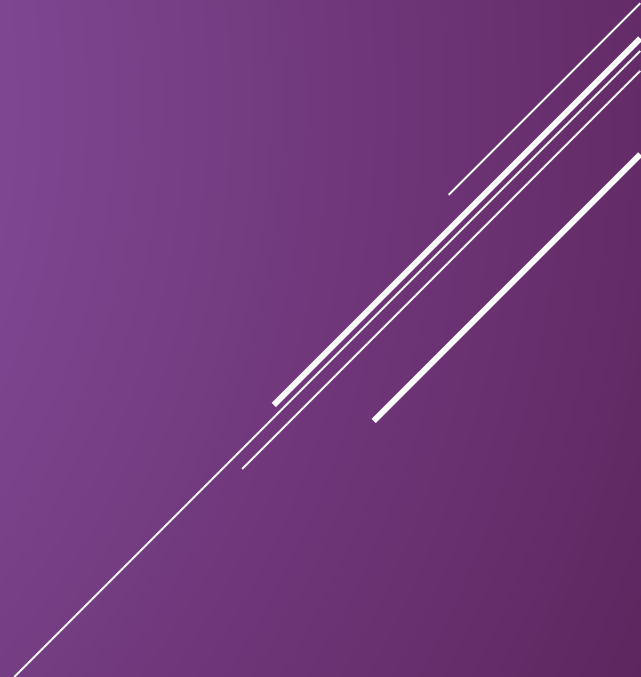


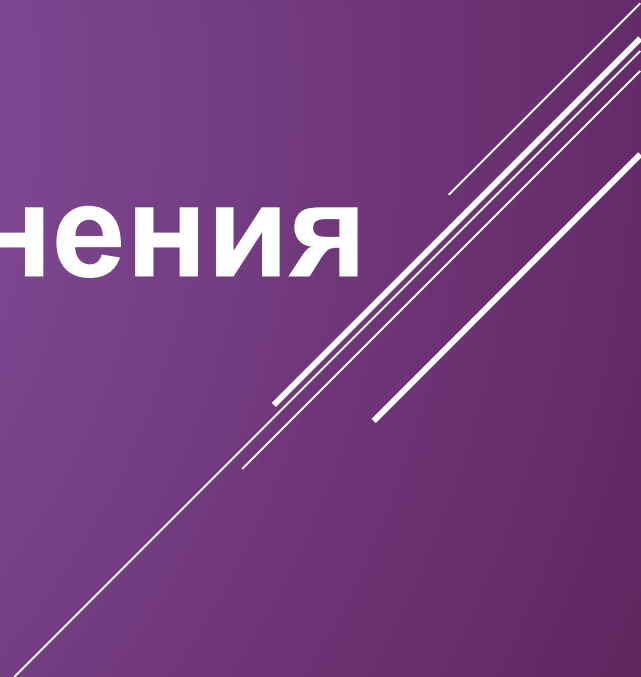
# КЛАССИФИКАЦИЯ УГЛЕВОДОВ



- ▶ **Никонорова М. В.**
  - ▶ **Учитель химии**
  - ▶ **ГБОУ №2082 г. Москва**
- 

▶ **Углеводы-это исторически сложившееся название.**

▶ **Формально можно рассматривать как соединения углерода с водой.**



# Состав молекулы

Гидроксильн  
ые группы

Остатки  
альдегидов  
или кетонов

# УГЛЕВОДЫ

сахарная свекла



сахарный тростник



тростниковый сахар



молоко



мед





## Моносахарид

ы

Углеводы,

которые

не

гидролизуются

(не разлагаются  
водой)

## Дисахариды

Углеводы,

которые

гидролизуются с

образованием 2

молекул

моносахаридов

## Полисахарид

ы

Углеводы,

Которые

гидролизуются с

образованием

множества молекул

моносахаридов

# Моносахариды

ы

▶ Глюкоза



▶ Фруктоза



# Дисахариды

▶ Сахароза



▶ Лактоза





# Полисахариды

▶ Крахмал



▶ Целлюлоза



▶ Углеводы, которые не гидролизуются:

моносахариды



дисахариды



полисахариды



- ▶ Углеводы, которые гидролизуются с образованием двух молекул моносахаридов:

моносахариды



дисахариды



полисахариды



- ▶ Углеводы, которые гидролизуются с образованием множества молекул моносахаридов:

моносахариды



дисахариды



полисахариды



**СПАСИБО!**

A set of several parallel white lines of varying thicknesses, slanted diagonally from the bottom-left towards the top-right, crossing the right side of the text.