

Углеводы

Проверочная работа

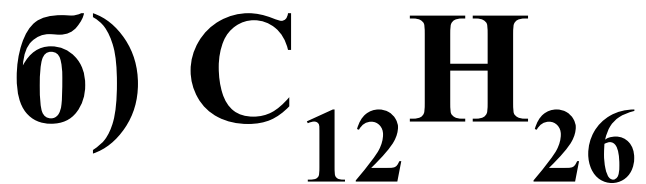
1. Укажите молекулярную формулу

I вариант

ГЛЮКОЗЫ

II вариант

ФРУКТОЗЫ



2. Укажите названия соответствующих углеводов

I вариант

моносахаридов

а) мальтоза

б) глюкоза

в) сахароза

II вариант

дисахаридов

3. Укажите молекулярную формулу

I вариант

**ТРОСТНИКОВОГО
сахара**



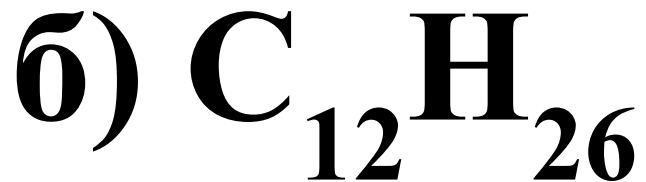
II вариант

**СВЕКЛОВИЧНОГО
сахара**

4. Укажите мономер полисахарида

I вариант
крахмала

II вариант
целлюлозы



5. Какой продукт образуется в результате действия на глюкозу

**I вариант
дрожжей**

**II вариант
МОЛОЧНОКИСЛЫХ
бактерий**

- а) молочная кислота**
- б) этиловый спирт**
- в) глюконовая кислота**
- г) мальтоза**

6. Какая качественная реакция глюкозы определяет ее как

I вариант

спирт

а) реакция брожения

б) реакция с $\text{Cu}(\text{OH})_2$

в) реакция с аммиачным раствором

II вариант

альдегид

7. Укажите формулу полисахарида

**I вариант
крахмала**

**II вариант
целлюлозы**



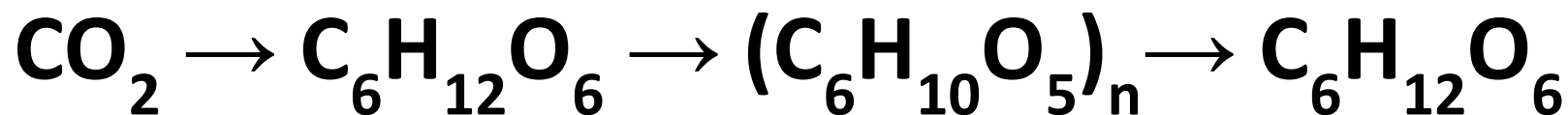
**8. Рассчитайте массовую долю
предложенного элемента в сахарозе**

**I вариант
кислорода**

**II вариант
углерода**

**9. Что такое технический спирт,
для чего его применяют и почему
его нельзя употреблять для
питья?**

10. Напишите уравнения реакций, с помощью которых можно осуществить следующие превращения (назовите вещества):



X

← дрожжи

← молочнокислые

бактерии

Y