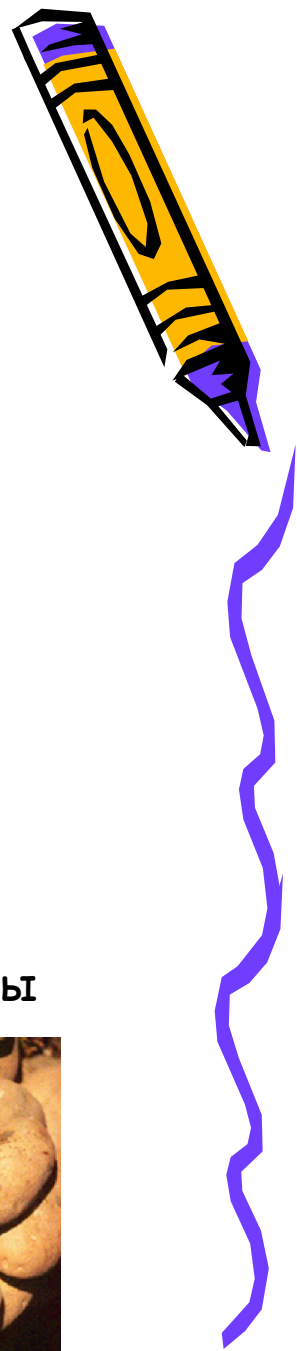




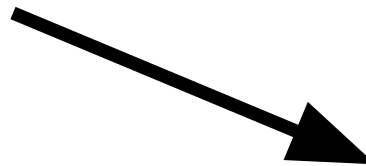
**Тема: Понятие об
углеводах. Моносахариды.
Химические свойства
ГЛЮКОЗЫ**



Классификация углеводов



Углеводы
 $C_n(H_2O)_m$



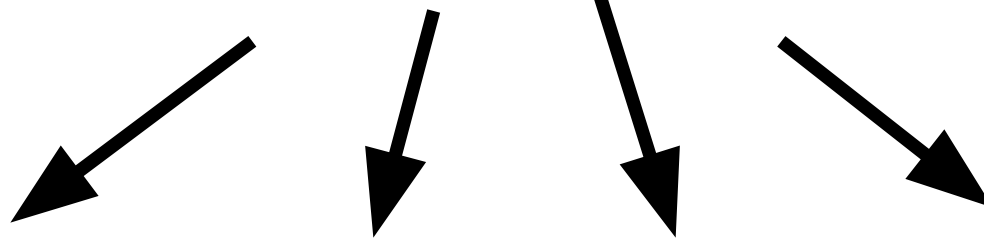
Моносахариды

Дисахариды

Полисахариды



Моносахариды - углеводы, не подвергающиеся гидролизу

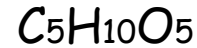


триозы

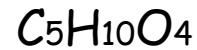
тетрозы

пентозы

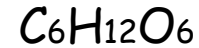
гексозы



рибоза



дезоксирибоза



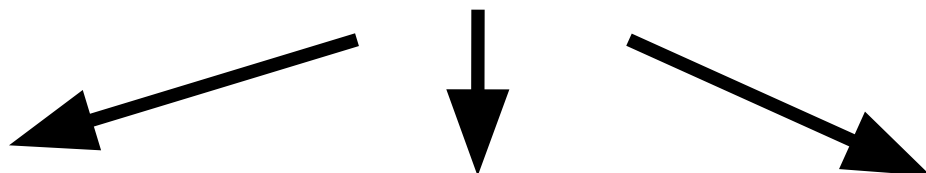
глюкоза

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



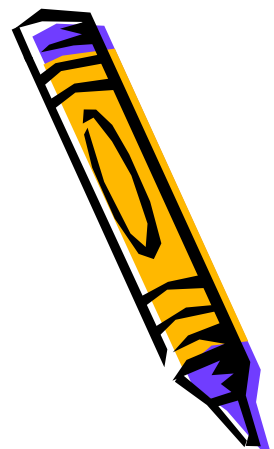
декстрины



целлюлоза

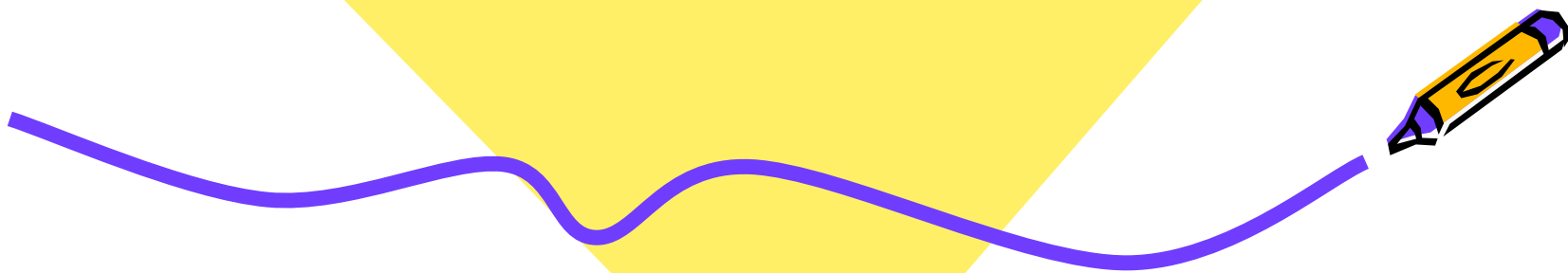


хитин

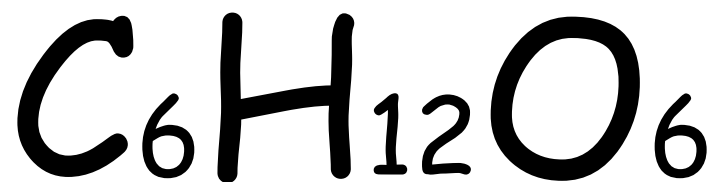




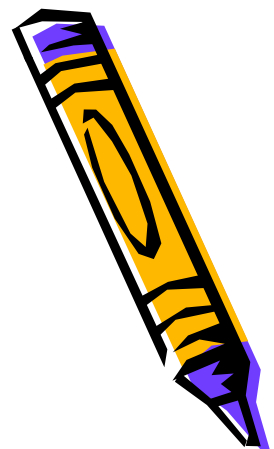
Строение молекулы ГЛЮКОЗЫ



Формула молекулы ГЛЮКОЗЫ



Углеродный скелет

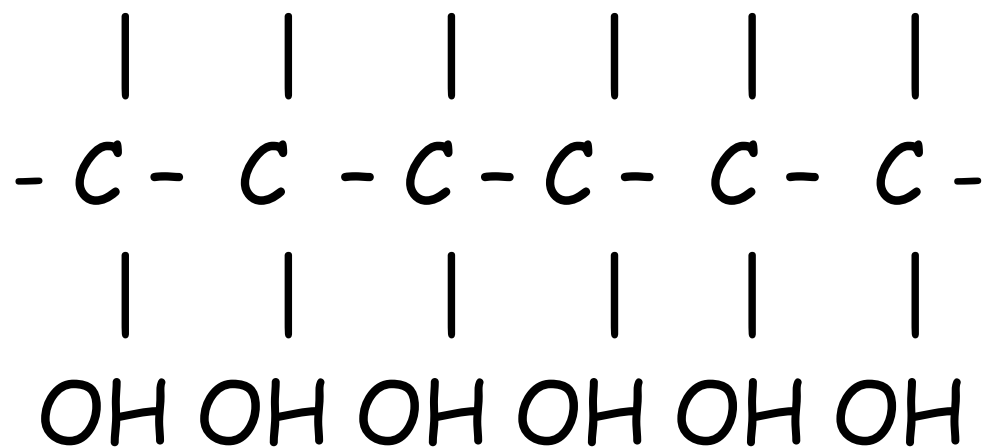


Качественная реакция на МНОГОАТОМНЫЕ СПИРТЫ

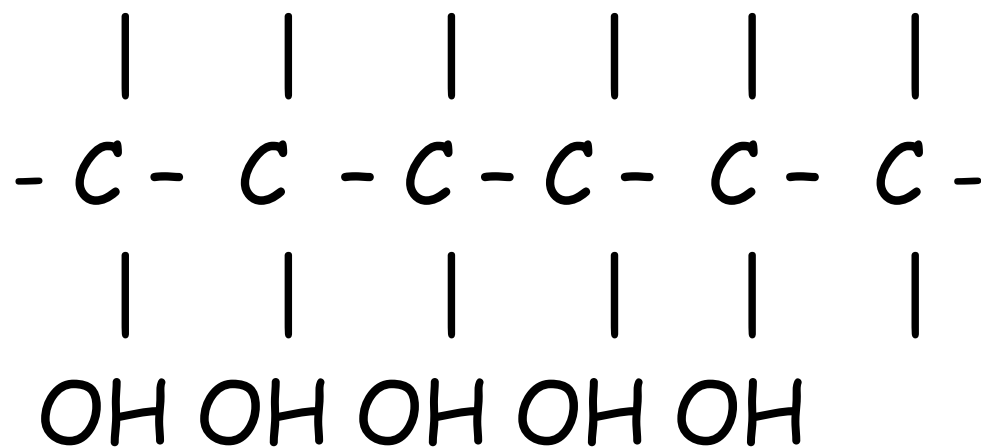
- а) С фенолфталеином
- б) С хлоридом железа (II)
- в) С гидроксидом меди (II)



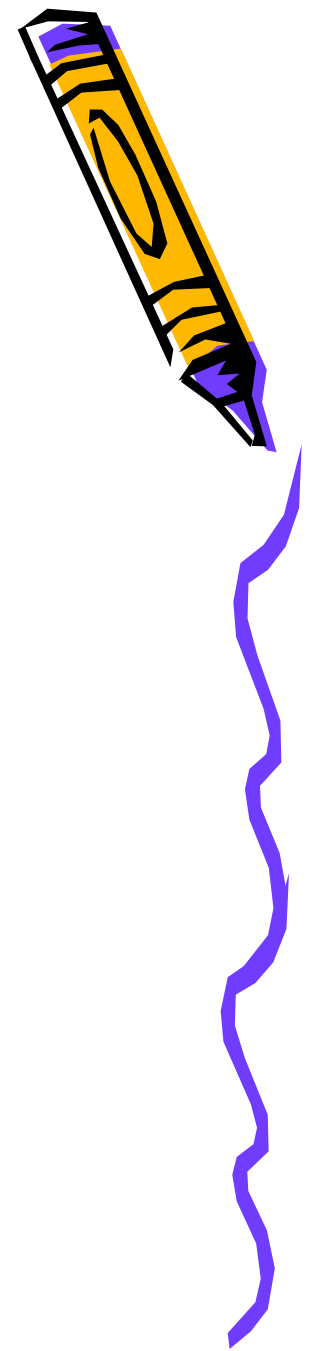
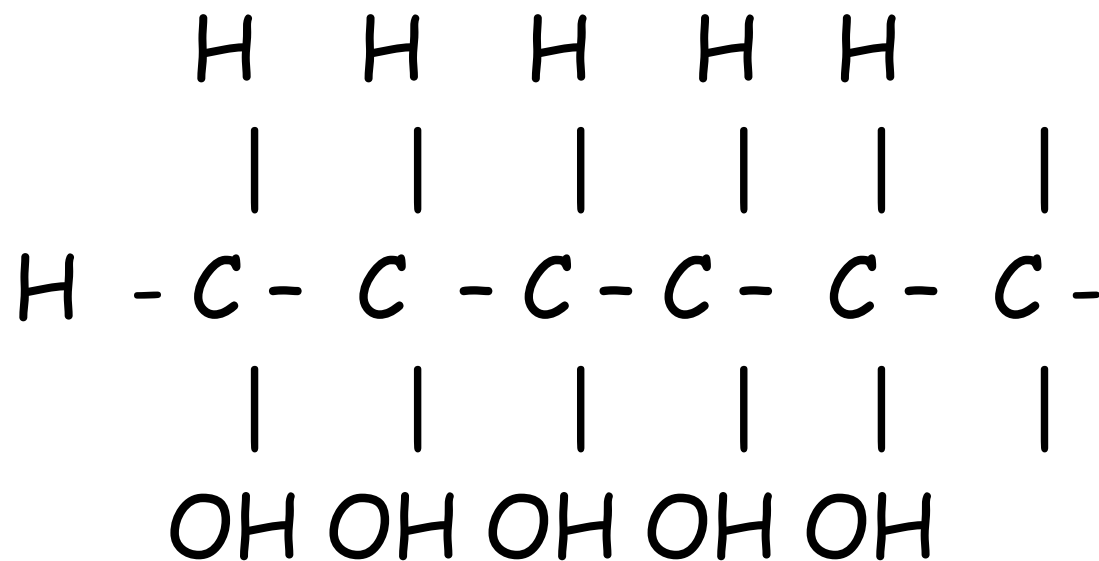
Глюкоза - многоатомный спирт



Глюкоза - многоатомный спирт



Глюкоза - многоатомный спирт

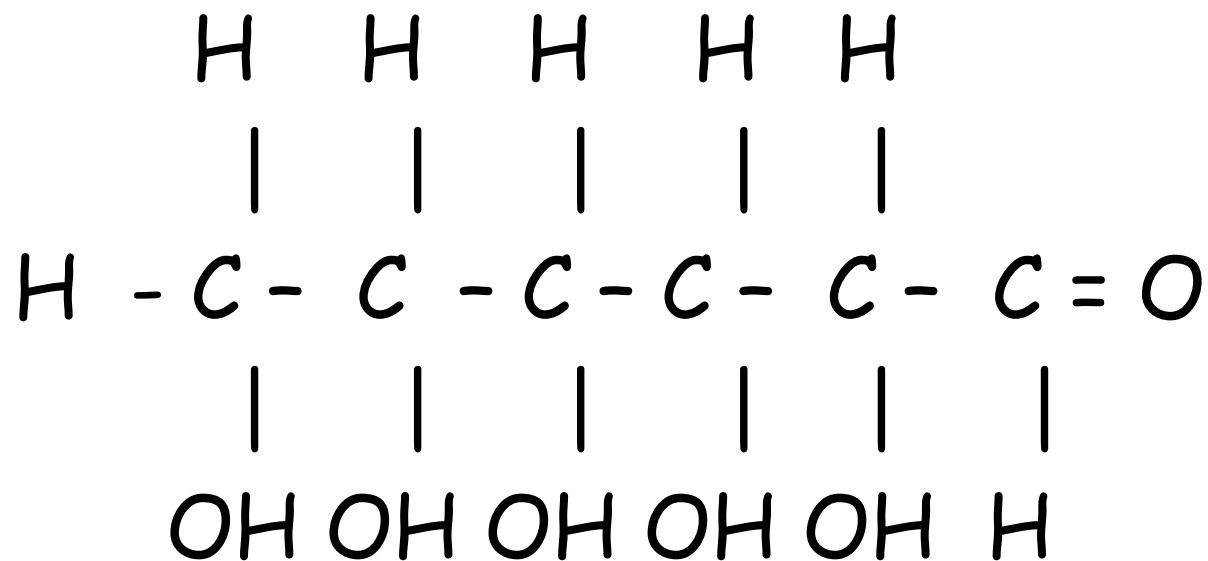


Качественная реакция на альдегиды

- 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**

