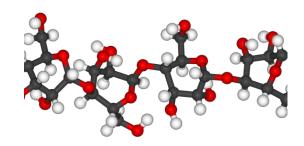




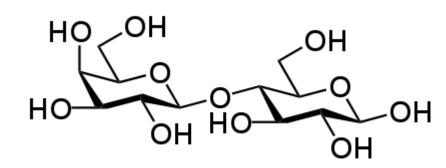
Углеводы



Разнообразие, свойства и функции

Углеводы –

это соединения, в которых соотношение атомов С, Н, О в основном отвечают формуле (СН^2О)^r
, где п равно трем и более.

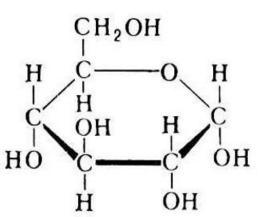


Классификация углеводов



Моносахариды (единственный сахар)

• Общая формала <u>С₆Н₁₂О</u>6 простейшие углеводы, н гидролизующиеся с образованием более простых углеводов обычно представляют собой бесцветные, легко растворимые в воде, плохо — в спирте и совсем нерастворимые в эфире, твёрдые прозрачные органические соединения



Олигосахариды

Полимерные углеводы, у которых 2-10 моносахаридных звеньев ÇH₂OH соединены ковалентным CH2OH связями. Олигосахаридь состоящие из одинаковы но моносахаридных остаткс_, называют гомополисахаридами, а из разных гетерополисахаридами. Наиболее распространены среди олигосахаридов дисахариды.

Дисахариды (два сахара)

• Сложные органические соединения, одна из основных групп углеводов, при гидролизе каждая молекула распадается на две молекулы моносахаридов, являются частным случаем олигосахаридов.По строению гликозиды,

в которых две молекулы моносахаридов соединены

друг с другом гликозидной связью.
Имеют сладкий вкус и хорошо
растворимы в воде.Примеры: сахароза

(из остатков глюкозы и фруктозы), мальтоза(из двух остатков глюкозы), лактоза(из глюкозы и

CH,OH

CH2OH

CH2OH

CH,OH

CH,OH

CH,OH

он+но

галактозы)



Полисахариды

• Биополимеры молекулярная маста некоторых из них может достигаты нескольких миллионов.

Одни полисахариды состоят из остатков одного и того моносахарида, другие-разных.Примеры:крахмал,

целюлоза,гликоген,пектин, лигнин и др.Почти не растворяются в воде и не имеют сладкого привкуса.



• Энергетическая

• Резервная

• Строительна

• Защитная



Энергетическая

 Углеводы являются основным энергетическим материалом. При распаде углеводов высвобождаемая энергия рассеивается в виде тепла или накапливается в молекулах АТФ. При окислении 1 г углеводов выделяется 17 кДж энергии (4,1 ккал).Способны к окислению и расщеплению в бескислородных условиях, что черезвычайно важно для организмов

в условиях дефецита кисло

ИЛИ

полного его отстствия.



Резервная функция

• Полисахариды могут откладываться в клетках .Например в клетках растений накапливается крахмал, животных и грибов –гликоген.Эти запасные соединения являются резервом питательных веществ и энергии.



Строительная функция

Полисахариды входят в состав определенных структур. Например азотосодержащий полисахарид хитин входит в состав наружного скелета членистоногих и клеточной стенки грибов, клеточные стенки растений образованы из целлюлозы.

Углеводы которые входят в состав надмембранных структур обеспечиваю прочное соединение клеток между собо

Особые соединения углеводов с белками

выполняют

функцию смазки (смазывает сустарий поверхности)





Защитная функция

• Мукополисахарид гепарин предотвращает свертывание крови ,повышает проницаемость сосудов, устойчивость организма к недостатку кислорода, а также влиянию вирусов и токсинов, снижает уровень концентрации сахара в крови.

Формируют слизевые защитные слои – гетероолигосахариды



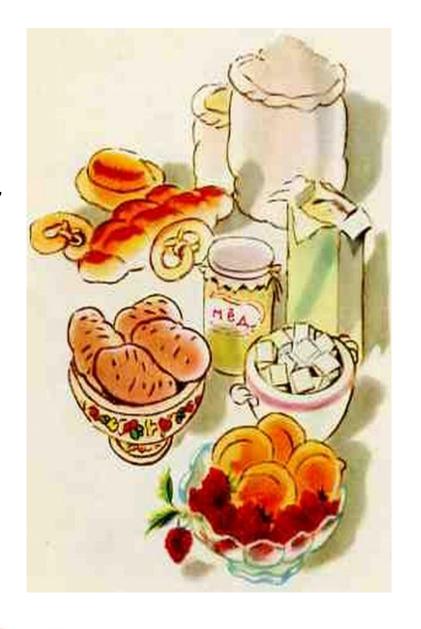
Какие же продукты необходимо употреблять, чтобы организм получал достаточное количество этих веществ каждый день? Небольшой список, в котором собраны только наиболее богатые углеводами продукты, поможет нам в этом разобр:

Продукты богатые на

углеводы Растения, клубни которых богаты крахмалом (картофель, топинамбур и другие). Крупы (рис, перловка, гречка, пшено, овес, пшеница и прочие). Хлеб и все хлебобулочные изделия. Тростниковый или свекловичный сахар - это дисахарид в чистом виде. Макароны и все их разновидности. Мед - на 80% состоит из рацемической смеси глюкозы и фруктозы. Сладости любые кондитерские изделия,

> которые сладки на вкус, являются источниками

углеводов.



• Однако злоупотреблять перечисленными продуктами также не стоит, ведь это может привести к излишнему отложению гликогена и, как следствие, ожирению, а также сахарному диабету.

Спасибо за

внимание.