

ТЕМА УРОКА:

«УГЛЕВОДЫ»

# ПЛАН УРОКА.

1. Состав.
2. Классификация.
3. Нахождение в живых организмах.
4. История открытия.
5. Глюкоза. Состав. Физические свойства.
6. Строение молекулы.
7. Изомер-Фруктоза.
8. Глюкоза. Химические свойства.
9. Применение.
10. Программированный опрос.
11. Сахароза. Состав. Физические свойства.
12. Строение молекулы.
13. Сахароза. Добыча.
14. Сахароза. Химические свойства.
15. Контрольный графический диктант.

# СОСТАВ.

В бескрайнем мире органических веществ есть соединения, о которых можно сказать, что они состоят из углерода и воды, они так и называются УГЛЕВОДЫ. Поскольку многие из них сладкие на вкус, их ещё называют САХАРА.

Углеводы имеют формулу:



В состав молекул входят:  
-гидроксильная группа



-карбонильная группа



# КЛАССИФИКАЦИЯ.

УГЛЕВОДЫ

АЛЬДЕГИДОСПИРТ

КЕТОНОСПИРТ

УГЛЕВОДЫ

МОНОСАХАРИДЫ

ГЛЮКОЗА ( $C_6H_{12}O_6$ )

ПОЛИСАХАРИДЫ

КРАХМАЛ ( $C_6H_{10}O_5)_n$

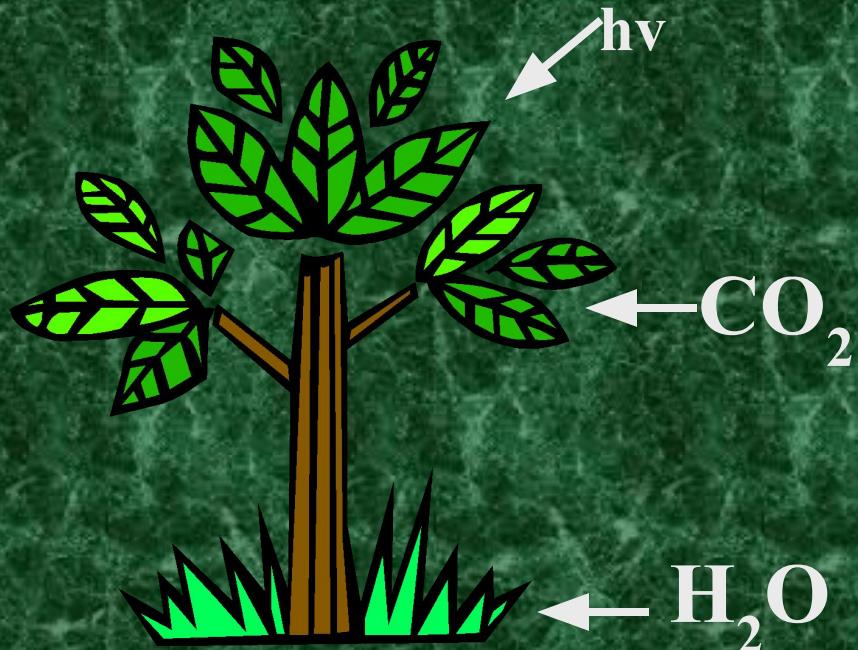
ДИСАХАРИДЫ

САХАРОЗА ( $C_{12}H_{22}O_{11}$ )

# НАХОЖДЕНИЕ В ЖИВЫХ ОРГАНИЗМАХ.

В растениях- до 80%сухого вещества

В организме человека и животных- до 2%



ФОТОСИНТЕЗ:



# ИСТОРИЯ ОТКРЫТИЯ.

Сахароза была хорошо известна на Древнем Востоке. Её выделяли из сока сахарного тростника, родиной которого является Индия. Оттуда это растение вывезли в Египет и Персию, а затем через Венецию в Европу. Фруктоза была впервые выделена из «медовой воды» в 1792 году русским химиком Т. Е. Ловицем, а глюкоза открыта в 1802 году.



# ГЛЮКОЗА. СОСТАВ. ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.



Виноградный сахар

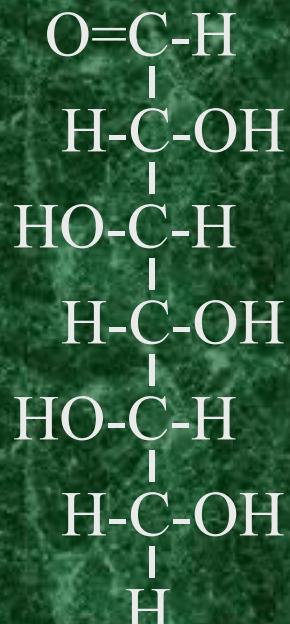
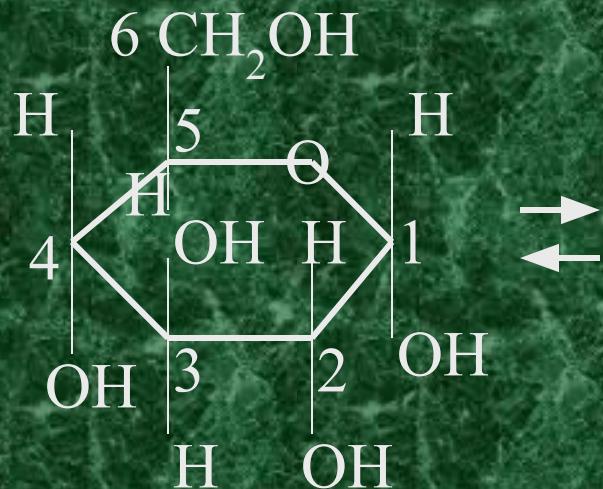
От греч.GLYKUS-  
СЛАДКИЙ.

ФИЗИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА: кристаллическое вещество, без цвета и запаха, хорошо растворимо в воде.

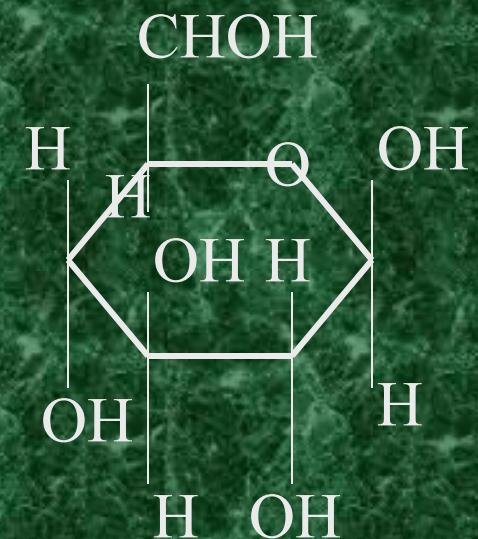
СОДЕРЖИТСЯ: в соке винограда, спелых фруктах, в мёде.

# СТРОЕНИЕ МОЛЕКУЛЫ.

## ГЛЮКОЗА- АЛЬДЕГИДОСПИРТ.



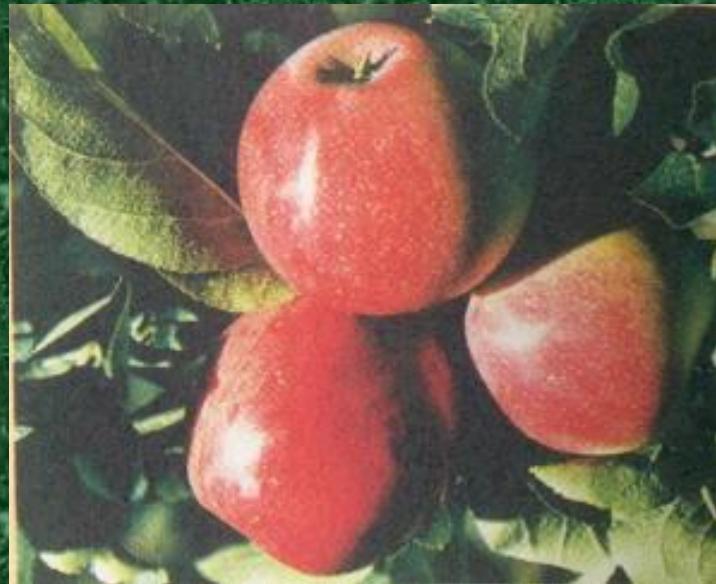
Альдегидная форма- 2%



Существуют одновременно и могут переходить друг в друга-  
явление ТАУТОМЕРИИ. Не изомеры.

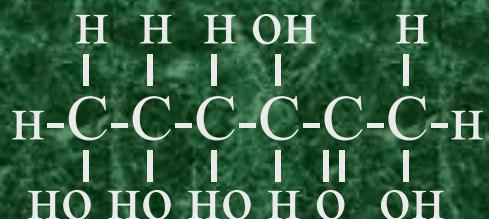
# ИЗОМЕР- ФРУКТОЗА.

ФРУКТОЗА или ФРУКТОВЫЙ САХАР содержится в плодах и мёде. Слаще глюкозы.



ФРУКТОЗА- КЕТОНОСПИРТ, альфа- и бета- формы представляют собой пятичленные циклы в отличие от молекул глюкозы.

КЕТОННАЯ ФОРМА:

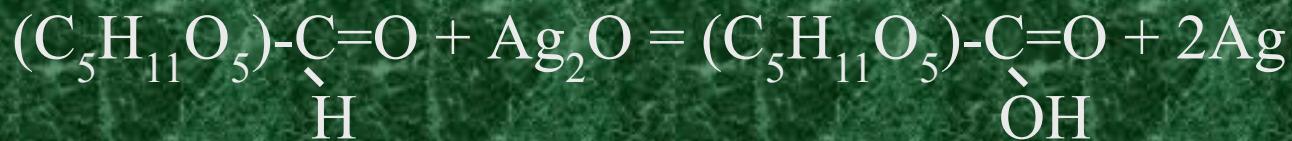


# ГЛЮКОЗА. ХИМИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА.

Химические свойства обусловлены наличием карбонильной и гидроксильной групп.

## 1. КАК МНОГОАТОМНЫЙ СПИРТ:

- A). В реакцию этерификации вступает каждая группа –ОН.
  - B). С  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  без  $t^{\circ}$  даёт соли василькового цвета.
2. КАК АЛЬДЕГИД:                    Вступает в качественные реакции:  
в реакцию «серебряного зеркала» и с  $\text{Cu}(\text{OH})_2$  при  $t^{\circ}$ , в результате которых образуется ГЛЮКОНОВАЯ КИСЛОТА.



# ОСОБЫЕ СВОЙСТВА.

Под действием кат-ферментов происходит:

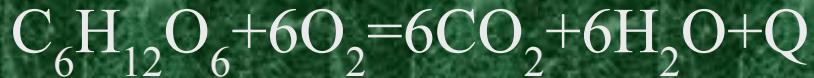
1). СПИРТОВОЕ БРОЖЕНИЕ.



2). МОЛОЧНОКИСЛОЕ БРОЖЕНИЕ.



3). ПОЛНОЕ ОКИСЛЕНИЕ В ЖИВЫХ ОРГАНИЗМАХ.



$\text{O}_2 \rightarrow$



$\rightarrow \text{CO}_2$

$\rightarrow \text{H}_2\text{O}$

# ПРИМЕНЕНИЕ.



# ТЕСТ.

1. Какой из углеводов моносахарид:

- а). крахмал, б). глюкоза, в). сахароза.

2. Фруктоза-это:

- а). изомер, б). другое вещество.

3. Сколько форм глюкозы известно:

- а). 1, б). 2, в). 3, г). 4.

4. Какие f-группы в молекуле глюкозы:

- а)  $\text{C}=\text{O}$  и  $-\text{OH}$ , б)  $-\text{C}=\text{O}$  и  $-\text{C}=\text{O}$ , в)  $-\text{OH}$  и  $\text{C}=\text{O}$

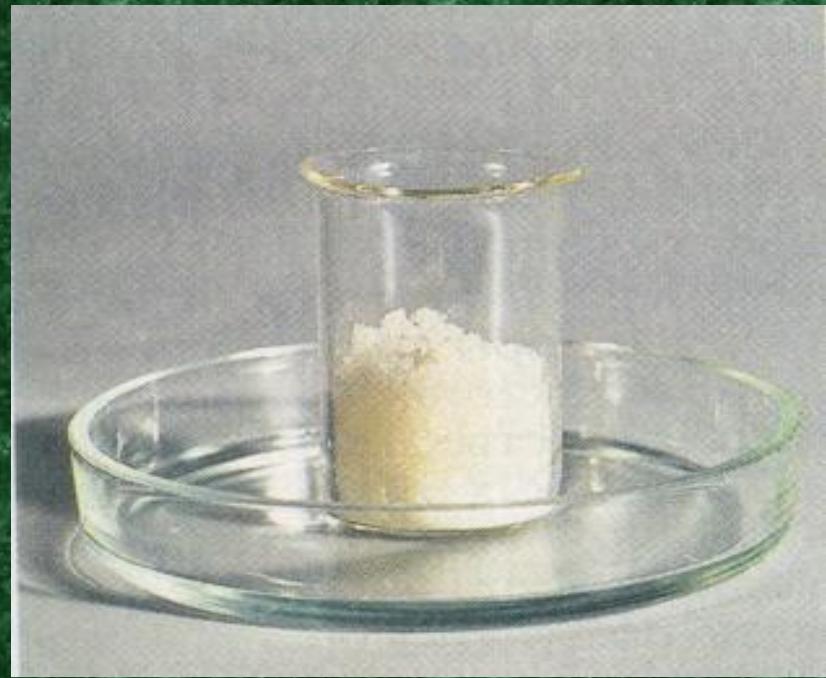
5. С чем прореагирует глюкоза:

- а).  $\text{CH}_4$ , б).  $\text{Ag}_2\text{O}$ , в).  $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$

6. При спиртовом брожении образуется:

- а). молочная кислота и  $\text{CO}_2$ ,
- б). спирт и  $\text{CO}_2$ ,
- в). масляная кислота и  $\text{CO}_2$

# Сахароза. Состав. Физические свойства.



$\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$ -свекловичный и тростниковый сахар (обычный сахар). Кристаллическое в-во, без цвета и запаха,  $T_{\text{пл.}} = 185^{\circ}\text{C}$ , хорошо растворимо в воде, намного сладше глюкозы.

Сахароза- многоатомный спирт, но не альдегид. Молекула сахарозы состоит из соединенных друг с другом остатков глюкозы и фруктозы.

# САХАРОЗА. ДОБЫЧА.

В наши дни две трети производства сахара (более 60 млн. тонн)- это тростниковый сахар, тогда как на долю свекловичного сахара приходится 35 млн. тонн. Годовой урожай сахарного тростника составляет около 1 млрд. тонн.



Разгрузка сахарной свеклы.



Уборка сахарного тростника.

# Сахароза. Химические свойства.

1. При взаимодействии с серной кислотой легко обугливается и выделяется углекислый газ.



2. Не окисляется  $\text{Ag}_2\text{O}$  и  $\text{Cu}(\text{OH})_2$



3. Основное свойство - ГИДРОЛИЗ:



# Графический диктант.

1 вариант-глюкоза, 2 вариант- сахароза.

- Правильное утверждение;  — Неверное утверждение
1. Вещ-во при обычных условиях кристаллическое, сладкое.
  2. Хорошо растворяется в воде.
  3. Получают гидролизом природного сырья.
  4. Реагирует с аммиачным раствором оксида серебра.
  5. Может подвергаться гидролизу.
  6. Может образовывать сложные эфиры.
  7. Применяется в производстве зеркал.
  8. Используется в качестве пищевого продукта.
  9. Используется как лекарство.
  10. Применяется в хлебопечении.
  11. Применяется для производства карамели.