

УГЛЕВОДЫ

Органическая химия 9 класс



Общая формула углеводов



1. Свекловичный сахар в чистом виде был открыт лишь в 1747 г. немецким химиком А. Маргграфом
2. В 1811 г. русский химик Кирхгоф впервые получил глюкозу гидролизом крахмала
3. Впервые правильную эмпирическую формулу глюкозы предложил шведский химик Я. Берцеллиус в 1837 г.
 $C_6H_{12}O_6$
4. Синтез углеводов из формальдегида в присутствии $Ca(OH)_2$ был произведен А.М. Бутлеровым в 1861 г.

Историческая справка



Классификация углеводов

Моносахариды

Пентозы
Рибоза
 $C_5H_{10}O_5$

Гексозы
Глюкоза
Фруктоза
 $C_6H_{12}O_6$

Дисахариды

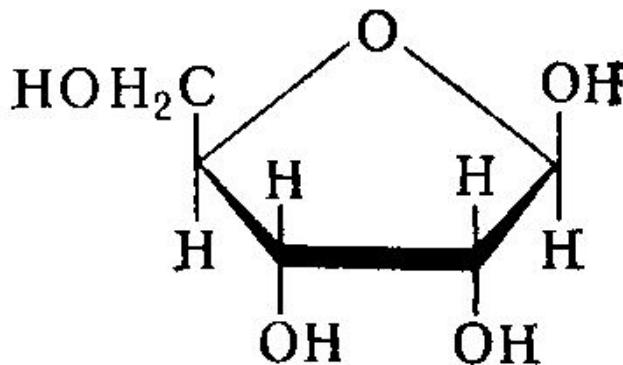
Дигексозы
Сахароза
Лактоза
Мальтоза
 $C_{12}H_{22}O_{11}$

Полисахариды

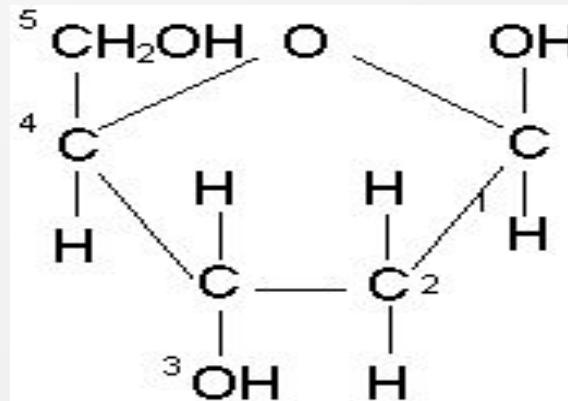
Полигексоза
Крахмал
Целлюлоза
 $(C_6H_{10}O_5)_n$

Рибоза

Входит в состав РНК, аденоцина, нуклеотидов и других биологических важных веществ. Открыта в 1905 году.



Рибоза



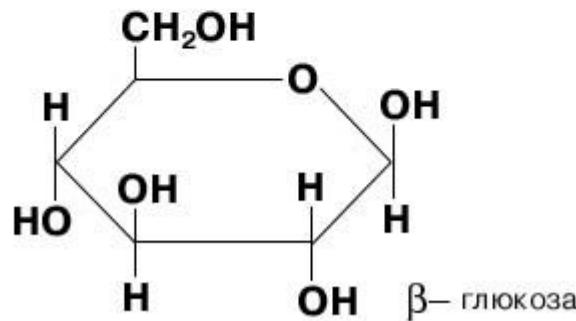
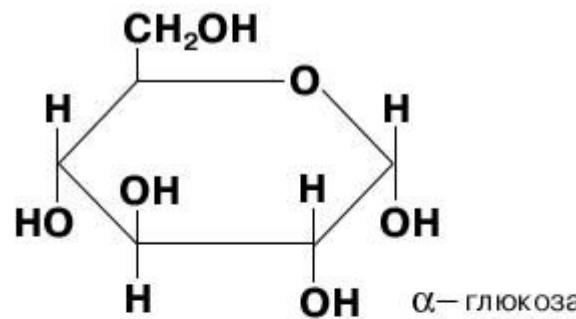
Дезоксирибоза

Дезоксирибоза

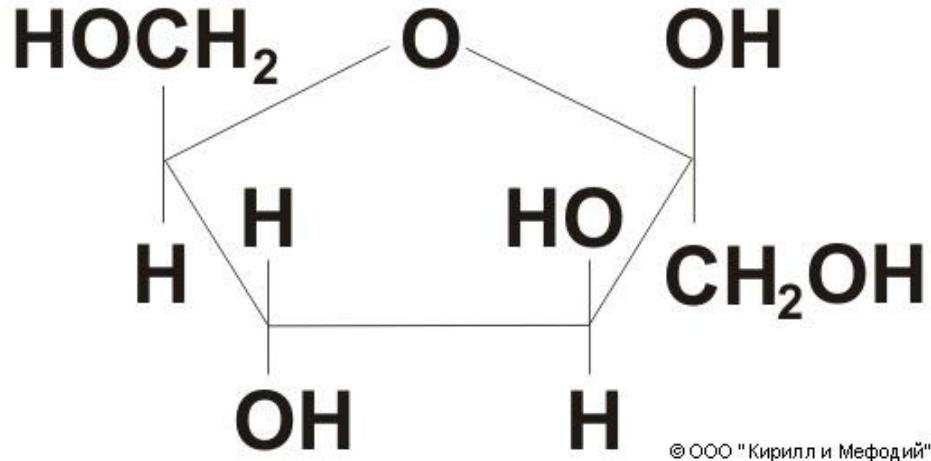
Входит в состав ДНК, вместе с азотистым основанием и остатком фосфорной кислоты образуя — нуклеотид.



Глюкозу называют также виноградным сахаром, так как она содержится в большом количестве в виноградном соке.



В растительном мире широко распространена фруктоза или фруктовый (плодовый) сахар. Фруктоза содержится в сладких плодах, меде.



Химические свойства глюкозы

1. Свойства как многоатомного спирта
(по – OH группе),
2. Свойства как альдегида
(по -СОН группе),
3. Специфические свойства глюкозы.

Специфические свойства глюкозы

1) спиртовое брожение



Этиловый спирт

2) молочнокислое брожение



Молочная кислота

3) маслянокислое брожение



4) Полное окисление



МОНОСАХАРИДЫ

ГЛЮКОЗА

РИБОЗА

ДЕЗОКСИРИБОЗА

СОДЕРЖИТСЯ В РАСТВОРЕННОМ ВИДЕ В ЦИТОПЛАЗМЕ КЛЕТОК

ВХОДЯТ В ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ НУКЛЕИНОВЫХ КИСЛОТ

ЯВЛЯЕТСЯ ИСТОЧНИКОМ ЭНЕРГИИ

УЧАСТВУЕТ В ХРАНЕНИИ И ПЕРЕДАЧЕ НАСЛЕДСТВЕННОЙ ИНФОРМАЦИИ

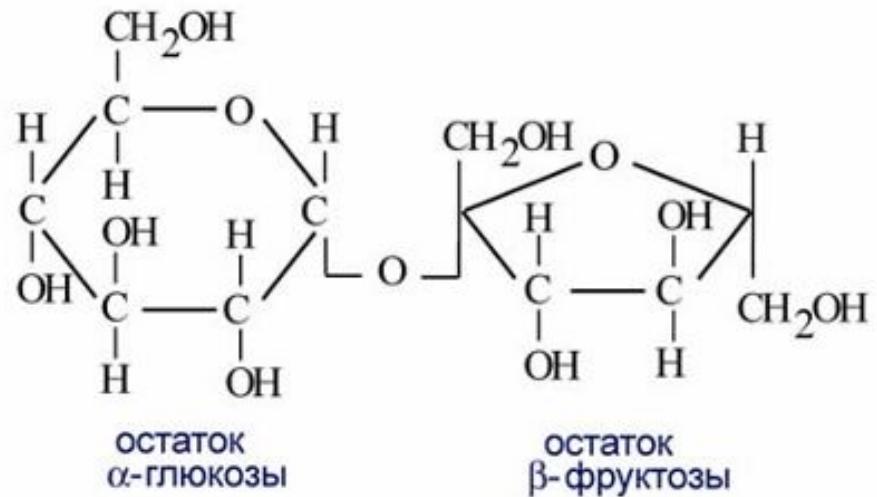
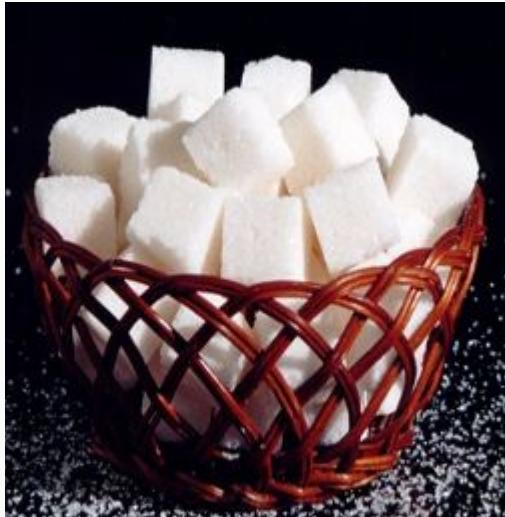
ДИСАХАРИДЫ

Это сложные сахара, каждая молекула которых при гидролизе распадается на 2 молекулы моносахарида.

Дисахариды имеют формулу $C_{12}H_{22}O_{11}$

К дисахаридам относятся:

- сахароза (глюкоза + фруктоза) ,
- лактоза (глюкоза + галактоза) ,
- мальтоза (глюкоза + глюкоза), ,
- целобиоза



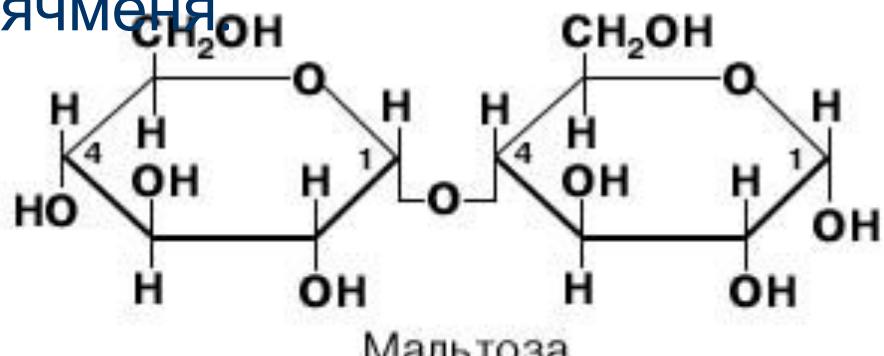
Важнейший из дисахаридов
- сахароза - тростниковый
или свекловичный сахар.



Мальтоза – солодовый сахар



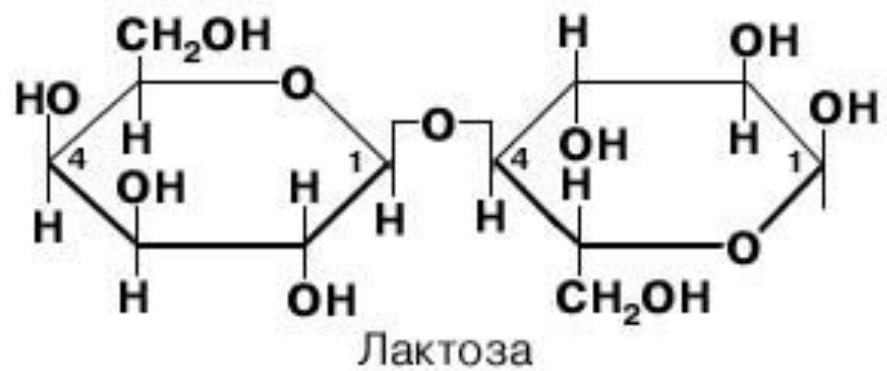
Содержится в солоде – проросших, высушенных и размолотых зёдрах ячменя



Лактоза – молочный сахар



Содержится в молоке
млекопитающих (от 4 до
6%)



ДИСАХАРИДЫ

СВЕКЛОВИЧНЫЙ
САХАР

МОЛОЧНЫЙ САХАР

СОДЕРЖИТСЯ
В КЛЕТКАХ РАСТЕНИЙ

СОДЕРЖИТСЯ В МОЛОКЕ
ЖИВОТНЫХ И ЧЕЛОВЕКА

ЯВЛЯЮТСЯ ИСТОЧ-
НИКОМ ЭНЕРГИИ

ПОЛИСАХАРИДЫ

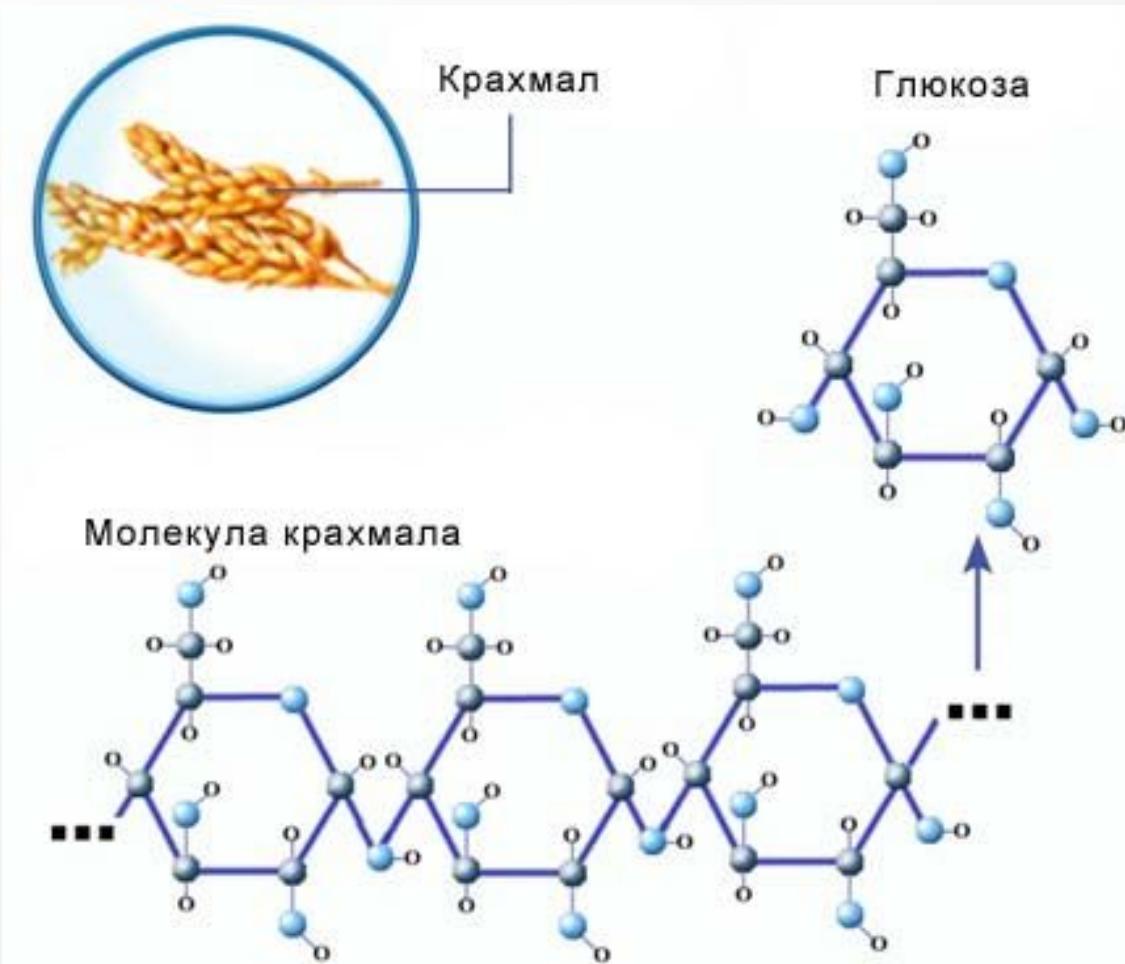
C_mH_{2n}O_n.

- Сложные углеводы (полисахара или полиозы).
- Углеводы, которые способны гидролизоваться на простые углеводы.

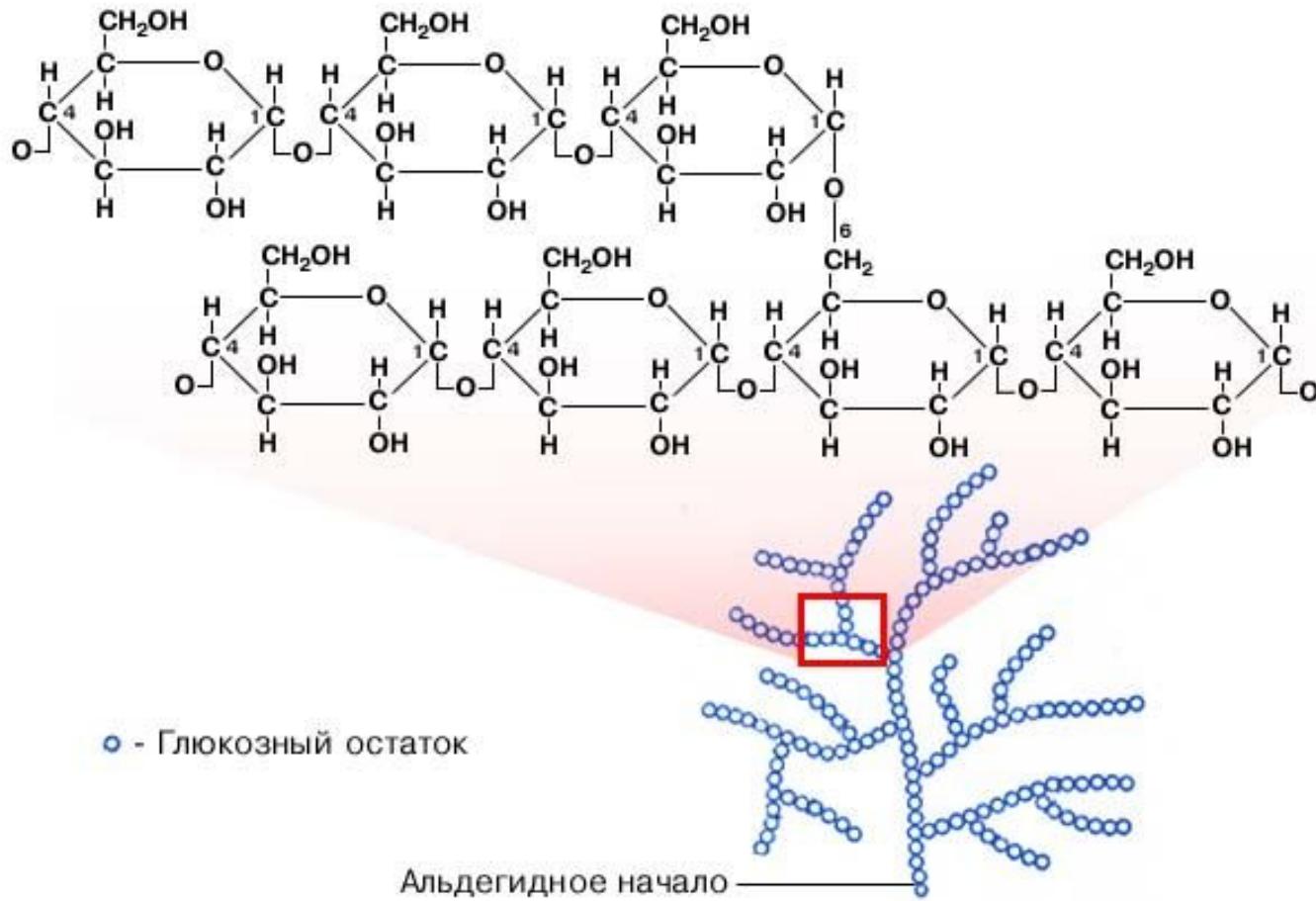
К полисахаридам относятся:

(C₆H₁₀O₅)_n - целлюлоза, крахмал, гликоген

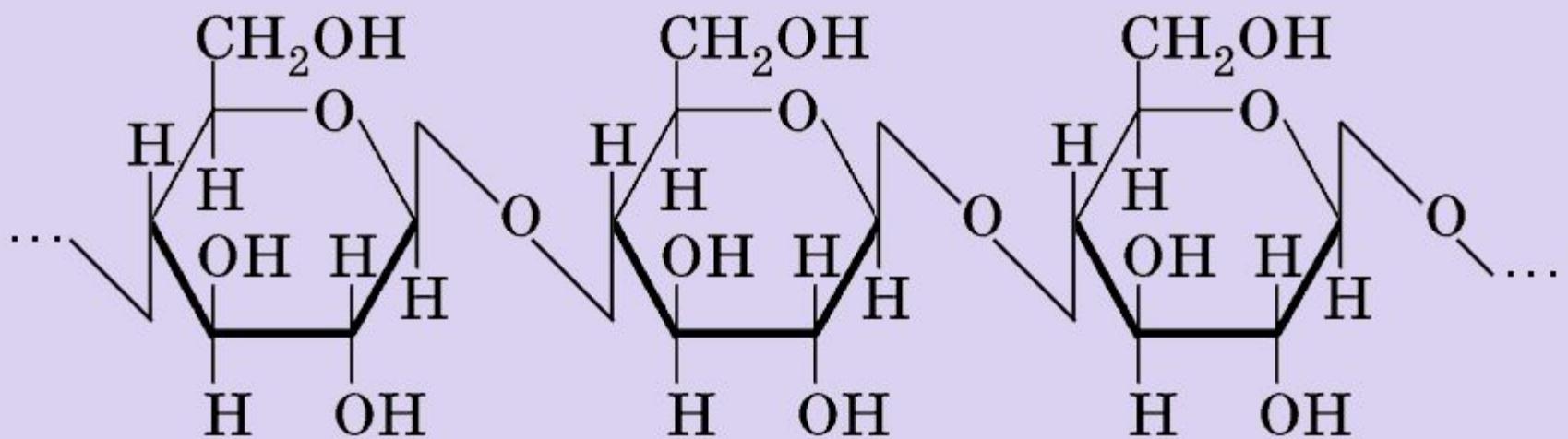
Крахмал



Гликоген



Целлюлоза

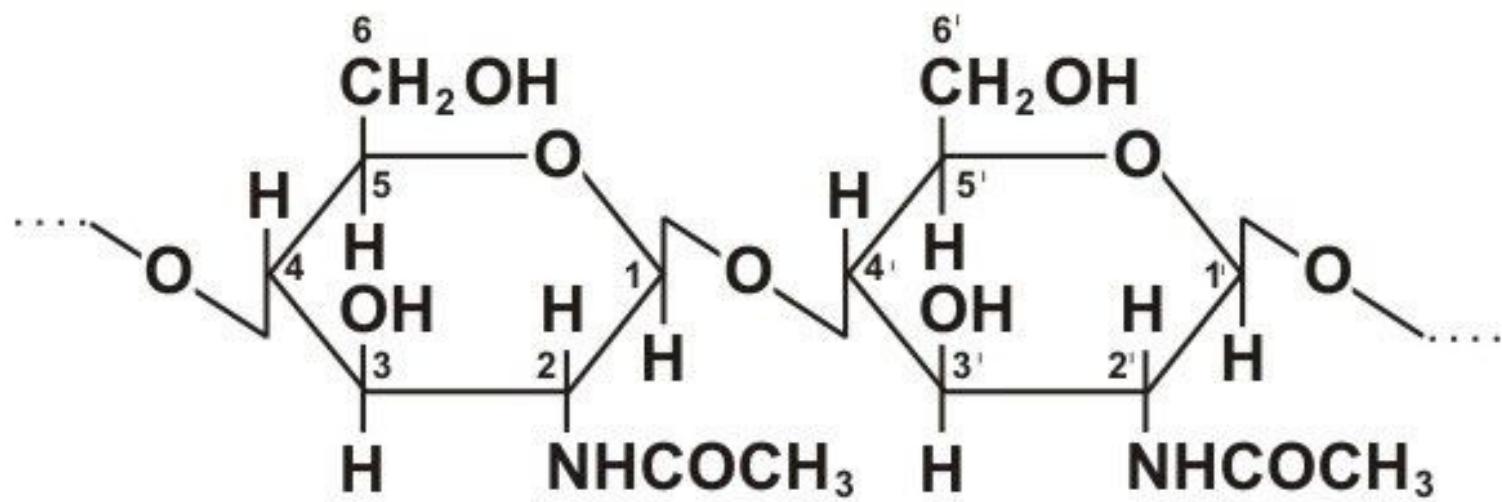


Фрагмент молекулы
целлюлозы





Хитин



ПОЛИСА - ХАРИДЫ

КРАХМАЛ

ГЛИКОГЕН

ЦЕЛЛЮ-
ЛОЗА

ХИТИН

СОДЕРЖИТСЯ
В КЛЕТКАХ
РАСТЕНИЙ

Откладывается
в клетках
печени
человека и
животных

ОБРАЗУЕТ КЛЕ-
ТОЧНУЮ СТЕНКУ
У РАСТЕНИЙ

ОБРАЗУЕТ ПО-
КРОВЫ БЕСПОЗ-
ВОНОЧНЫХ

ВЫПОЛНЯЮТ
РОЛЬ ИСТОЧНИ-
КА ЭНЕРГИИ

ВЫПОЛНЯЮТ
ЗАЩИТНУЮ
ФУНКЦИЮ