

УГЛЕВОДЫ



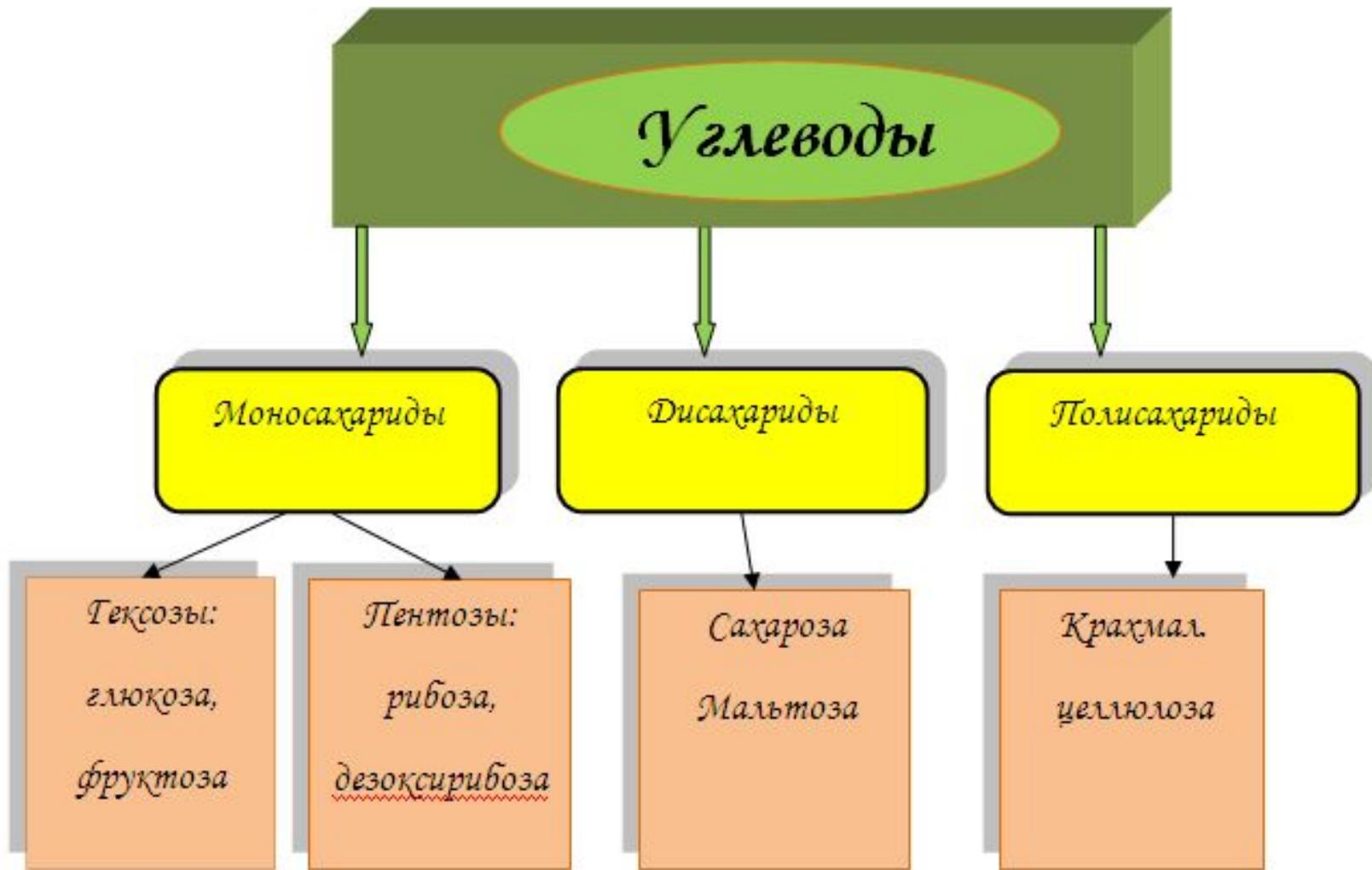
История названия

□ Первые представители класса по составу отвечали общей формуле



*□ то есть : m C * n H₂O*

Классификация углеводов

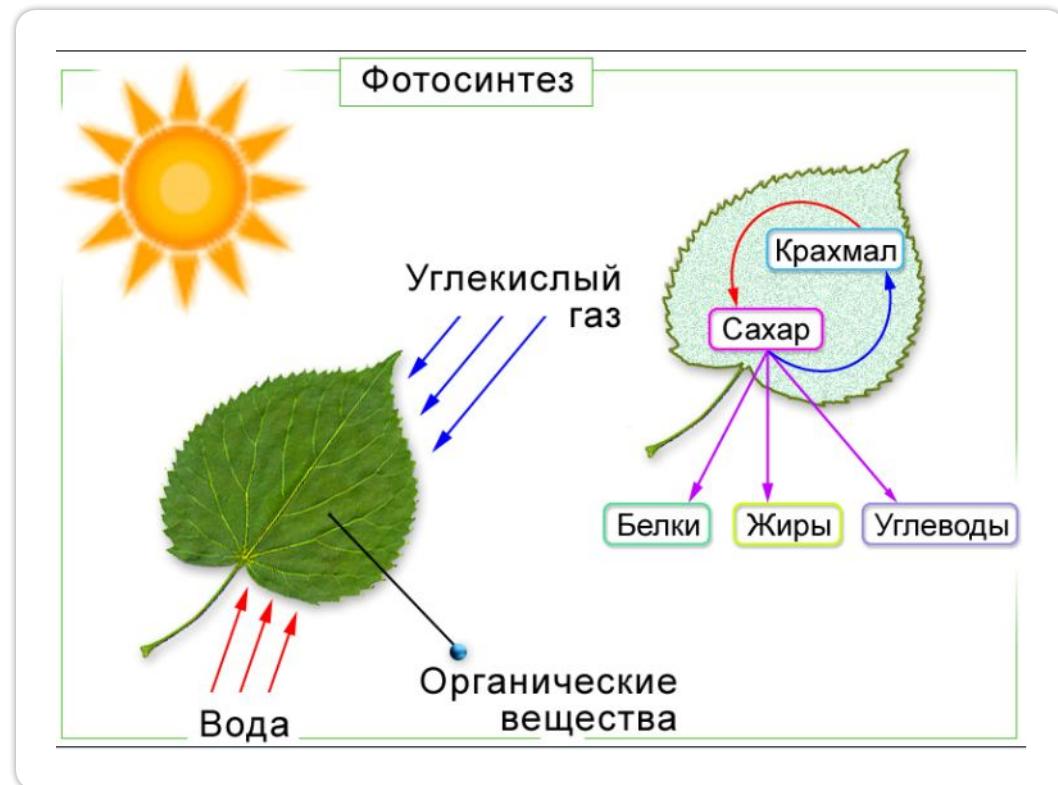


Глюкоза - виноградный сахар

- *встречается почти во всех органах растения в плодах, корнях, листьях, цветах;*
- *особенно много глюкозы в соке винограда и спелых фруктах, ягодах*



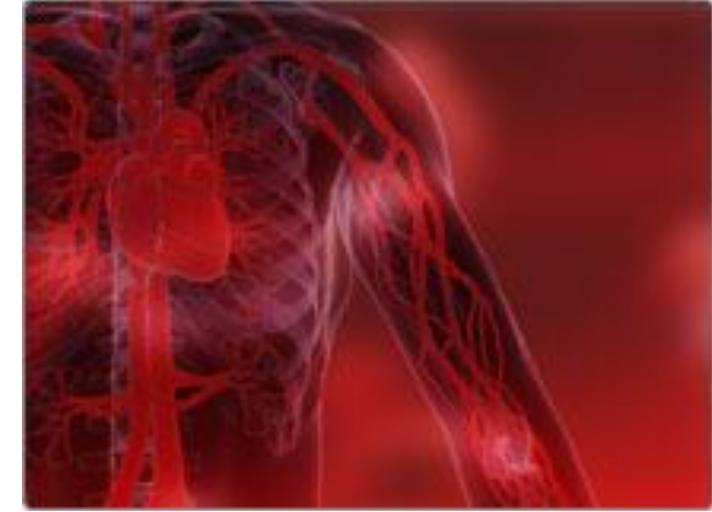
Нахождение в природе



□ В растениях моносахариды являются первичными продуктами фотосинтеза

*□ глюкоза
присутствует в
животных
организмах;*

*□ в крови человека
ее содержится
примерно 0,1 %.*



Физические свойства глюкозы

- бесцветное кристаллическое вещество,
- хорошо растворимое в воде,
- сладкое на вкус (лат. «глюкос» – сладкий).



Состав глюкозы

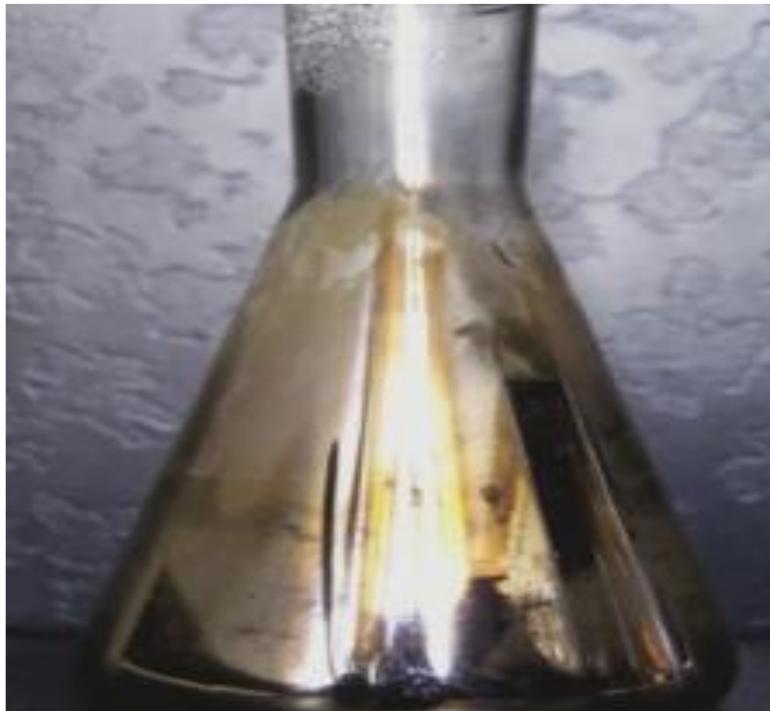


- *Каково строение глюкозы?*
- *Какие функциональные группы присутствует в молекуле глюкозы?*

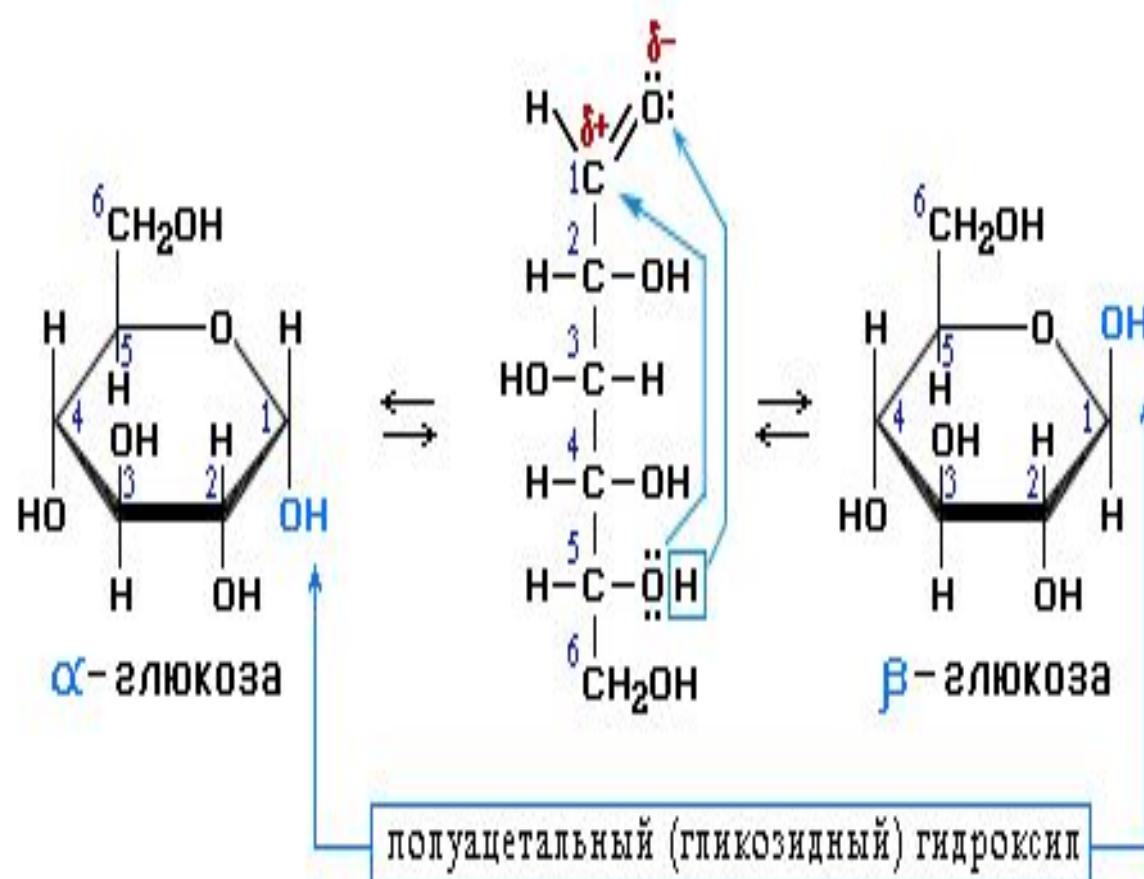
Реакции, подтверждающие строение глюкозы

□ *Реакция серебряного зеркала*

□ *Взаимодействие с гидроксидом меди*

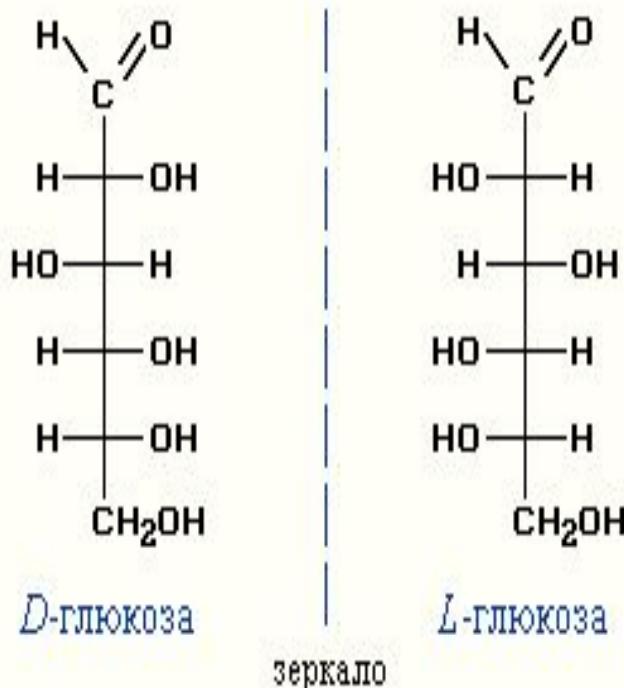


Таким образом, в результате взаимодействия карбонильной группы с одной из гидроксильных моносахариды могут существовать в двух формах: *открытой цепной* (оксо-форме) и *циклической* (полуацетальной). В растворах моносахаридов эти формы находятся в равновесии друг с другом. Например, в водном растворе глюкозы существуют следующие структуры:



Строение молекулы

Открытые формы моносахаридов изображают в виде проекций (проекционных формул Фишера), отражающих расположение гидроксигрупп относительно главной углеродной цепи. Например, глюкоза существует в форме двух оптических изомеров, которые можно представить проекционными формулами (асимметрические атомы углерода обычно не изображаются):



Вывод:

Химические свойства глюкозы

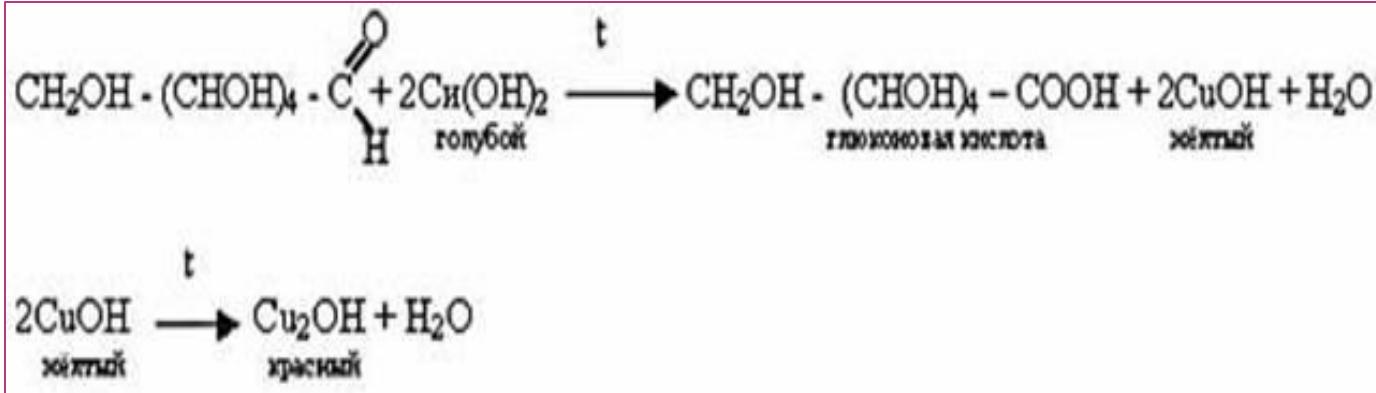
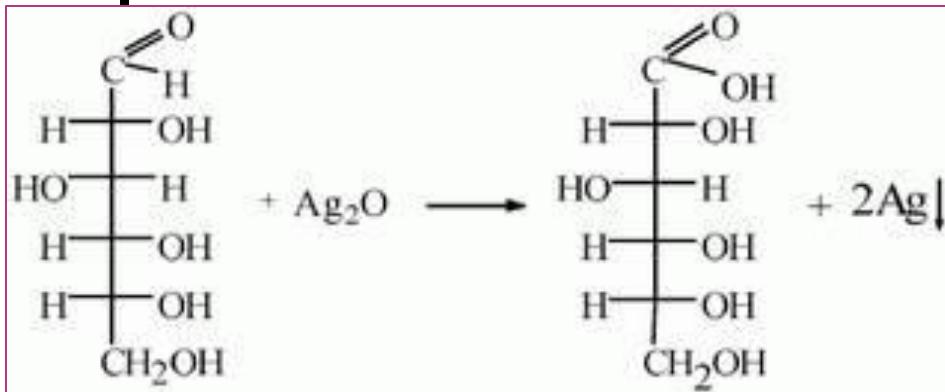
**3 направления
реакций**

- Св-ва многоатомных спиртов
- Св-ва альдегидов
- Специфические св-ва



Качественные реакции глюкозы

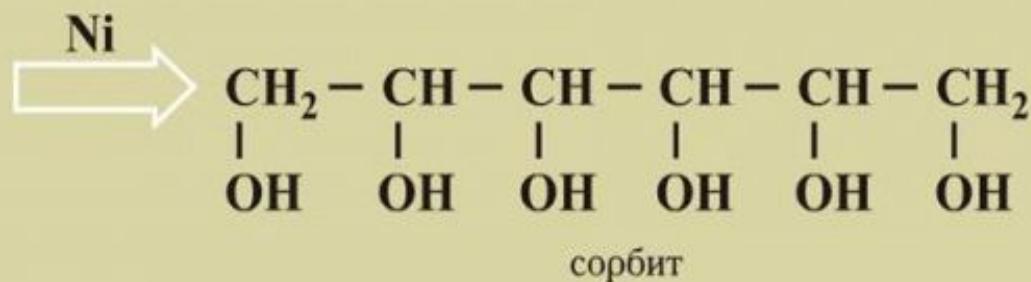
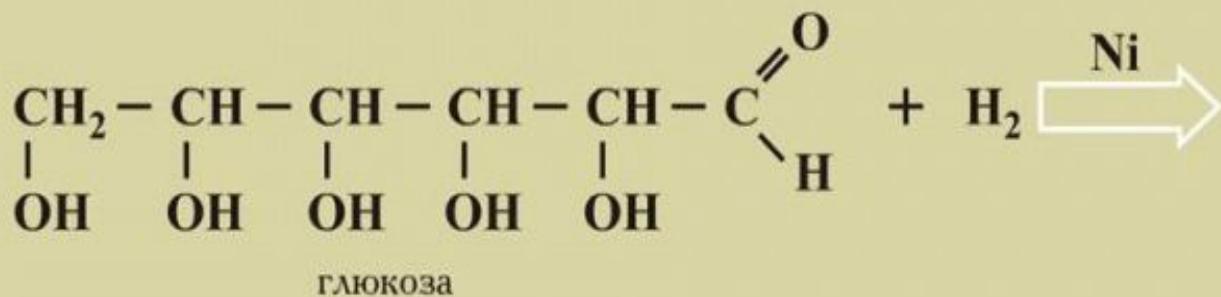
Реакции по альдегидной группе:

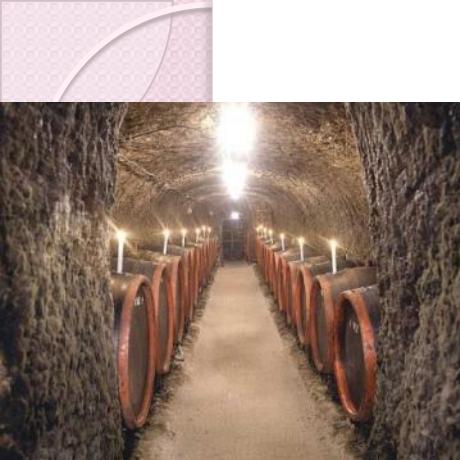


Реакции с участием гидроксильных групп



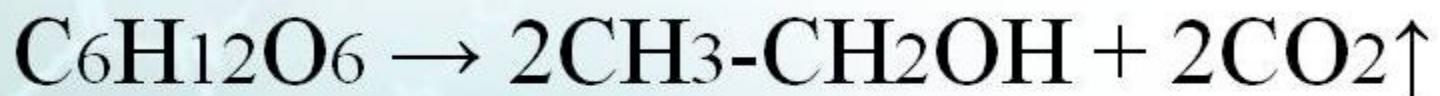
Восстановление глюкозы





Специфические свойства

1) спиртовое брожение



Этиловый спирт

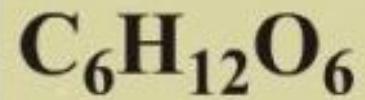
2) молочнокислое брожение



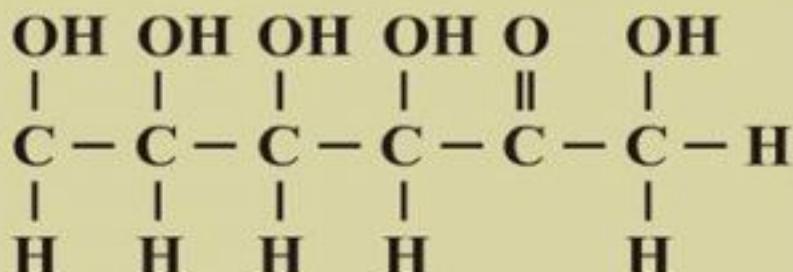
Молочная кислота



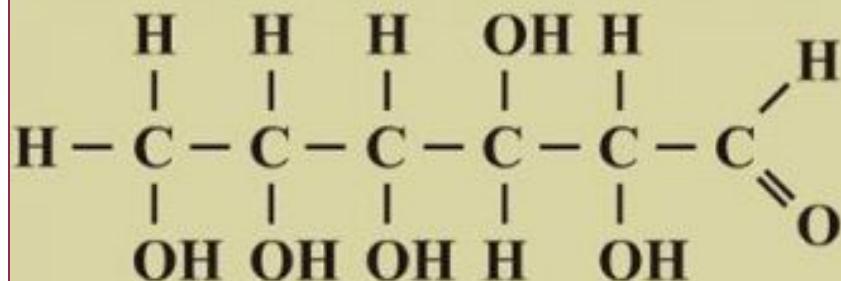
Фруктоза – фруктовый сахар



Дизомер глюкозы



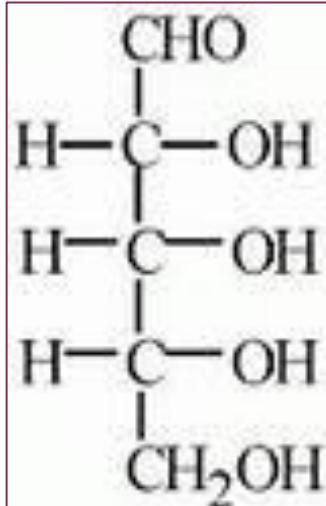
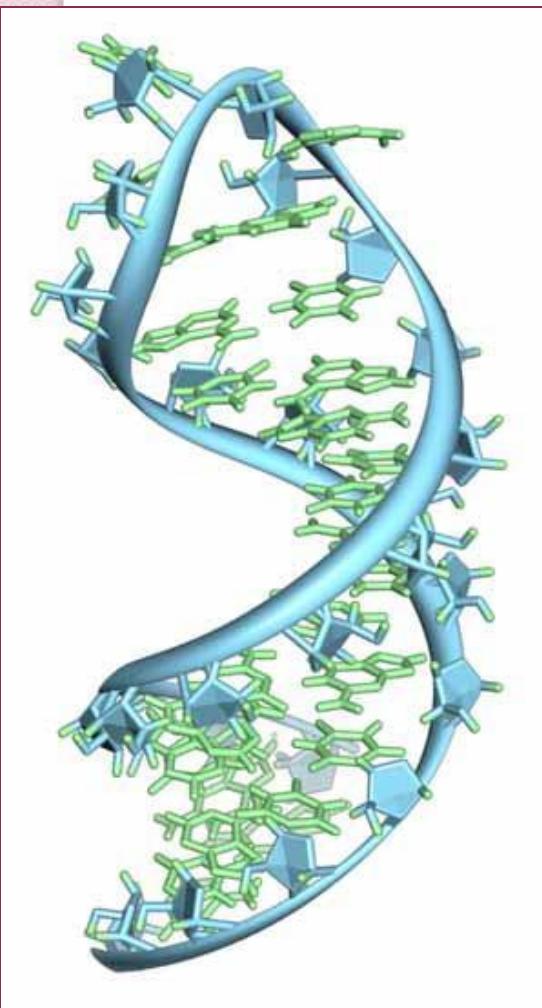
фруктоза



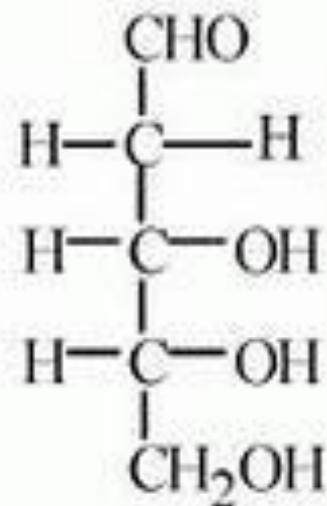
глюкоза



Пентозы



рибоза

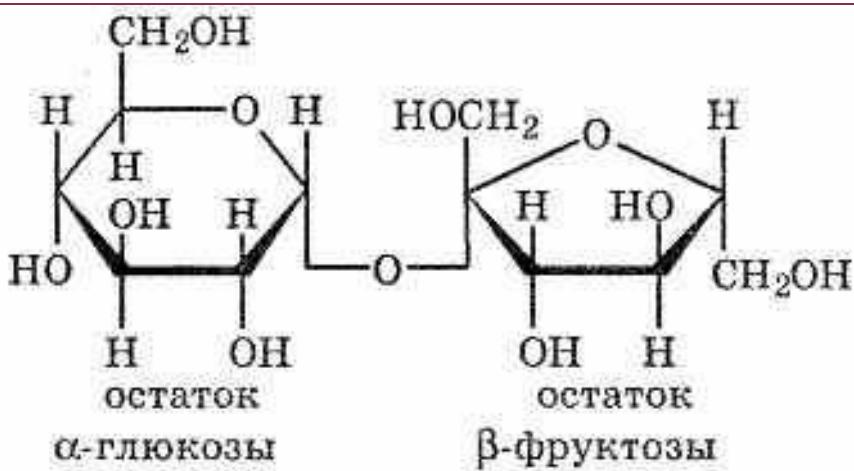


дезоксирибоза



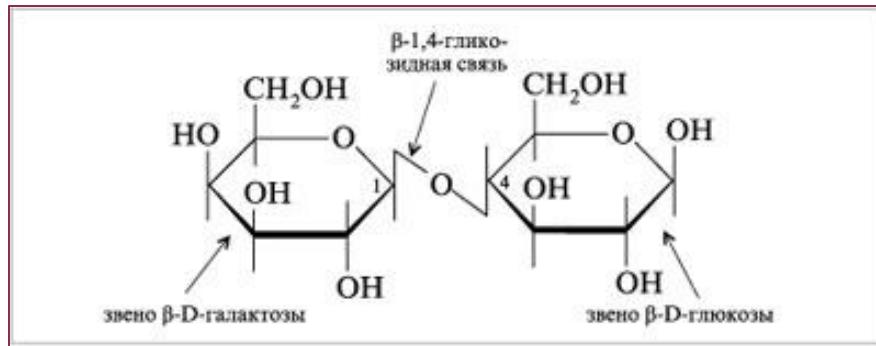
Дисахариды

- Представители: целлобиоза, мальтоза, сахароза;
- Молекулы состоят из двух циклических молекул моносахаридов;
- Строение сахарозы:

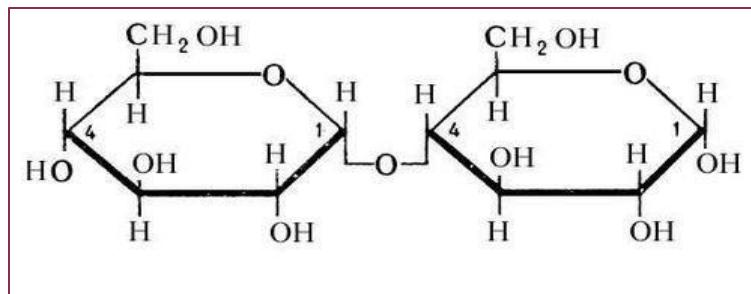




□ Лактоза – молочный сахар



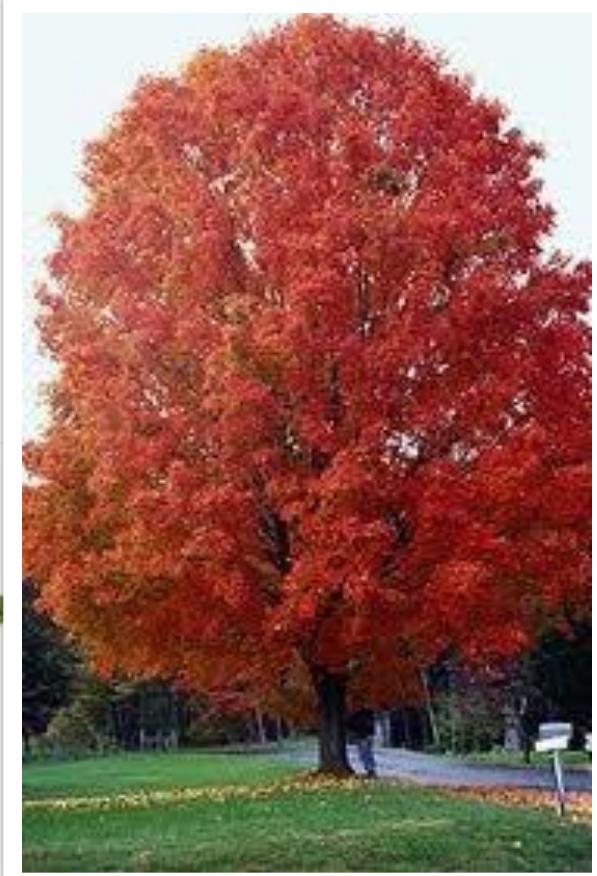
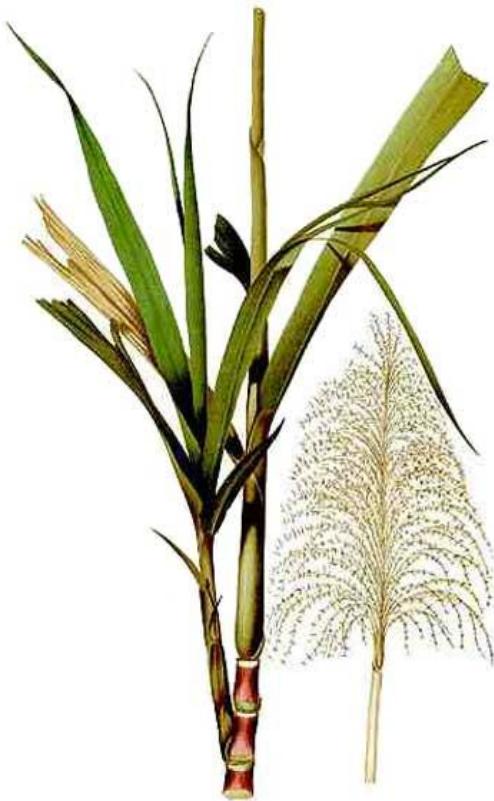
□ Мальтоза – солодовый сахар.



САХАРОЗА

$$\text{C}_{12}\text{H}_{22}\text{O}_{11}$$

□ свекловичный или
тростниковый сахар

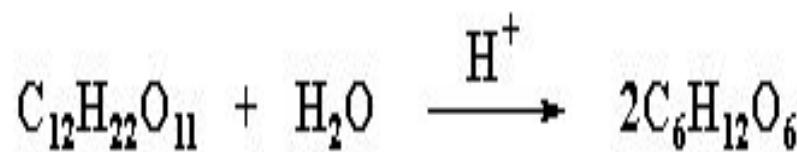


Физические свойства сахарозы

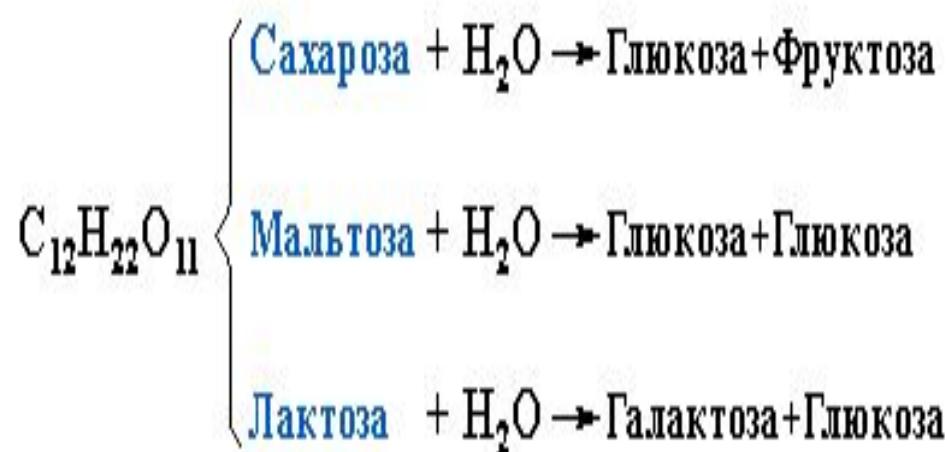
- Твердое,**
- бесцветное,**
- кристаллическое вещество,**
- хорошо растворимое в горячей воде.**



Для дисахаридов характерна *реакция гидролиза* (в кислой среде или под действием ферментов), в результате которой образуются моносахариды:



При гидролизе различные дисахариды расщепляются на составляющие их моносахариды за счёт разрыва связей между ними (*гликозидных связей*):



Полисахариды: крахмал, целлюлоза

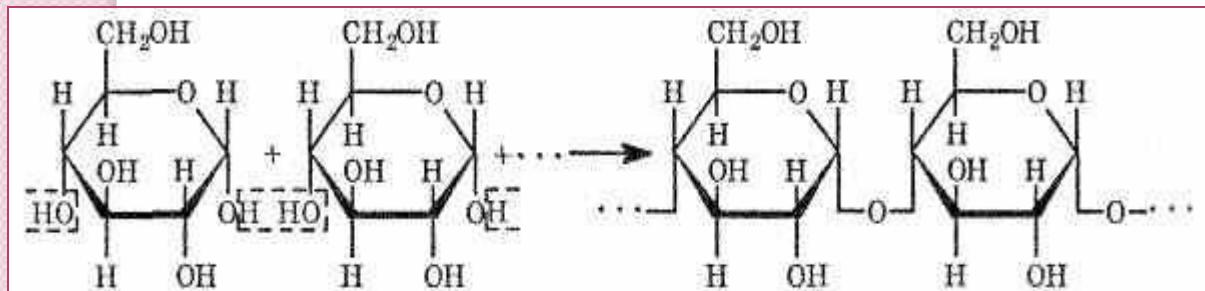


□ Полисахариды являются высокомолекулярными соединениями, содержащими сотни и тысячи остатков моносахарилов

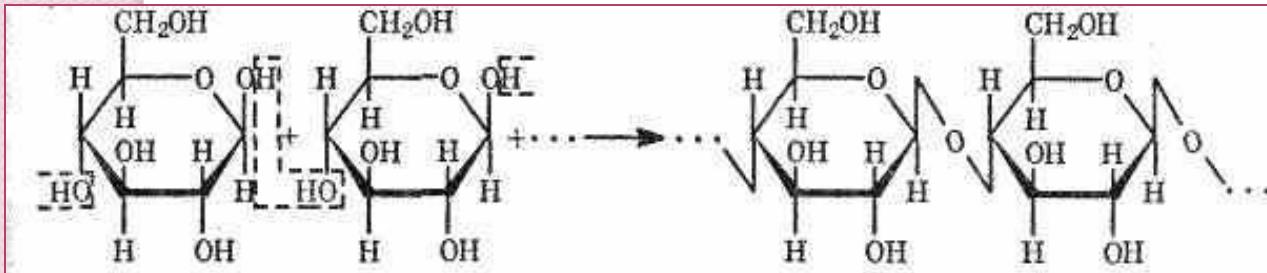


Полисахариды: состав и строение

● Крахмал:



● Целлюлоза



Физические свойства

Крахмал -

- безвкусный порошок,**
- нерастворимый в холодной воде,**
- горячей воде набухает**
- образуя клейстер.**



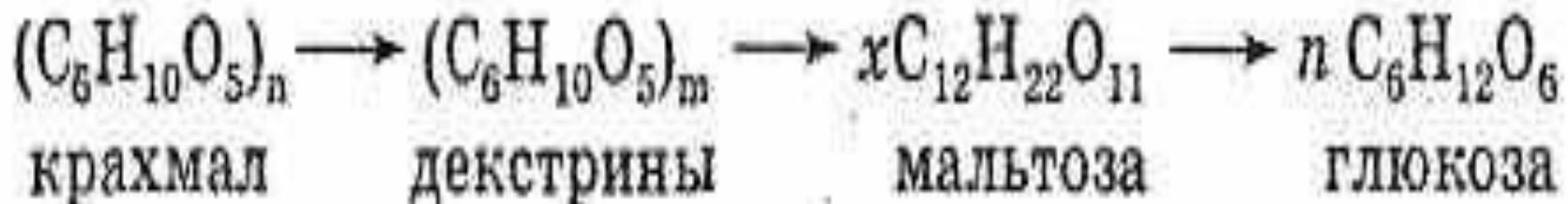
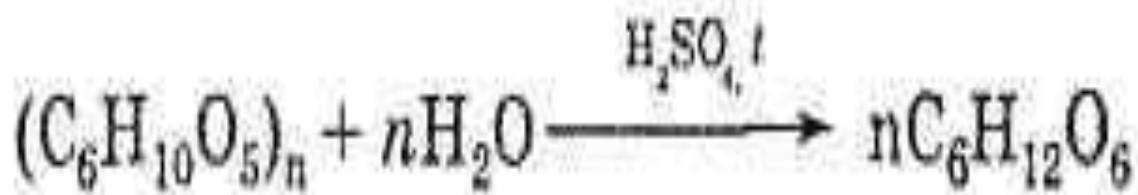
Нахождение в природе

- Крахмал является запасным питательным материалом и содержится в растениях в виде зерен



Химические свойства крахмала

- **Крахмал подвергается гидролизу.
Конечным продуктом гидролиза является**



- **Взаимодействие крахмала с йодом – качественная реакция.**



Применение крахмала

Получение патоки



В пищевой промышленности и



Получение этилового спирта

В текстильной

промышленности



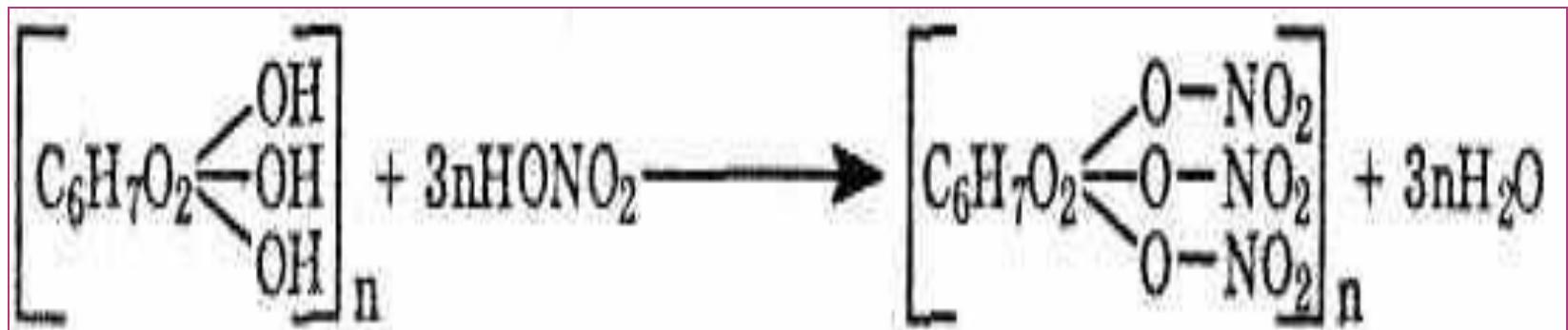
Целлюлоза или клетчатка

- Целлюлоза — еще более распространенный углевод, чем крахмал.**
- Из него состоят в основном стенки растительных клеток:**
- Древесина содержит до 60%,
в вате — до 90% целлюлозы.**



Физико-химические свойства

- белое твердое вещество,
- нерастворимое в воде и в обычных органических растворителях,
- обладает большой механической прочностью,
- образует сложные эфиры с кислотами:



Применение целлюлозы



Текстильная
промышленность



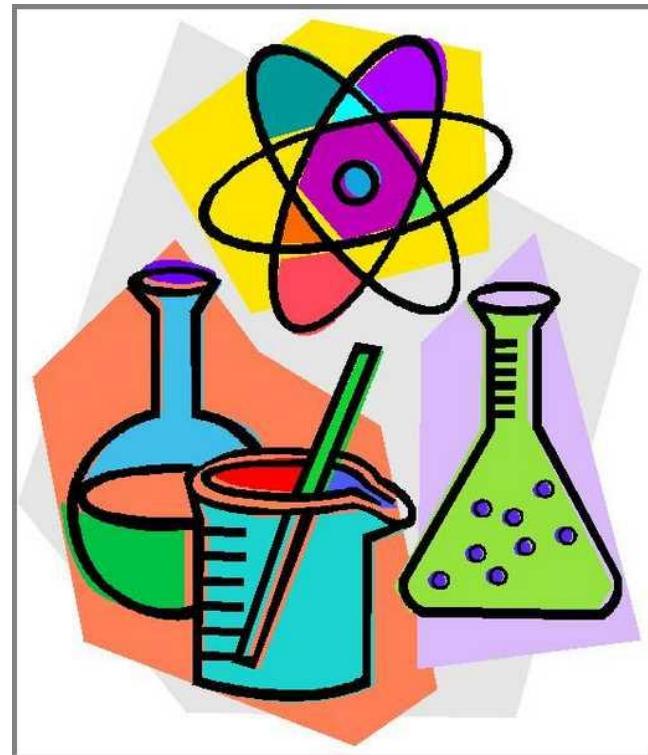
Органический
синтез



Производство бумаги и



Спасибо
за внимание.



Источники информации:

- <http://www.xumuk.ru/biologhim>
- <http://gatchina3000.ru>
- <http://slovare.coolreferat.com>
- <http://repetitor.h11.ru/docs/chem>
- <http://www.lomonosov-fund.ru>
- <http://school-sector.relarn.ru>