

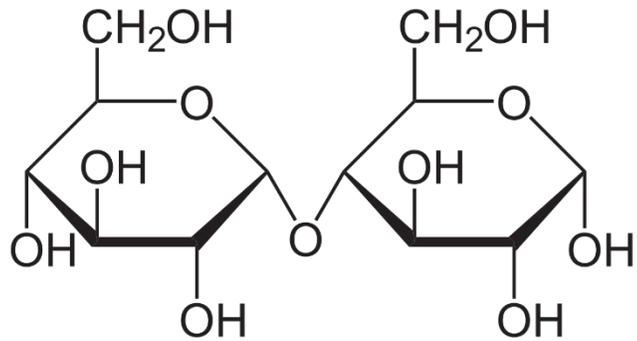
A detailed microscopic image of numerous white, translucent sugar crystals. The crystals are irregular in shape, with many showing distinct cubic or prismatic forms. They are densely packed and appear to be resting on a dark, possibly black, surface, which makes the white crystals stand out sharply. The lighting highlights the facets and edges of the crystals, giving them a three-dimensional appearance.

Презентация на тему «Олигосахариды. Сахароза»

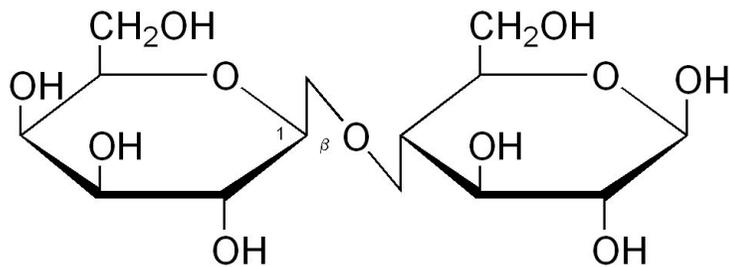
Выполнено Соперниковой Властелиной,
ученицей 10 «У» класса

Введение

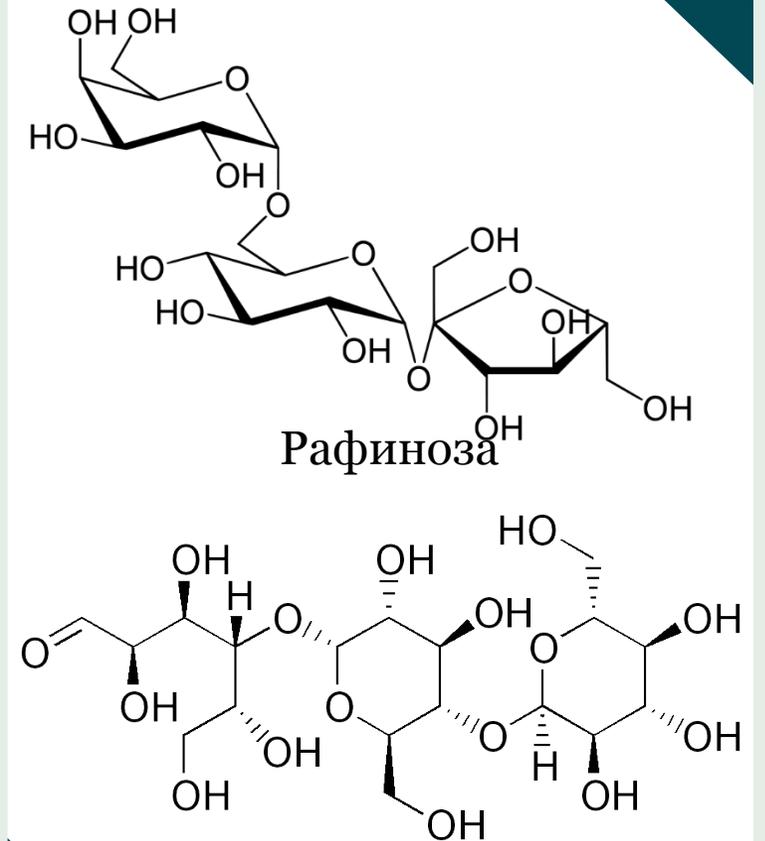
- **Олигосахариды** – это продукты конденсации двух или нескольких молекул моносахаридов. Наиболее распространёнными из олигосахаридов являются дисахариды и трисахариды.



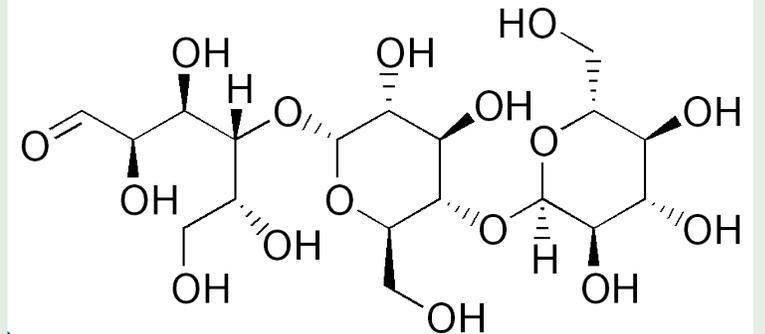
Мальтоза



Лактоза



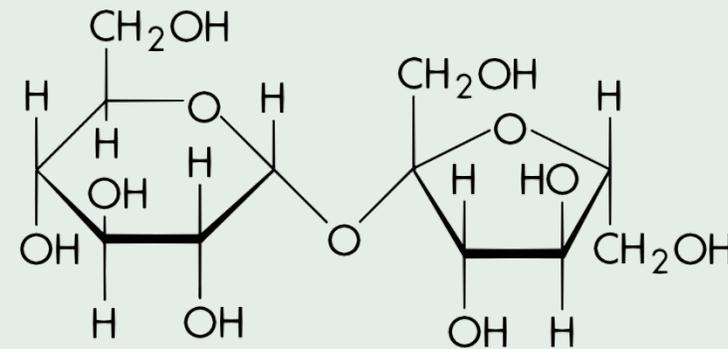
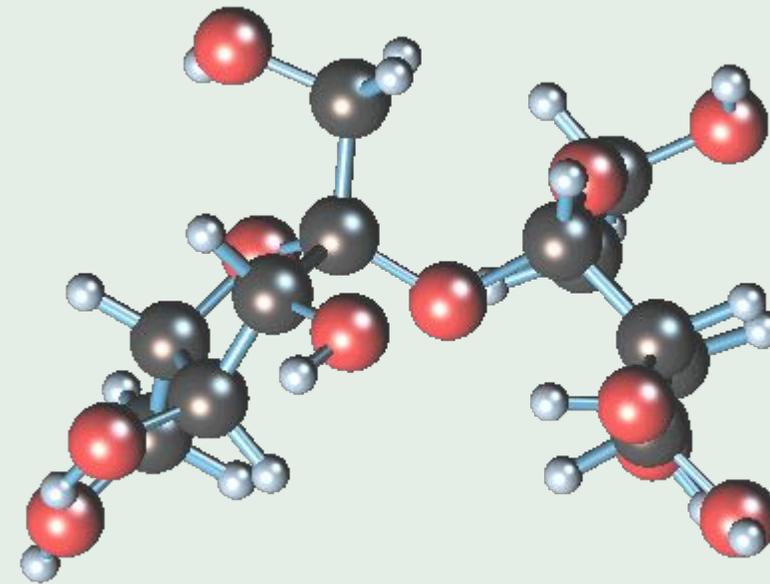
Рафиноза



Мальтотриоза

Сахароза

- Сахар является незаменимым продуктом почти в любой пищевой промышленности. Легче сказать, где его нет. В силу своих свойств, он почётно занимает отведённое ему место в производственной цепи.
- Сахар – есть **сахароза** с небольшим допущением в его составе примесей.



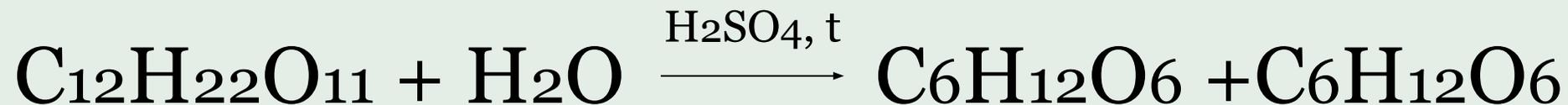
Нахождение сахарозы в природе



- Сахароза входит в состав сока сахарной свёклы (содержание около 16-20 %) и сахарного тростника (14-26 %). Также в небольших количествах содержится в плодах и листьях многих растений.

Химические свойства сахарозы

- Обозначение сахарозы - $C_{12}H_{22}O_{11}$. Некоторые характерные реакции сахарозы способность в присутствии минеральных кислот и при повышенной температуре, и других природных катализаторов подвергаться гидролизу (т.е. разложению) и распадается на глюкозу и фруктозу, имеющие один и тот же состав, но с некоторым отличием.



По средствам воздействия на глюкозу гидроксидом меди(II) получается реакция «серебряного зеркала», выражающаяся выделением серебра и его оседания на ближайших поверхностях.

Получение сахарозы из растительного сырья

