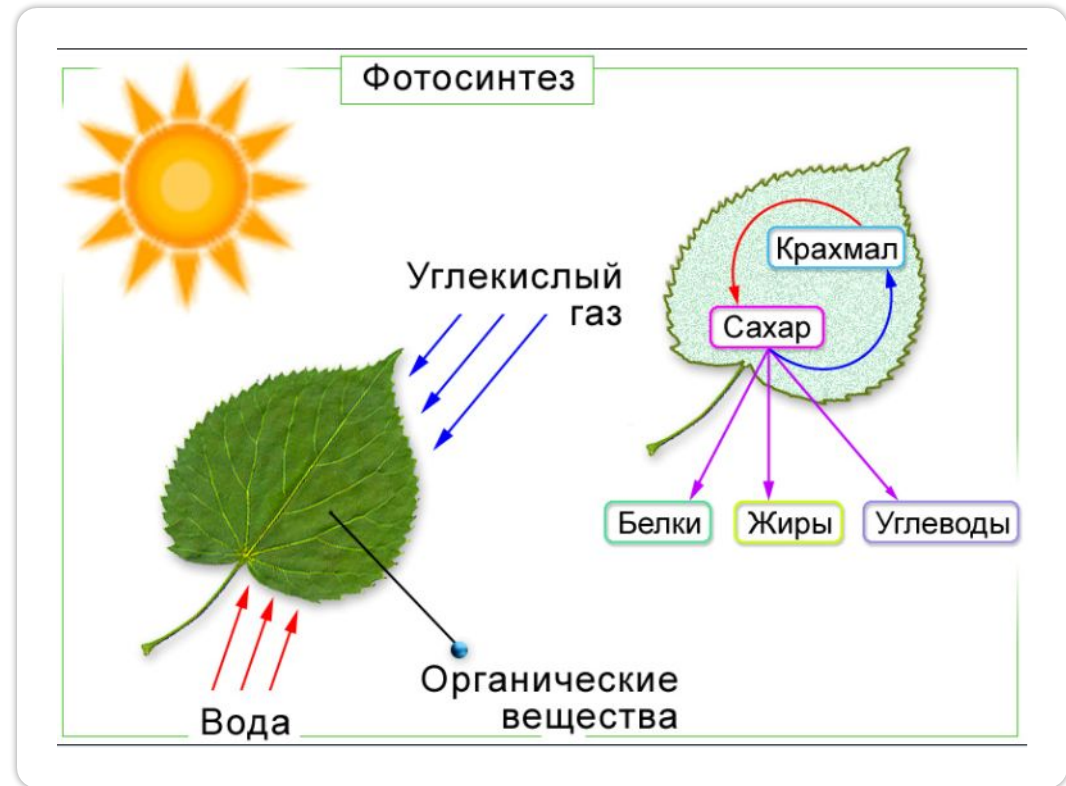


# Глюкоза - виноградный сахар

- встречается почти во всех органах растения в плодах, корнях, листьях, цветах;
- особенно много глюкозы в соке винограда и спелых фруктах, ягодах



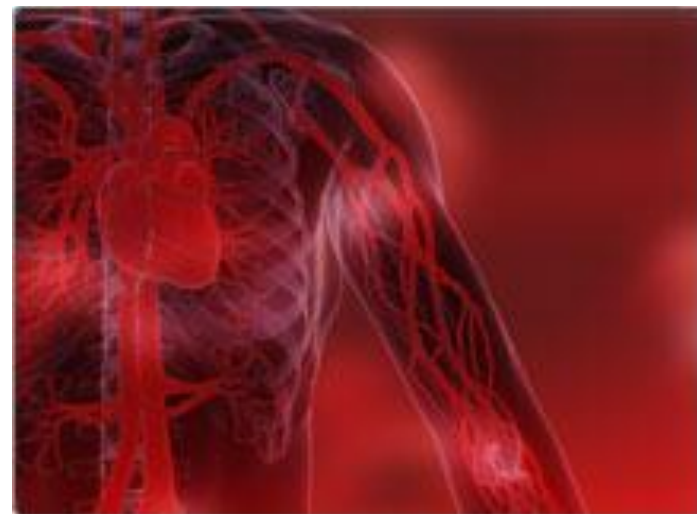
# Нахождение в природе



□ **В растениях моносахариды являются первичными продуктами фотосинтеза**

**□ глюкоза  
присутствует в  
животных  
организмах;**

**□ в крови человека  
ее содержится  
примерно 0,1 %.**



# **Физические свойства ГЛЮКОЗЫ**

- бесцветное кристаллическое вещество,**
- хорошо растворимое в воде,**
- сладкое на вкус (лат. «ГЛЮКОС» – сладкий).**



# Состав ГЛЮКОЗЫ

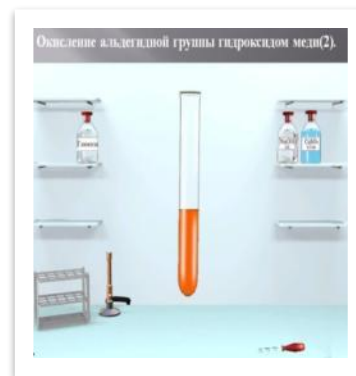
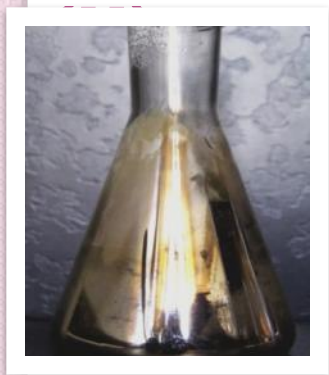


- ▣ Каково строение ГЛЮКОЗЫ?
- ▣ Какие функциональные группы присутствует в молекуле ГЛЮКОЗЫ?

# Реакции, подтверждающие строение глюкозы

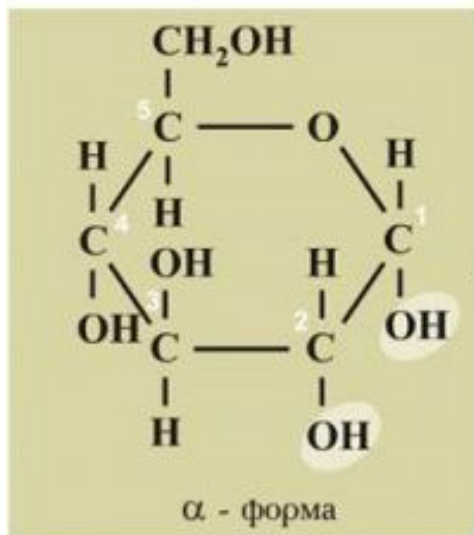
□ **Реакция серебряного зеркала**

□ **Взаимодействие с гидроксидом меди**

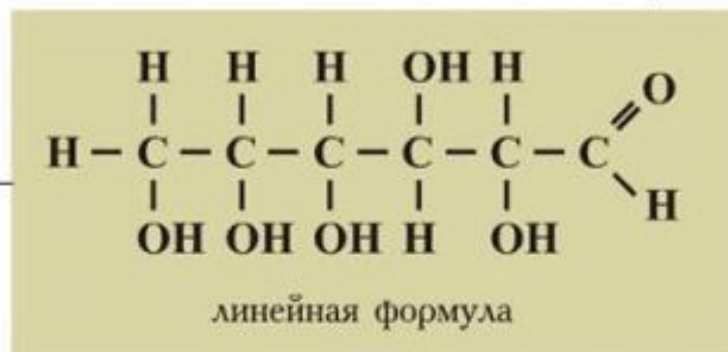
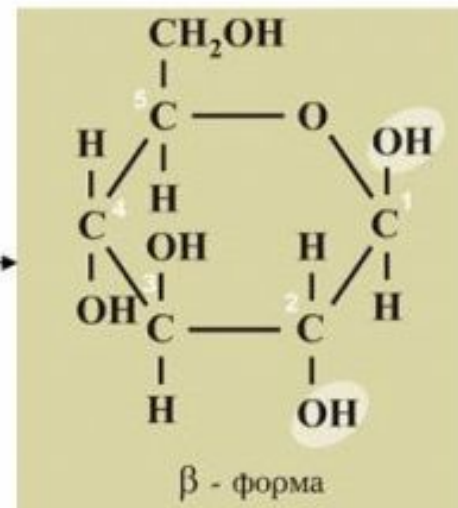




# Строение молекулы



Изомерные  
формы глюкозы



# Вывод:

## Химические свойства глюкозы

3 направления  
реакций

→ Св-ва многоатомных  
спиртов

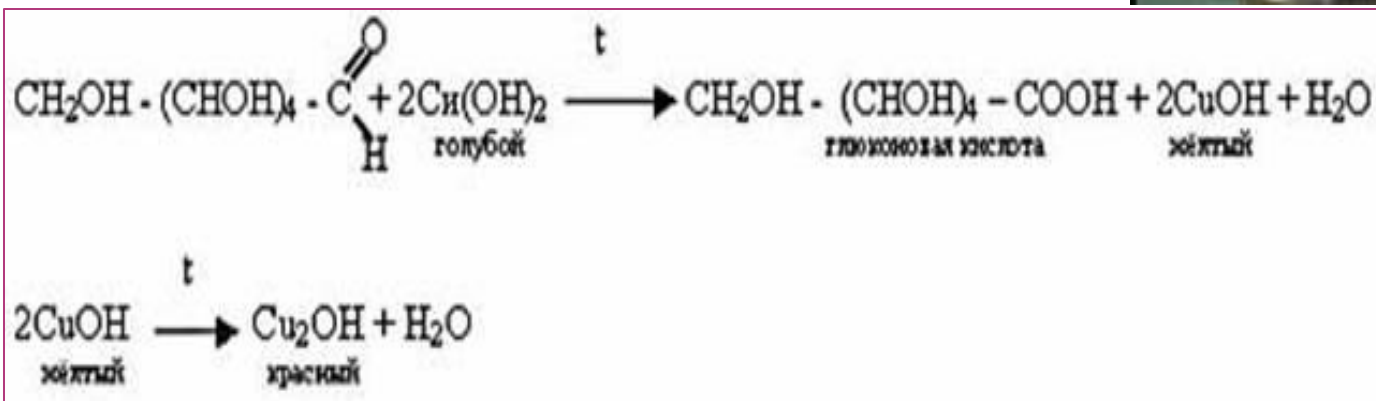
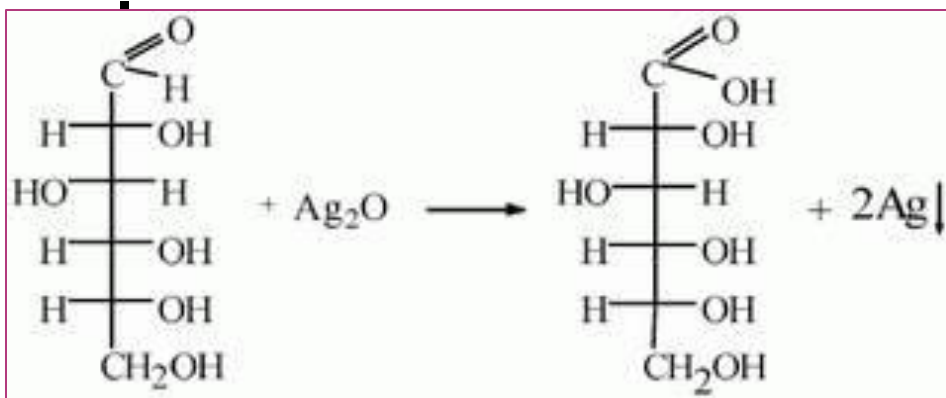
→ Св-ва альдегидов

→ Специфические св-ва

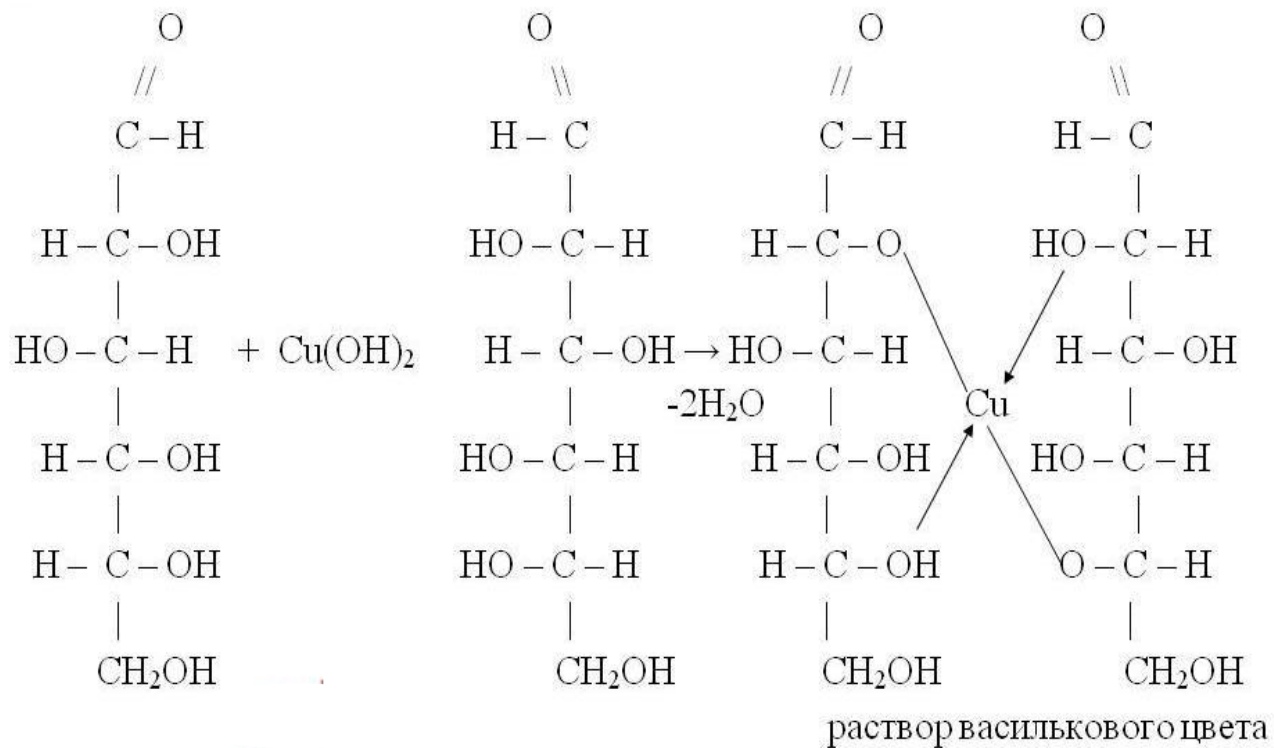


Качественные реакции глюкозы

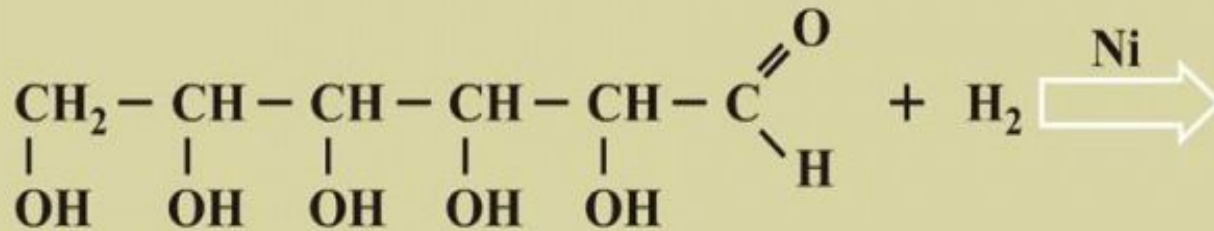
# Реакции по альдегидной группе:



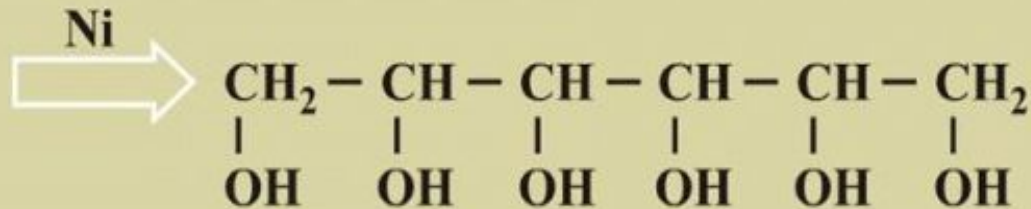
# Реакции с участием гидроксильных групп



# Восстановление глюкозы



ГЛЮКОЗА



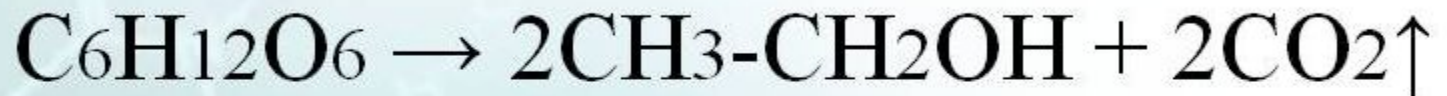
сорбит



# Специфические действия



- 1) спиртовое брожение



Этиловый спирт

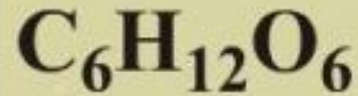
- 2) молочнокислое брожение



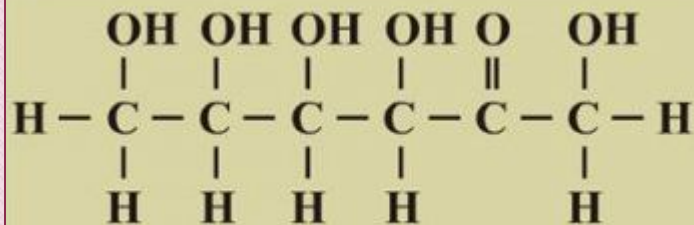
Молочная кислота



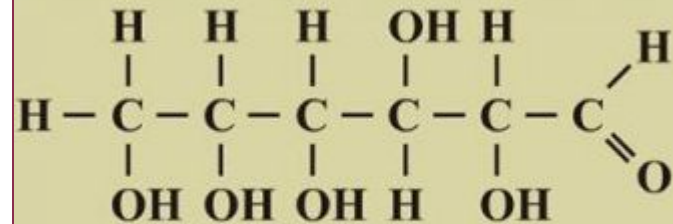
# Фруктоза – фруктовый сахар



Изомер глюкозы



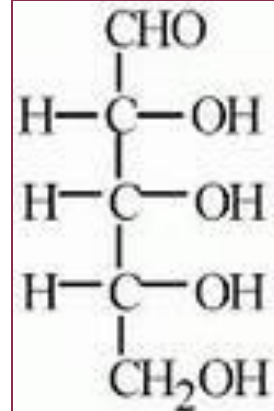
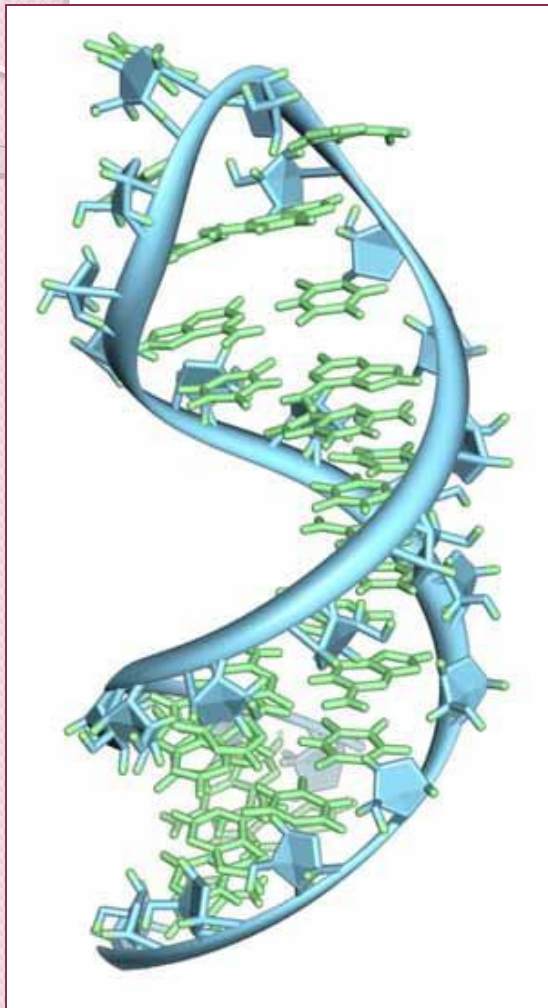
фруктоза



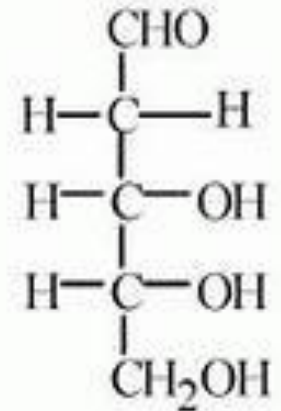
глюкоза



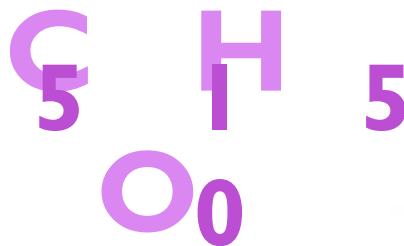
# Пентозы



рибоза



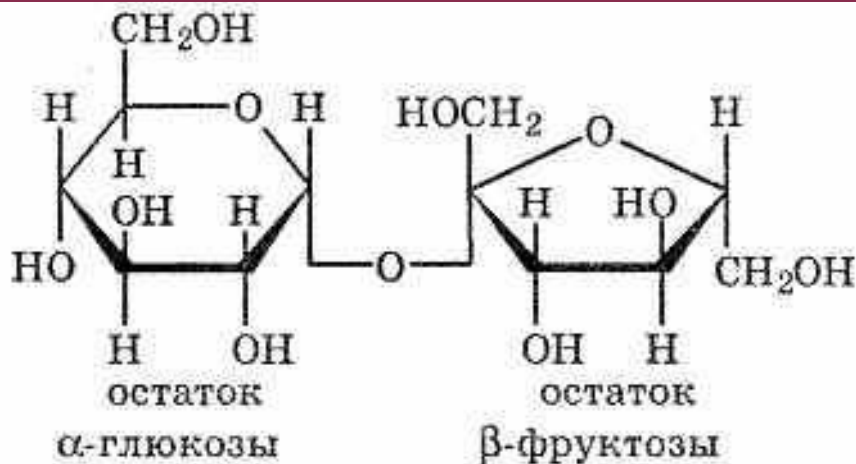
дезоксирибоза

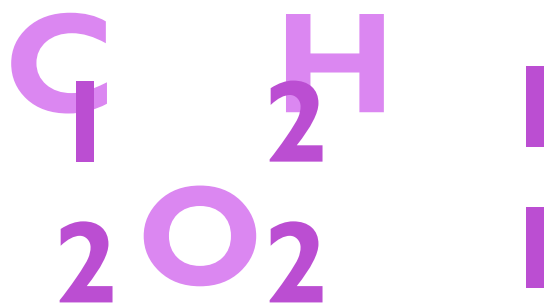




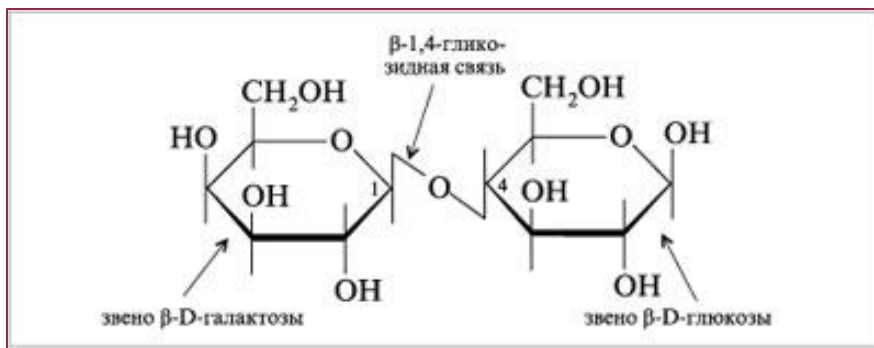
# Дисахариды

- ▣ **Представители: целлобиоза, мальтоза, сахароза;**
- ▣ **Молекулы состоят из двух циклических молекул моносахаридов;**
- ▣ **Строение сахарозы:**

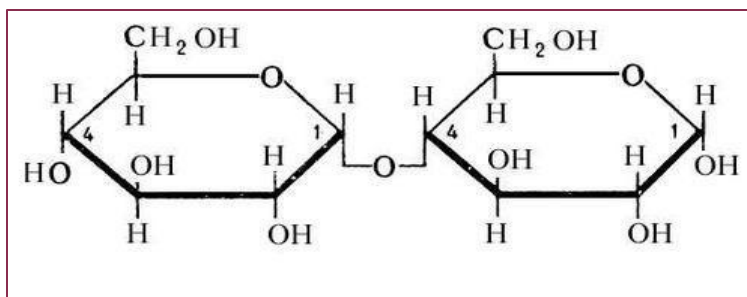




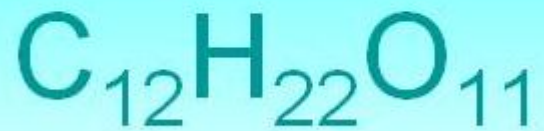
## □ Лактоза – молочный сахар



## □ Мальтоза – солодовый сахар.



# САХАРОЗА



**▣** *свекловичный или тростниковый сахар*

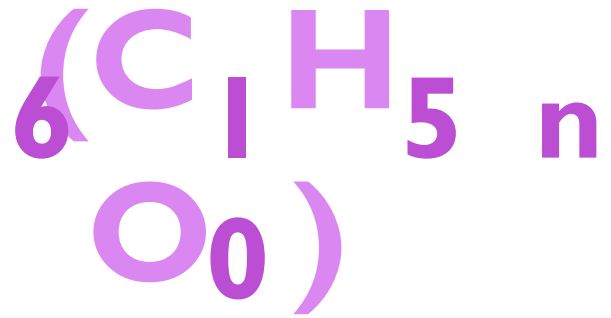


# **Физические свойства сахарозы**

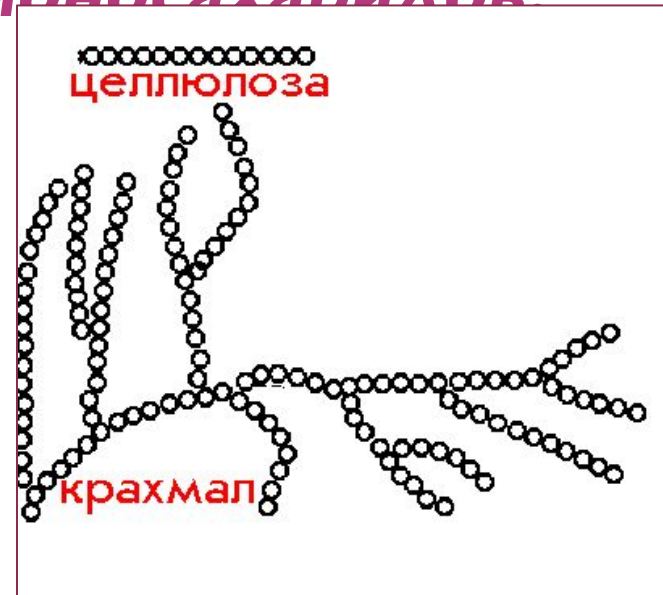
- ▣ Твердое,**
- ▣ бесцветное,**
- ▣ кристаллическое вещество,**
- ▣ хорошо растворимое в горячей  
воде.**



# Полисахариды: крахмал, целлюлоза

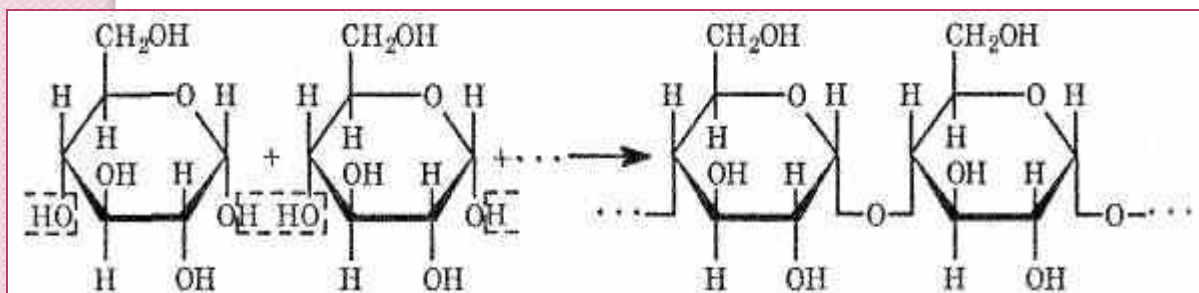


□ Полисахариды являются высокомолекулярными соединениями, содержащими сотни и тысячи остатков моносахаридов

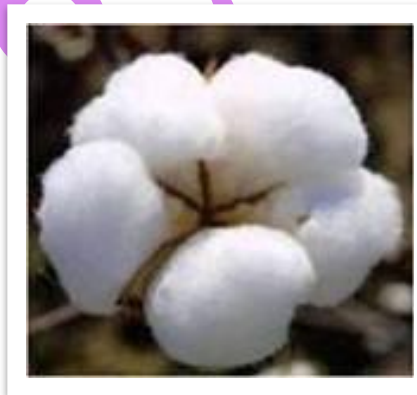
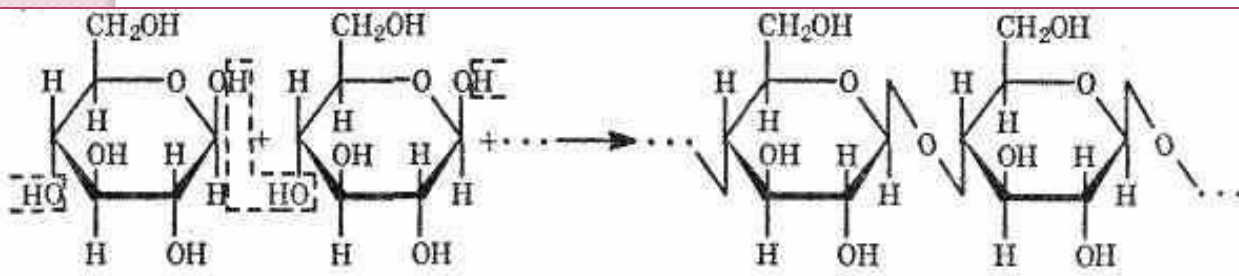


# Полисахариды: состав и строение

## ● Крахмал:



## ● Целлюлоза



# **Физические свойства**

## **Крахмал -**

- безвкусный порошок,**
- нерастворимый в холодной воде,**
- горячей воде набухает**
- образуя клейстер.**



# Нахождение в природе

- Крахмал является запасным питательным материалом и содержится в растениях в виде



рых зерен



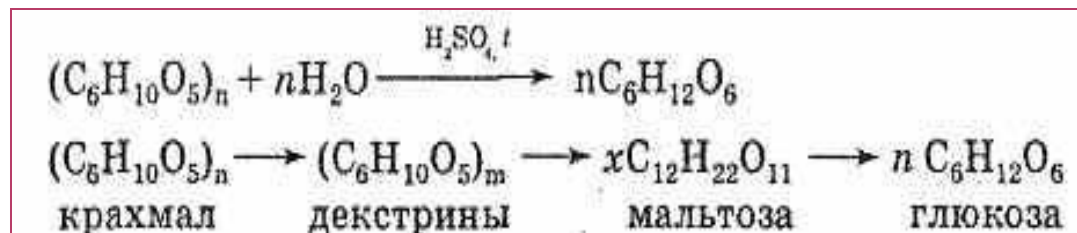
<http://pictures.nicolas.delerue.org>





# Химические свойства крахмала

- Крахмал подвергается гидролизу. Конечным продуктом гидролиза является глюкоза



- Взаимодействие крахмала с йодом – качественная реакция.



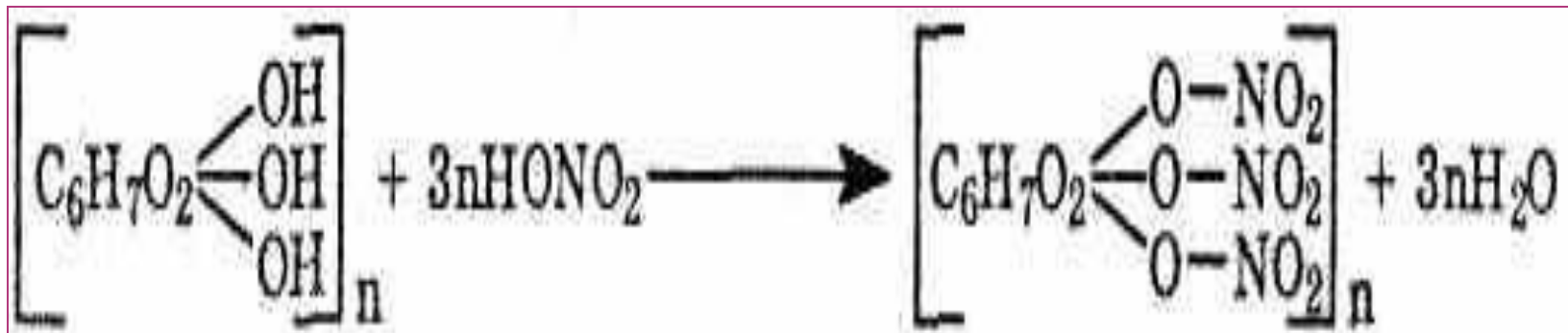
# Целлюлоза или клетчатка

- Целлюлоза — еще более распространенный углевод, чем крахмал.
- Из него состоят в основном стенки растительных клеток:
- древесина содержит до 60%,
- в вате — до 90% целлюлозы.



# Физико-химические свойства

- белое твердое вещество,
- нерастворимое в воде и в обычных органических растворителях,
- обладает большой механической прочностью,
- образует сложные эфиры с кислотами:





- Домашнее задание.

Написать применение крахмала,  
целлюлозы.

# Источники информации:

- ▣ <http://www.xumuk.ru/biologhim>
- ▣ <http://gatchina3000.ru>
- ▣ <http://slovare.coolreferat.com>
- ▣ <http://repetitor.hll.ru/docs/chem>
- ▣ <http://www.lomonosov-fund.ru>
- ▣ <http://school-sector.relarn.ru>