

Дисахаридтер

Сахароза

Сахароза көптеген өсімдіктерде, қант қызылшасында, қант қамысында, сәбізде, қауында, қайың мен үйеңкінің шырындарында болады



Сахароза- ақ түсті кристалды зат, суда жақсы ериды, дәмі тәтті, балқу температурасы 184-185 С. Сахарозаны балқытып, содан соң қатыса, аморфты мөлдір масса карамель түзіледі.



1. Сахарозаның ерітіндісі мыс(II) гидроксидымен әрекеттескенде ашық көк түсті ерітіндінің түзілуі, сахарозаның көпәтомды спиртке жататынын көрсетеді

Сахарозаны күміс (I) оксидінің аммиактағы ерітіндісімен қыздырғанда ”күміс айна” түзулмейді. Бұл сахароза құрамында альдегид тобы жоқ екенін дәлелдейді.

2. Сахарозаны қышқыл қатысында қыздырғанда гидролизденіп, екі моносахарид - глюкоза мен фруктоза түзіледі.

Сахарозаның изомерлері

Лактоза - сүт қанты. Молекуласы глюкозамен оның изомері
галактозаның қалдығынан құралған. Гидролиздегенде глюкоза мен
галактозаға айналады:



Мальтоза. Табиғатта бос күйінде кездеспейді, бұл дисахаридті
крахмалдан алады. Гидролизденгенде глюкозаның екі молекуласын,
түзеді:



