

ВУГЛЕВОДИ

Глюкоза

КРОХМАЛЬ

САХАРОЗА

Целюлоза

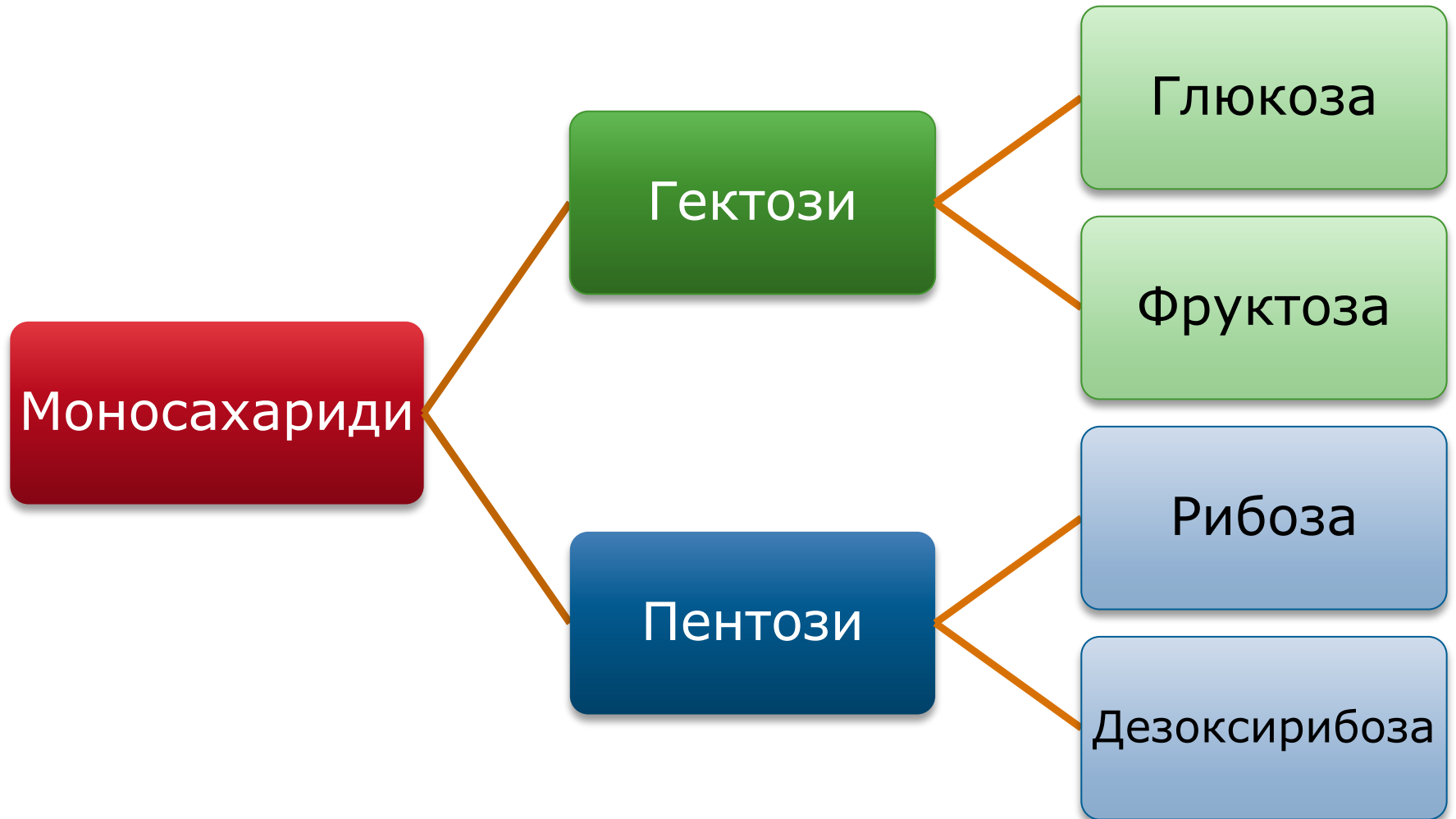
Мета уроку:

- ✓ ознайомити учнів із класифікацією вуглеводів, їх застосуванням.
- ✓ дати уявлення про молекулярні та структурні формули глюкози, сахарози, крохмалю та целюлози;
- ✓ ознайомити учнів з якісною реакцією на глюкозу, як речовину з мішаними функціональними групами;
- ✓ показати поширення вуглеводів у природі, їх біологічну роль;

ПЛАН УРОКУ:

- 1. Вуглеводи, їх склад і значення**
- 2. Класифікація вуглеводів**
- 3. Глюкоза, як представник моносахаридів**
 - а) склад і будова молекули глюкози**
 - б) значення та застосування глюкози**
- 4. Сахароза, як представник дисахаридів**
 - а) фізичні та хімічні властивості**
 - б) застосування і значення сахарози**
- 5. Крохмаль та целюлоза – представники полісахаридів**

Класифікація вуглеводів



Дисахариди

Сахароза

Лактоза

Мальтоза

Полісахариди

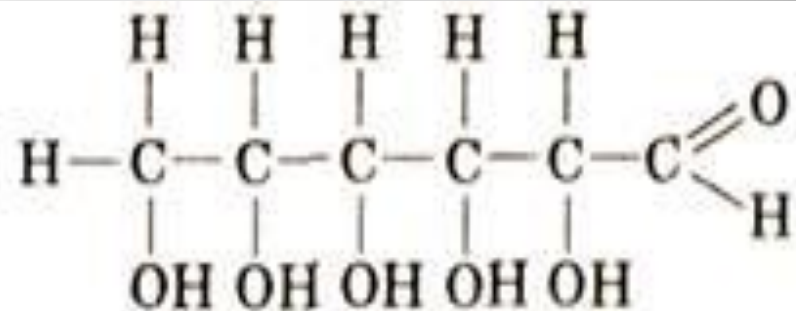
Крохмаль

Целюлоза

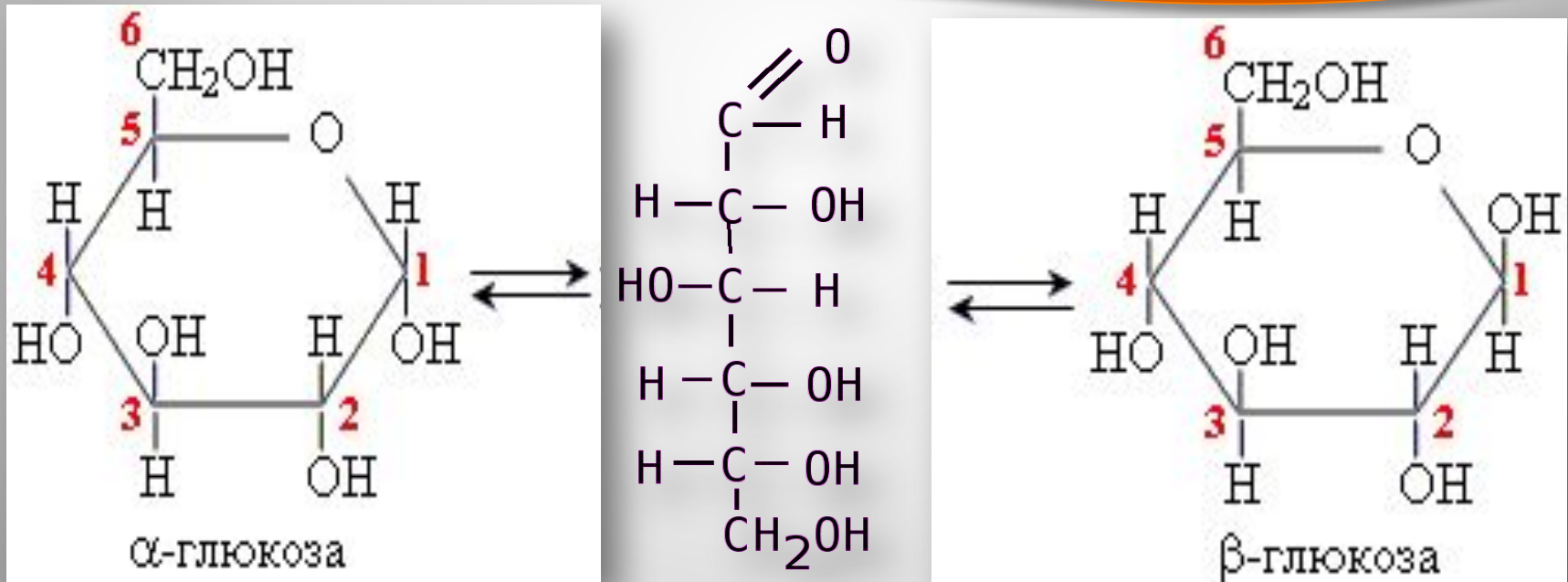
Склад і будова глюкози

Експериментальними дослідями доведено, що глюкоза являє собою 5-ти атомний спирт і має альдегідну функціональну групу, є речовиною з різними функціональними групами - це альдегідоспирт її молекула має таку будову:

**МОЛЕКУЛЯРНА
ФОРМУЛА $C_6H_{12}O_6$
НАЛЕЖИТЬ ДО
ГЕКСОЗ.**

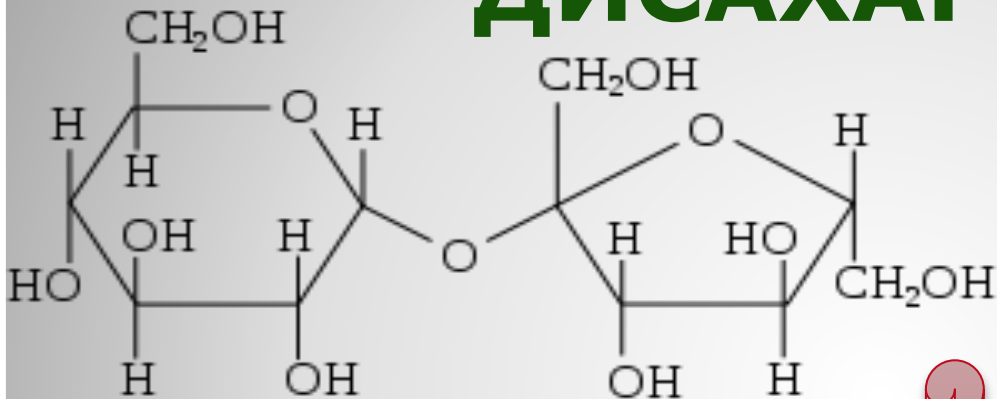


Її будова ускладнюється можливістю внутрішньо молекулярної взаємодії гідроксильної та карбонільної груп завдяки чому глюкоза існує не тільки у ланцюговій формі, а й в циклічних α – та β – формах. Ізомер глюкози має таку ж формулу, як і фруктоза, але за будовою належить до кетонспиртів.

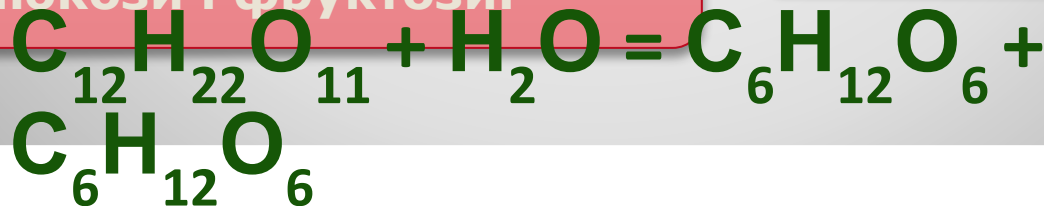




САХАРОЗА, ЯК ПРЕДСТАВНИК ДИСАХАРИДІВ



Сахароза, яку ще називають буряковим або тростинним цукром має молекулярну формулу $C_{12}H_{22}O_{11}$ і складається із сполучених між собою залишків молекул глюкози і фруктози.



Сахарозу, порівняно з глюкозою можна розглядати ніби подвійним цукром, тому вона належить до дисахаридів. Її багато міститься у цукрових буряках, березовому і кленовому соках, плодах і овочах.

Застосування сахарози



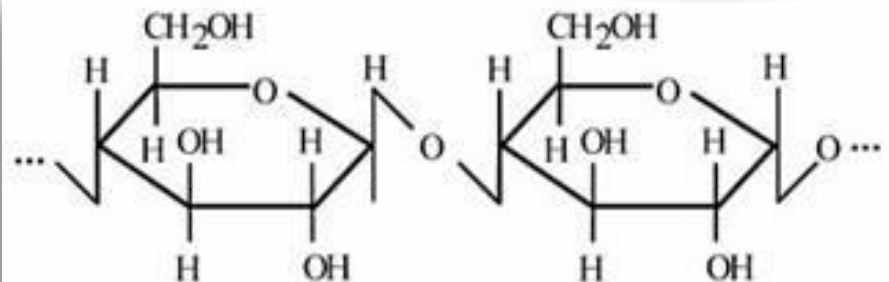
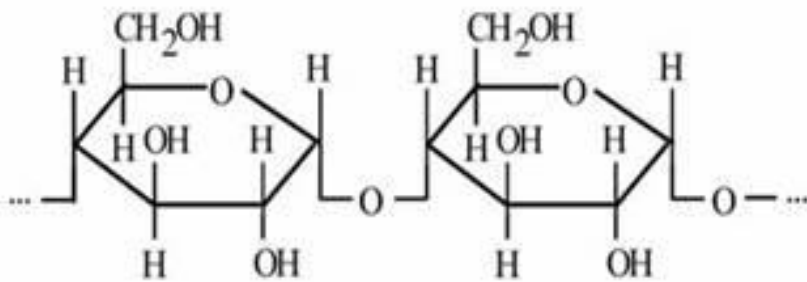
Сахароза не лише важливий продукт харчування, яка є основним джерелом вуглеводів, її використовують в харчовій і кондитерській промисловості, з неї виготовляють ліки, спирт, пластмаси.



Крохмаль та целюлоза - представники полісахаридів

Крохмаль - білий порошок з характерним хрускотом, не розчинний у воді, в гарячій воді набухає утворюючи клейстер.

Целюлоза - біла волокниста речовина, не розчинна у воді і інших розчинниках. Молекули її мають лінійну будову і n - ступінь полімеризації значно більша ніж у крохмалі тому легко утворює волокна.



Крохмаль і целюлоза мають однаковий склад і формулу $(C_6H_{10}O_5)_n$ і належать до природних полімерів, що синтезуються в рослинах із глюкози:

