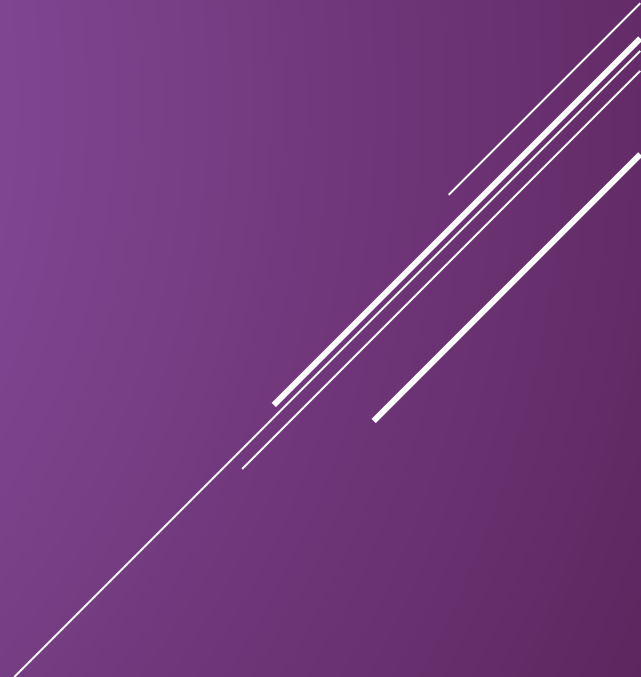


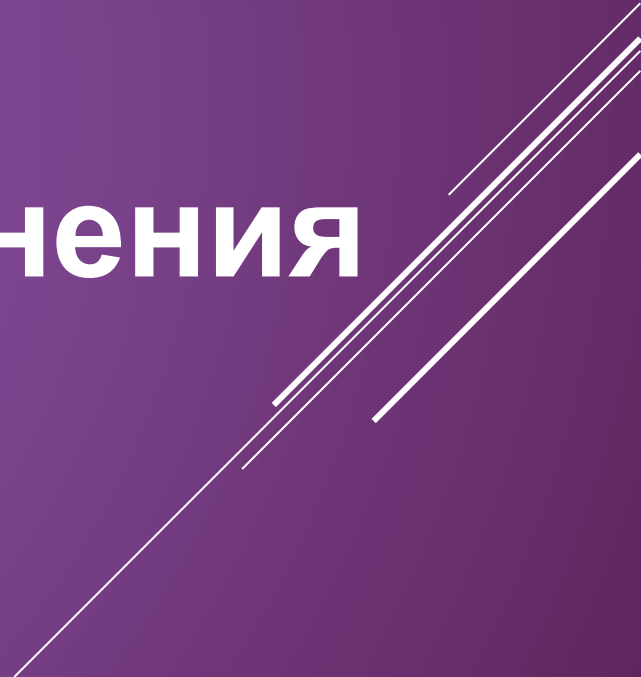
КЛАССИФИКАЦИЯ УГЛЕВОДОВ



- ▶ **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.