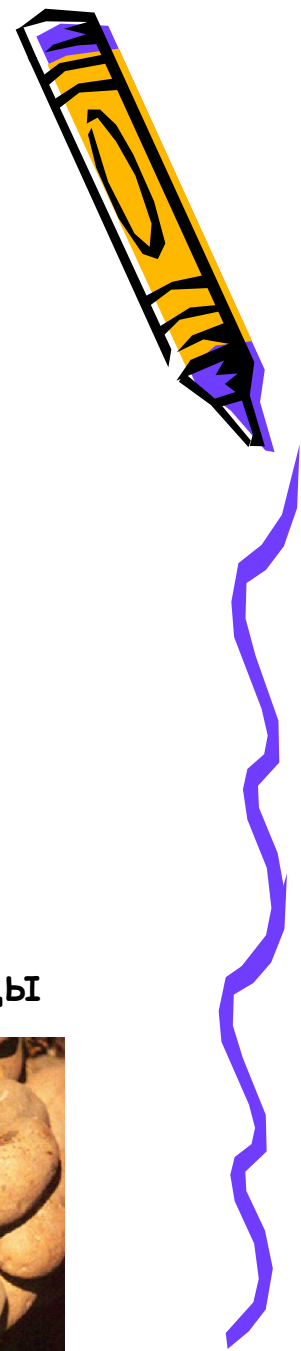




**Тема: Понятие об  
углеводах. Моносахариды.  
Химические свойства  
ГЛЮКОЗЫ**



# Классификация углеводов



Углеводы  
 $C_n(H_2O)_m$

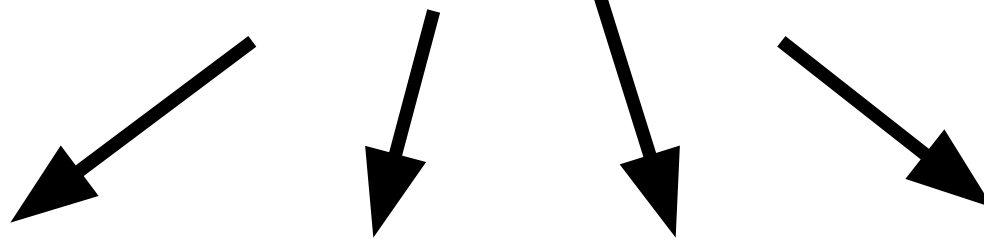
Моносахариды

Дисахариды

Полисахариды



# Моносахариды - углеводы, не подвергающиеся гидролизу

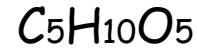


триозы

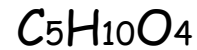
тетрозы

пентозы

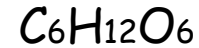
гексозы



рибоза



дезоксирибоза



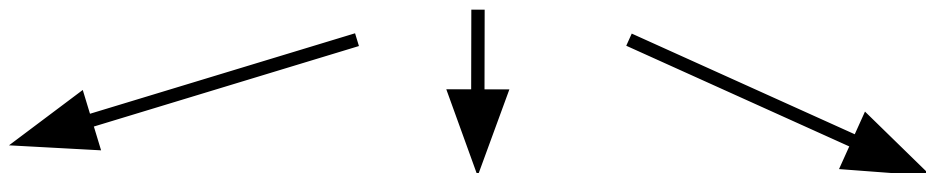
глюкоза

фруктоза

галактоза



# Дисахариды - углеводы, которые гидролизуются с образованием двух молекул моносахаридов



сахароза



глюкоза

фруктоза

мальтоза



глюкоза

лактоза



галактоза

глюкоза



Полисахариды - углеводы,  
которые гидролизуются с  
образованием множества  
молекул моносахаридов



крахмал



гликоген



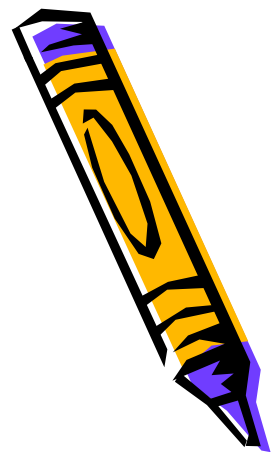
декстрины



целлюлоза

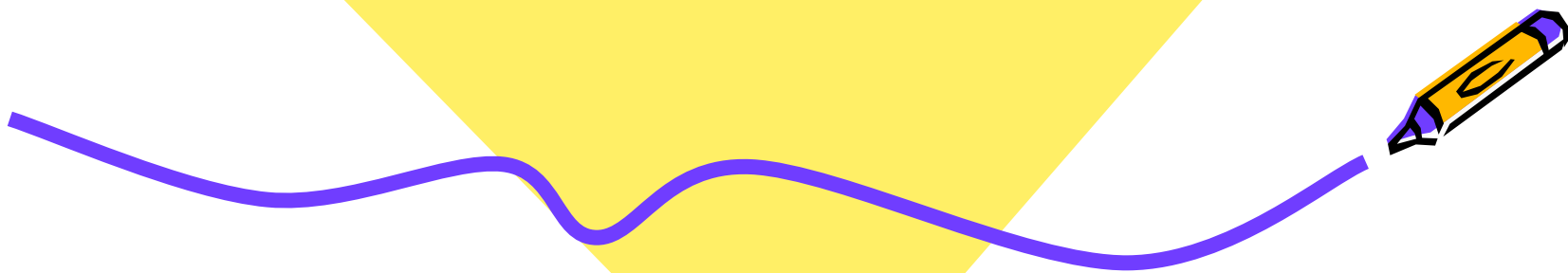


ХИТИН

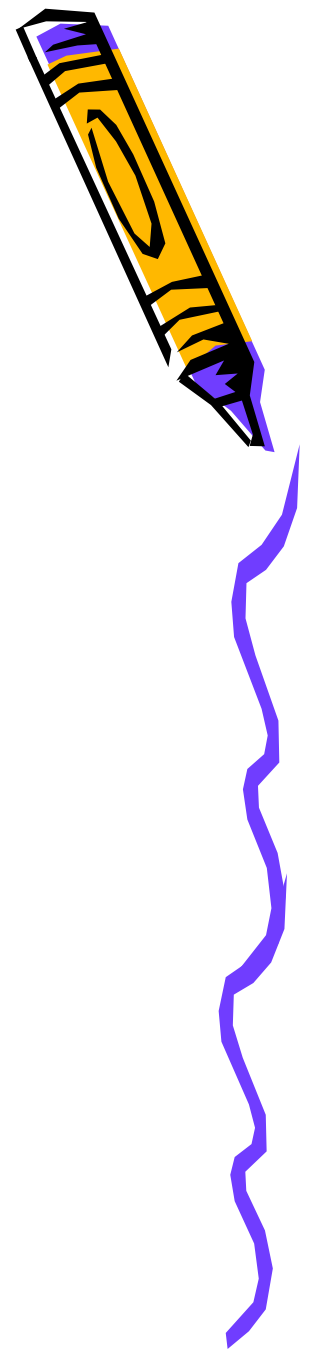
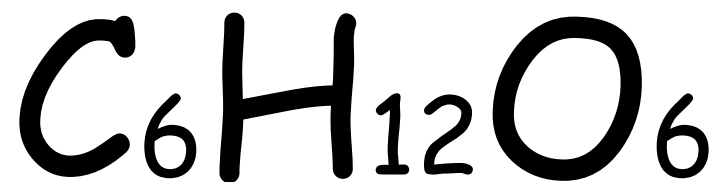




# Строение молекулы ГЛЮКОЗЫ



# Формула молекулы ГЛЮКОЗЫ



# Углеродный скелет



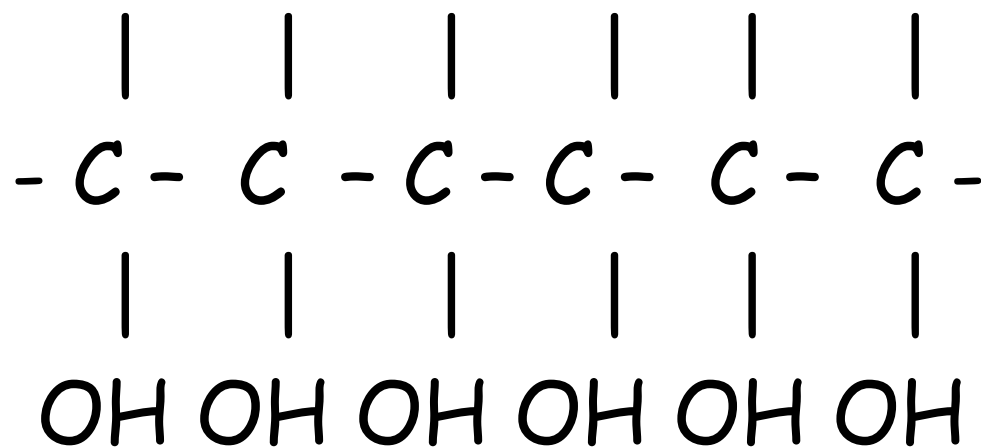


# Качественная реакция на МНОГОАТОМНЫЕ СПИРТЫ

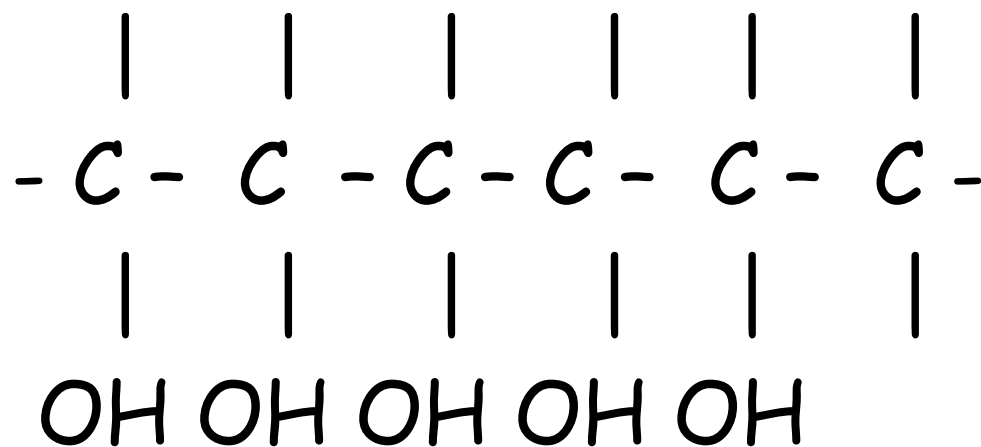
- а) С фенолфталеином
- б) С хлоридом железа (II)
- в) С гидроксидом меди (II)



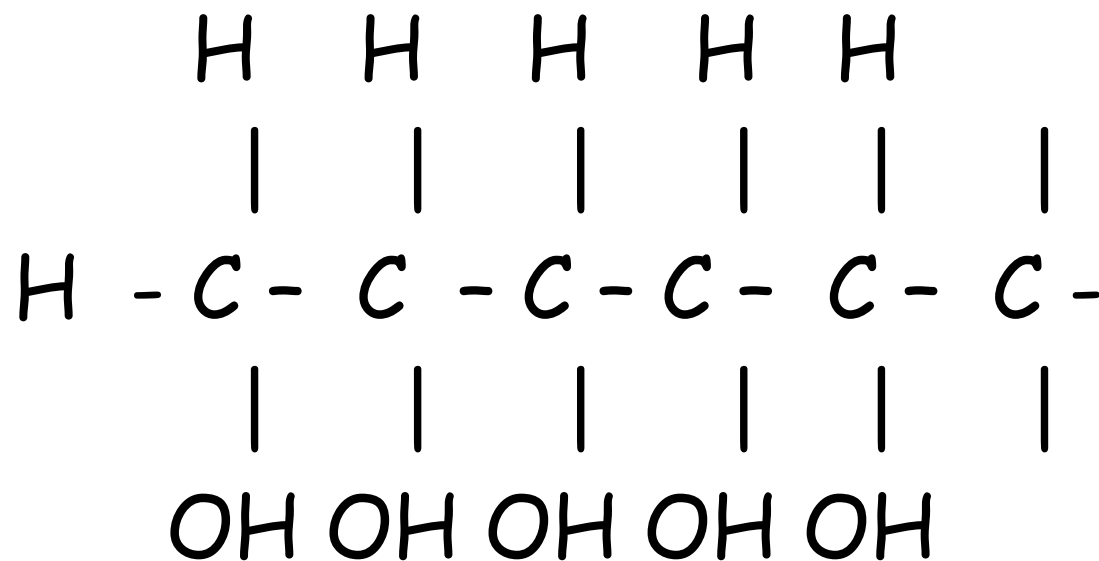
# Глюкоза - многоатомный спирт



# Глюкоза - многоатомный спирт



# Глюкоза - многоатомный спирт

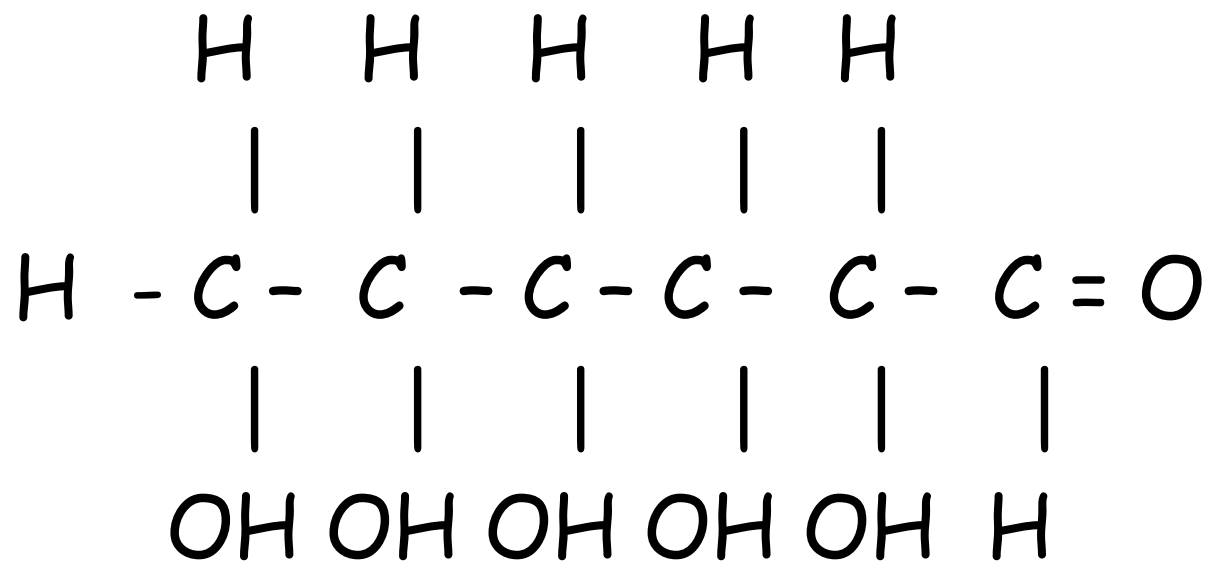


# Качественная реакция на альдегиды

- а) С лакмусом
- б) С гидроксидом меди (II)
- в) С нитратом серебра



# Глюкоза - альдегидоспирт



# АВТОР

**Учитель МОУ  
«Гамалеевская  
СОШ №2  
Сорочинского  
района  
Оренбургской  
области»  
Лабко Сергей  
Леонидович**

