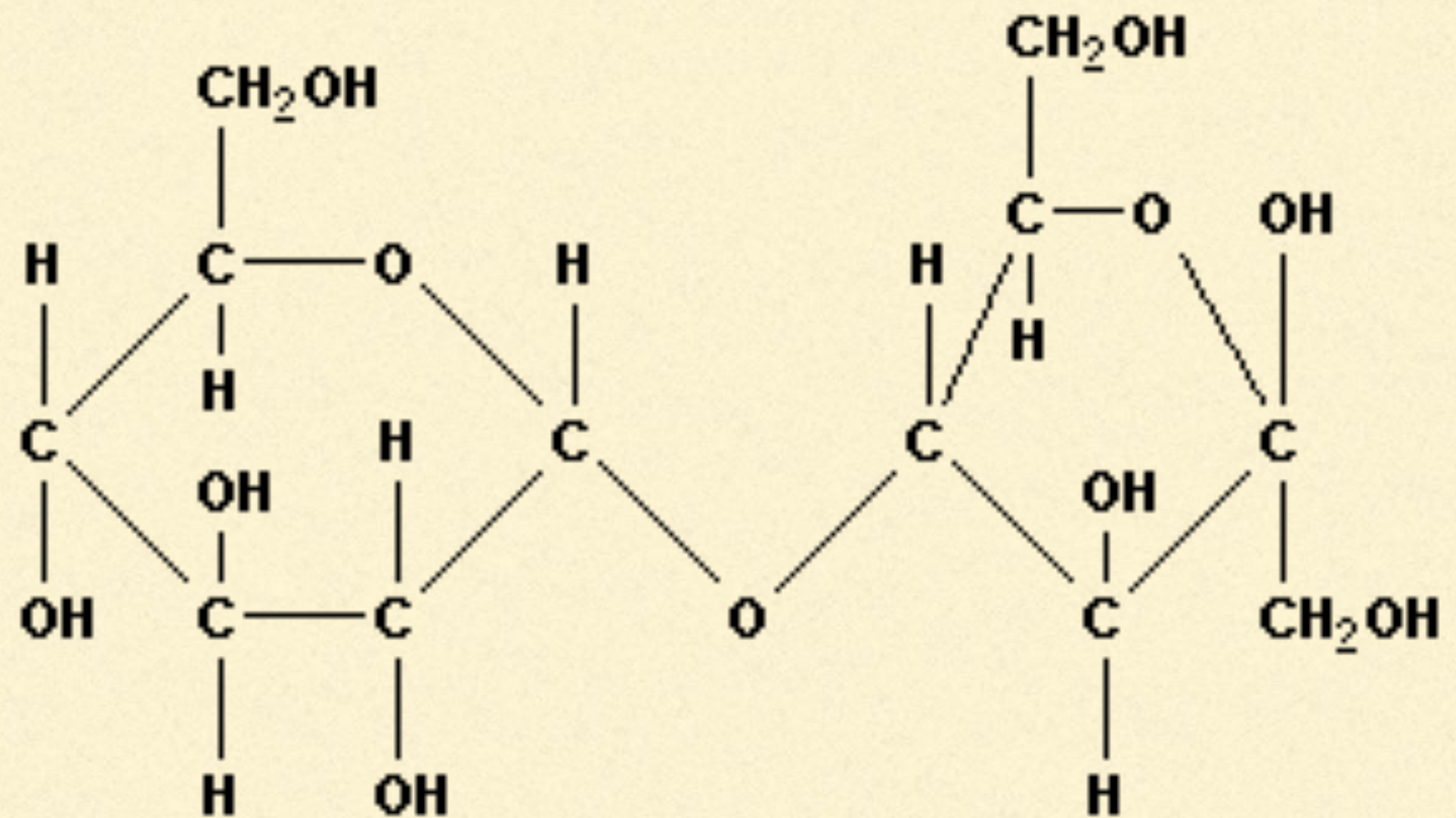
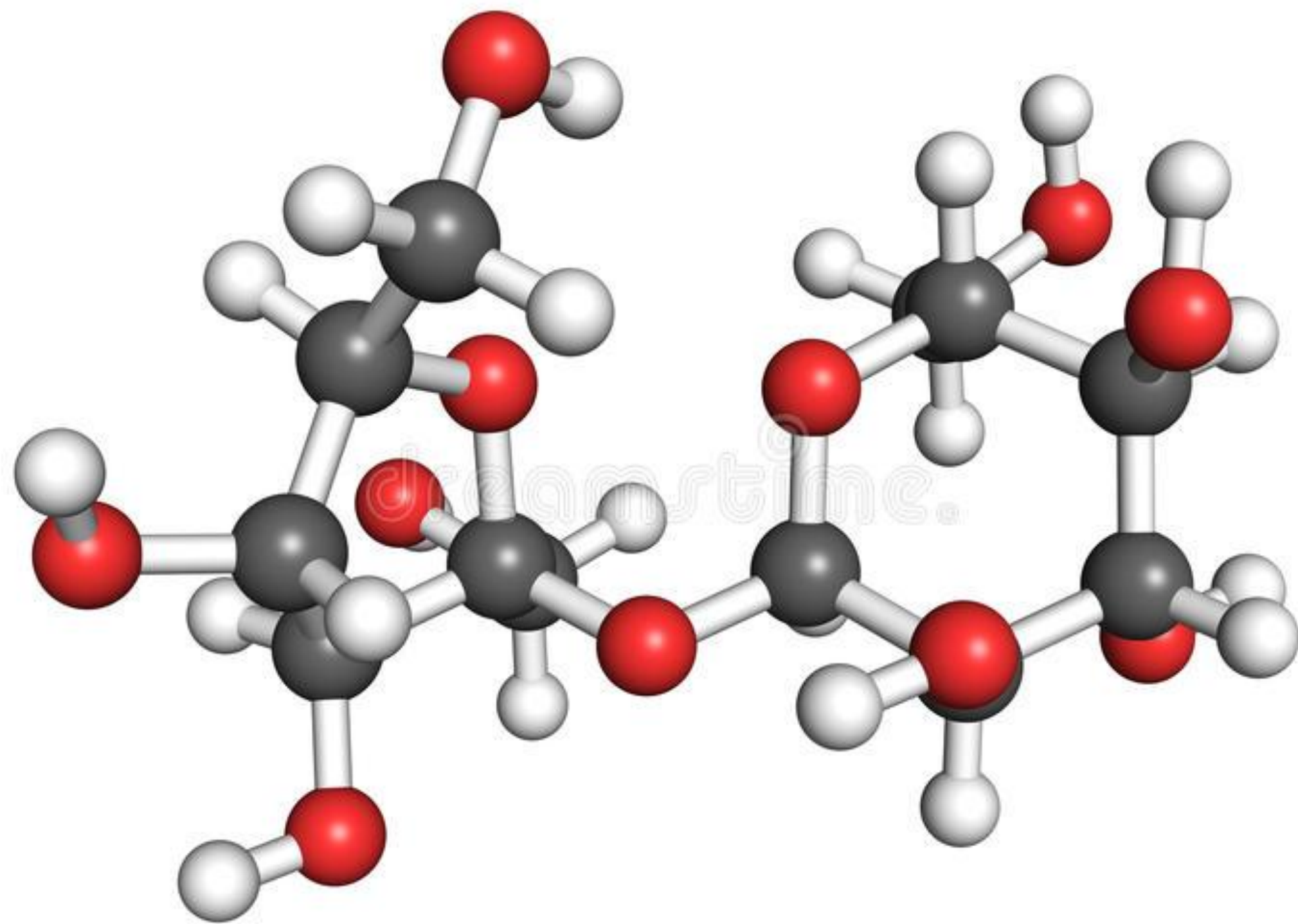
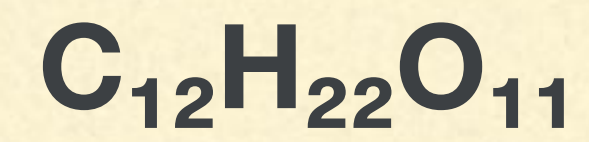




САХАРОЗА

Молекулярная формула сахарозы



НАХОЖДЕНИЕ В ПРИРОДЕ



Сахаро́за, в быту просто сахар, — дисахарид из группы олигосахаридов, состоящий из двух моносахаридов:

- Сахароза входит в состав сока сахарной свеклы (16-20%) и сахарного тростника (14-16%). В небольших количествах она содержится вместе с глюкозой в плодах и листьях многих зелёных растений.

ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

В чистом виде — бесцветные моноклинные кристаллы. При застывании расплавленной сахарозы образуется аморфная прозрачная масса — карамель. Сахароза имеет высокую растворимость.

Плотность $1,5879 \text{ г/см}^3$.

Температура плавления 186°C .



ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Не проявляет восстанавливающих свойств. Не образует открытую форму, поэтому не проявляет свойств **альдегидов** и **кетонов**.

Наличие гидроксильных групп в молекуле сахарозы легко подтверждается реакцией с гидроксидами металлов. Если раствор сахарозы прилить к гидроксиду меди(II), образуется ярко-синий раствор сахарата меди.

Альдегидной группы в сахарозе нет: при нагревании с аммиачным раствором оксида серебра(I) она не дает реакцию «серебряного зеркала», при нагревании с гидроксидом меди(II) не образует красного оксида меди (I).

Важное химическое свойство сахарозы – способность подвергаться гидролизу (при нагревании в присутствии ионов водорода). При этом из одной молекулы сахарозы образуется молекула глюкозы и молекула фруктозы:



ПРИМЕНЕНИЕ САХАРОЗЫ



- Применяется как продукт питания или в кондитерской промышленности для получения искусственного мёда.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ
