

**Дисахариды.  
Полисахариды.**

**Дисахариды** – углеводы, которые гидролизуются с образованием двух молекул моносахаридов .

*К дисахаридам относятся:*

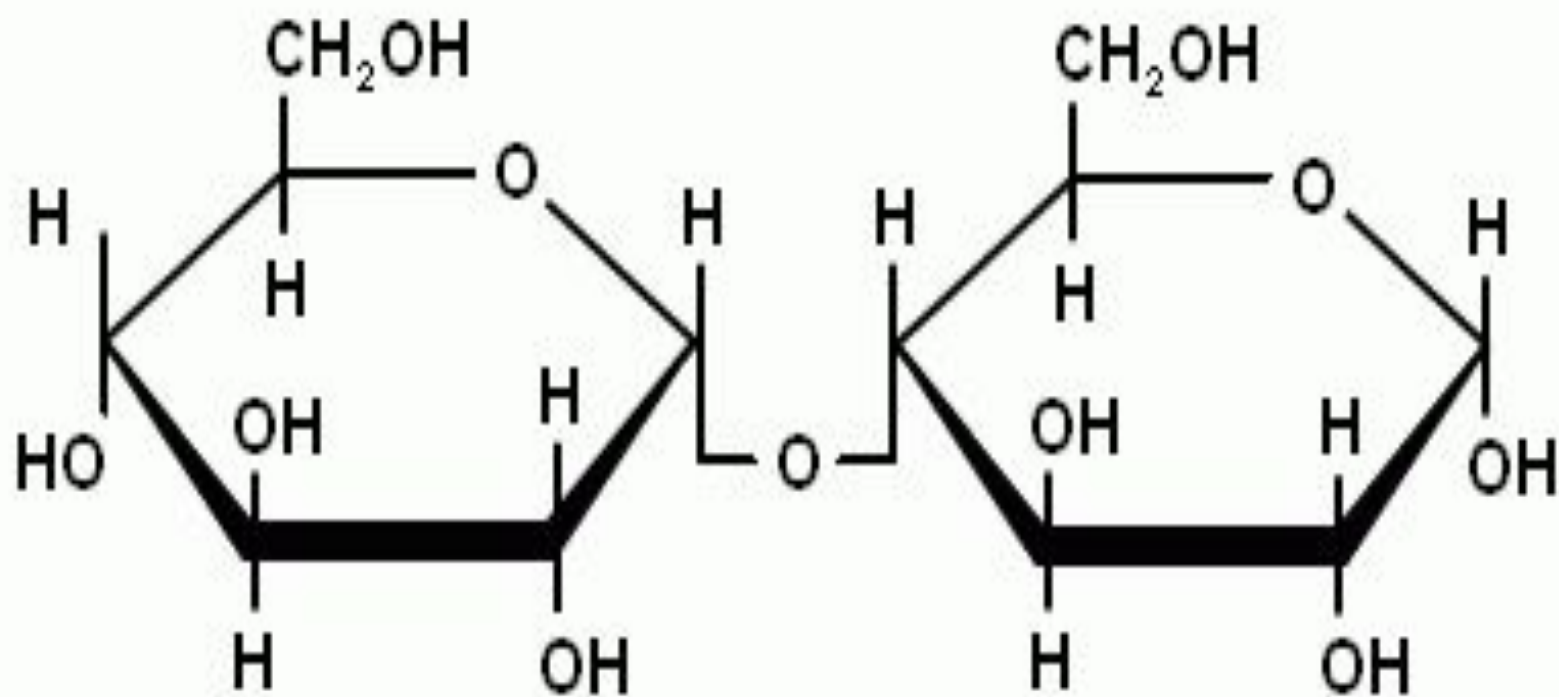
**Сахароза** (обычный пищевой сахар), которая при гидролизе образует по одной молекуле глюкозы и фруктозы.

**Мальтоза** ( солодовый сахар), которая гидролизуется с образованием двух молекул глюкозы.

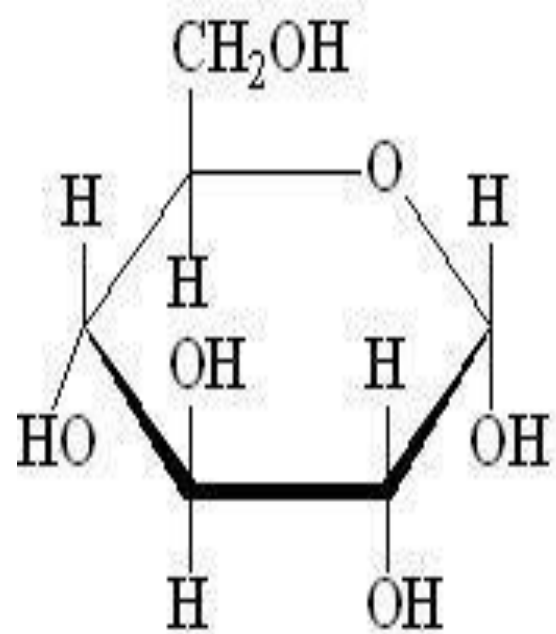
**Лактоза** (молочный сахар), которая гидролизуется с образованием молекулы глюкозы и галактозы.

■ Химические свойства дисахаридов:

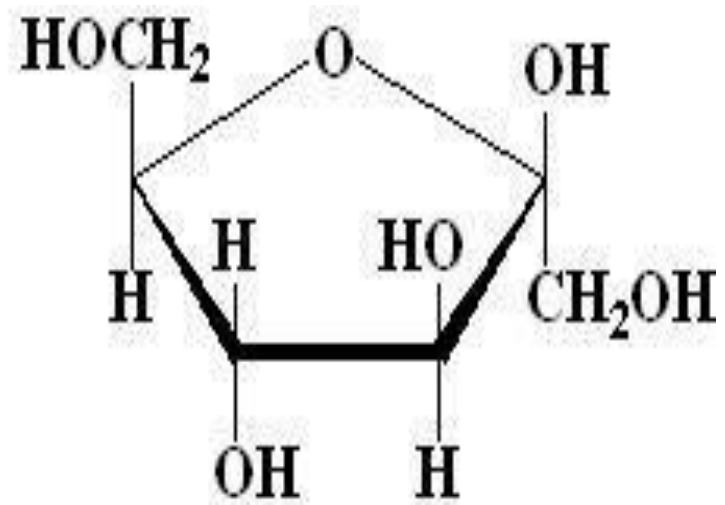
- 1) способность гидролизоваться: под действием кислоты или соответствующего фермента разрывается гликозидная связь и образуются два моносахарида;
- 2) окисляются ионами меди, серебра вступают во все реакции, характерные для соединений, содержащих свободные карбонильные группы;
- 3) дисахариды могут быть окислены до диоксида углерода и воды. Под действием ферментов дрожжей сахароза и мальтоза дают этанол, а лактоза не изменяется.



сахароза



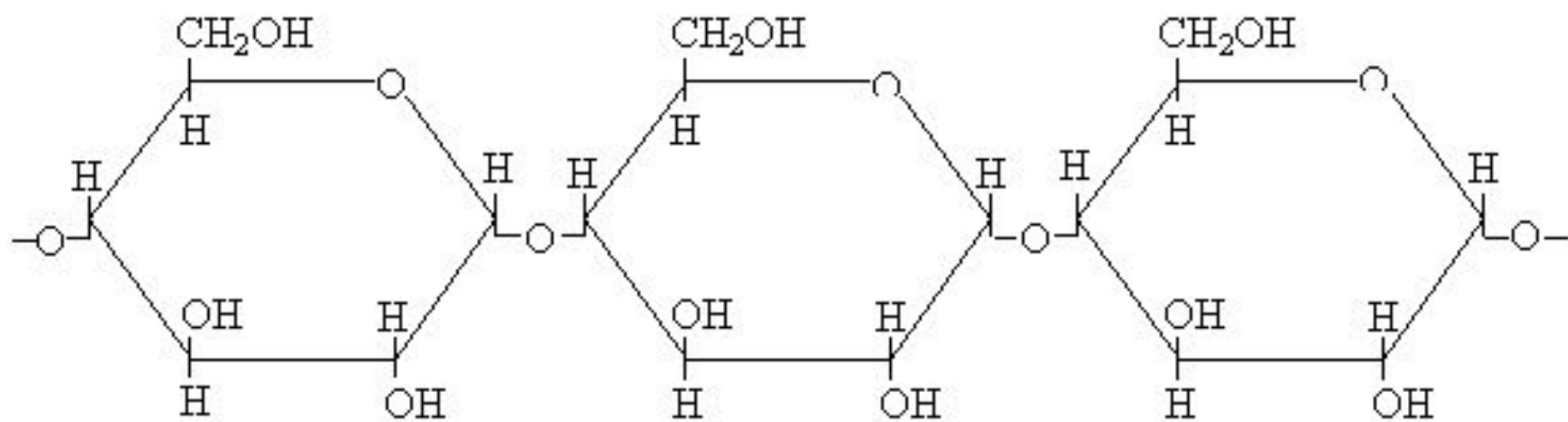
+



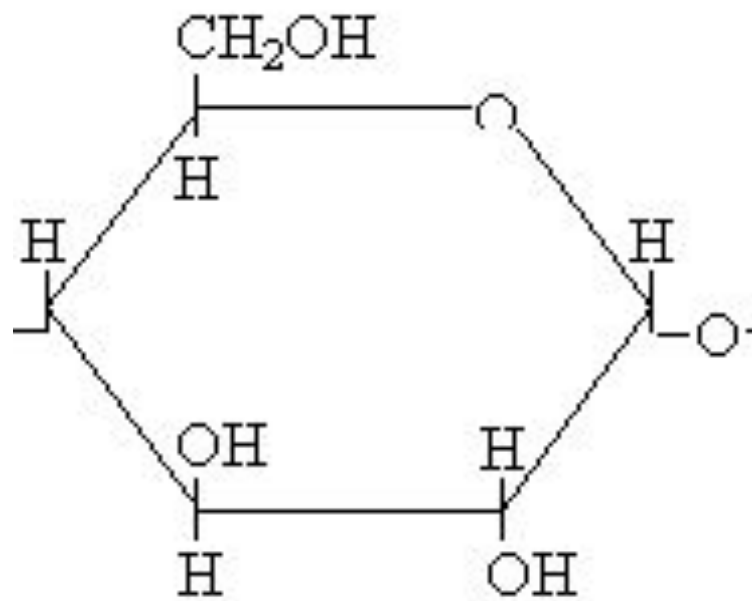
**Полисахариды** – углеводы, которые гидролизуются с образованием множества молекул моносахаридов, чаще всего глюкозы.

*К ним относятся:*

*Крахмал, гликоген, декстрины, целлюлоза и т.д.*

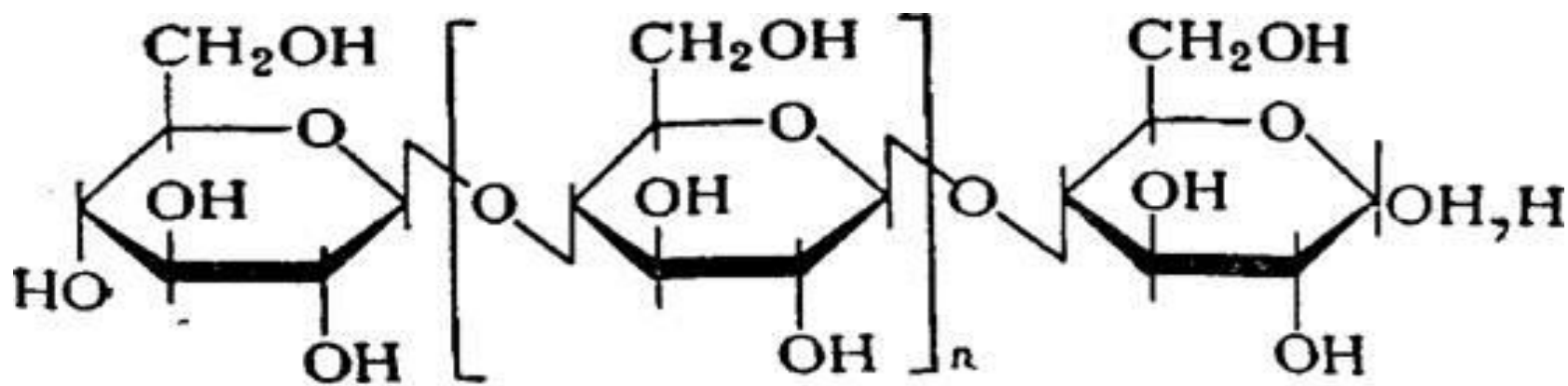


Крахмал



Альфа глюкоза





*Рис. 1*