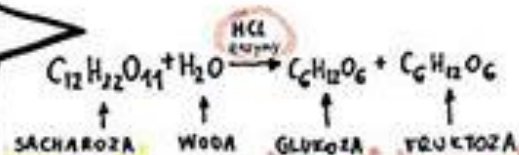


DISACHARYDY



HYDROLIZA

rozpad cząsteczki związku chemicznego w wyniku reakcji z **WODĄ**



ZASTOSOWANIA

- PRZEMYSŁ SPOŻYWCZY
- SYROPY
- KOSMETYKI

SKROBIA

bulwy ziemniaków, nasiona

ULEGA HYDROLIZIE:



WŁAŚCIWOŚCI

- FIZ.:
 - substancja stała
 - biała, śliska
 - trudno rozp. w H_2O
- CHEM.:
 - polisacharyd
 - bezwonny
 - bez smaku

WYKRYWANIE SKROBI: JODYNA (granatowa)

WŁAŚCIWOŚCI

- FIZ.:
 - subst. stała
 - bezbarwna
 - dobrze rozp. w H_2O
- CHEM.:
 - disacharyd
 - bezwonny
 - słodki smak

Cukry

SACHARYDY

POLISACHARYDY

- SKROBIA
- CELULOZA
- GLUKOGEN



CELULOZA

rośliny: bawełna, len, konopie, juta
BŁONNIK POKARMOWY

WŁAŚCIWOŚCI

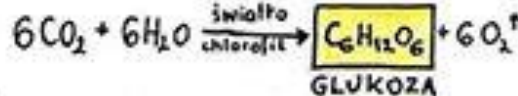
- FIZ.:
 - włókniasta subst. stała
 - biała
 - nierozp. w H_2O
 - nierozpuszczalna
- CHEM.:
 - polisacharyd
 - bez smaku, zapachu
 - PALNA

ZASTOSOWANIA

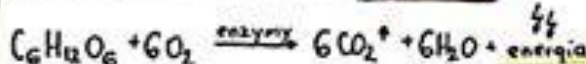
- papier
- włókna
- tabletki
- celofan
- amunicja
- detektorzy podrob
- wleki, leki

GLUKOZA → cukier gronowy, monosacharyd

FOTOSYNTeza: potrzebny dwutlenek węgla, woda, światło, chlorofil



UTLENIANIE BIOLOGICZNE:



WŁAŚCIWOŚCI:

- FIZ.:
 - subst. stała
 - krystaliczna
 - bezbarwna
 - dobrze rozp. w H_2O
- CHEM.:
 - monosacharyd
 - bezwonny
 - słodki smak

ZASTOSOWANIA

- LODY
- GARBARSTWO
- PRODUKCJA WIT. C
- OBOJĘTNI
- KOSMETYKI

IZOMERY

FRUKTOZA

ZWIĄZKI CHEMICZNE, O TAKIM SAMYM WZORZE SUMARYCZNYM, LECZ INNYCH WZORACH STRUKTURALNYCH (glukoza i fruktoza)

$C_6H_{12}O_6$, występuje w owocach i miodzie

WŁAŚCIWOŚCI REDUKUJĄCE
PROBA TOLLENSA
I FOMMERA

A. ZERTKA