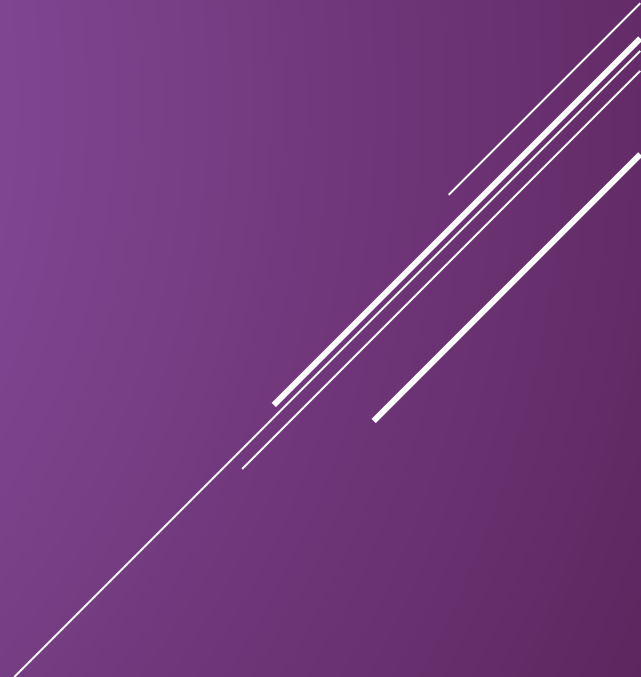


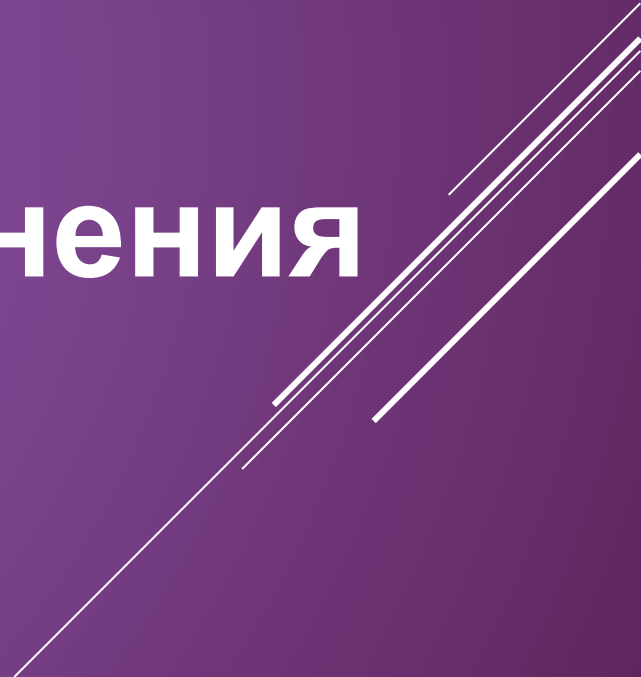
# КЛАССИФИКАЦИЯ УГЛЕВОДОВ



- ▶ **Никонорова М. В.**
  - ▶ **Учитель химии**
  - ▶ **ГБОУ №2082 г. Москва**
- 

▶ **Углеводы-это исторически сложившееся название.**

▶ **Формально можно рассматривать как соединения углерода с водой.**



# Состав молекулы

Гидроксильн  
ые группы

Остатки  
альдегидов  
или кетонов

# УГЛЕВОДЫ

сахарная свекла



сахарный тростник



тростниковый сахар



молоко



мед





## Моносахарид

ы

Углеводы,  
которые

Не

гидролизуются  
(не разлагаются  
водой)

## Дисахариды

Углеводы,

которые  
гидролизуются с  
образованием 2  
молекул  
моносахаридов

## Полисахарид

ы

Углеводы,  
Которые  
гидролизуются с  
образованием  
множества молекул  
моносахаридов

# Моносахариды

ы

▶ Глюкоза



▶ Фруктоза



# Дисахариды

▶ Сахароза



▶ Лактоза





# Полисахариды

▶ Крахмал



▶ Целлюлоза



▶ Углеводы, которые не гидролизуются:

моносахариды



дисахариды



полисахариды



- ▶ Углеводы, которые гидролизуются с образованием двух молекул моносахаридов:

моносахариды



дисахариды



полисахариды



- ▶ Углеводы, которые гидролизуются с образованием множества молекул моносахаридов:

моносахариды



дисахариды



полисахариды



**СПАСИБО!**

The image features a solid purple background. In the center, the Russian word "СПАСИБО!" is written in a large, bold, white, sans-serif font. To the right of the text, there are several thin, white, parallel lines that originate from the bottom right and extend towards the top right, creating a sense of motion or a graphic flourish.