

# УГЛЕВОДЫ

Казанцев Вячеслав,  
учитель химии МБОУ „  
Тюгурюкской ООШ“  
Преподаватель: Ленская  
Ирина Дмитревна

# **Содержание**

- Классификация углеводов ►
- Строение и свойства глюкозы ►
- Фруктоза - изомер глюкозы ►
- Сахароза как представитель моносахарида ►
- Крахмал, целлюлоза - природные полимеры ►

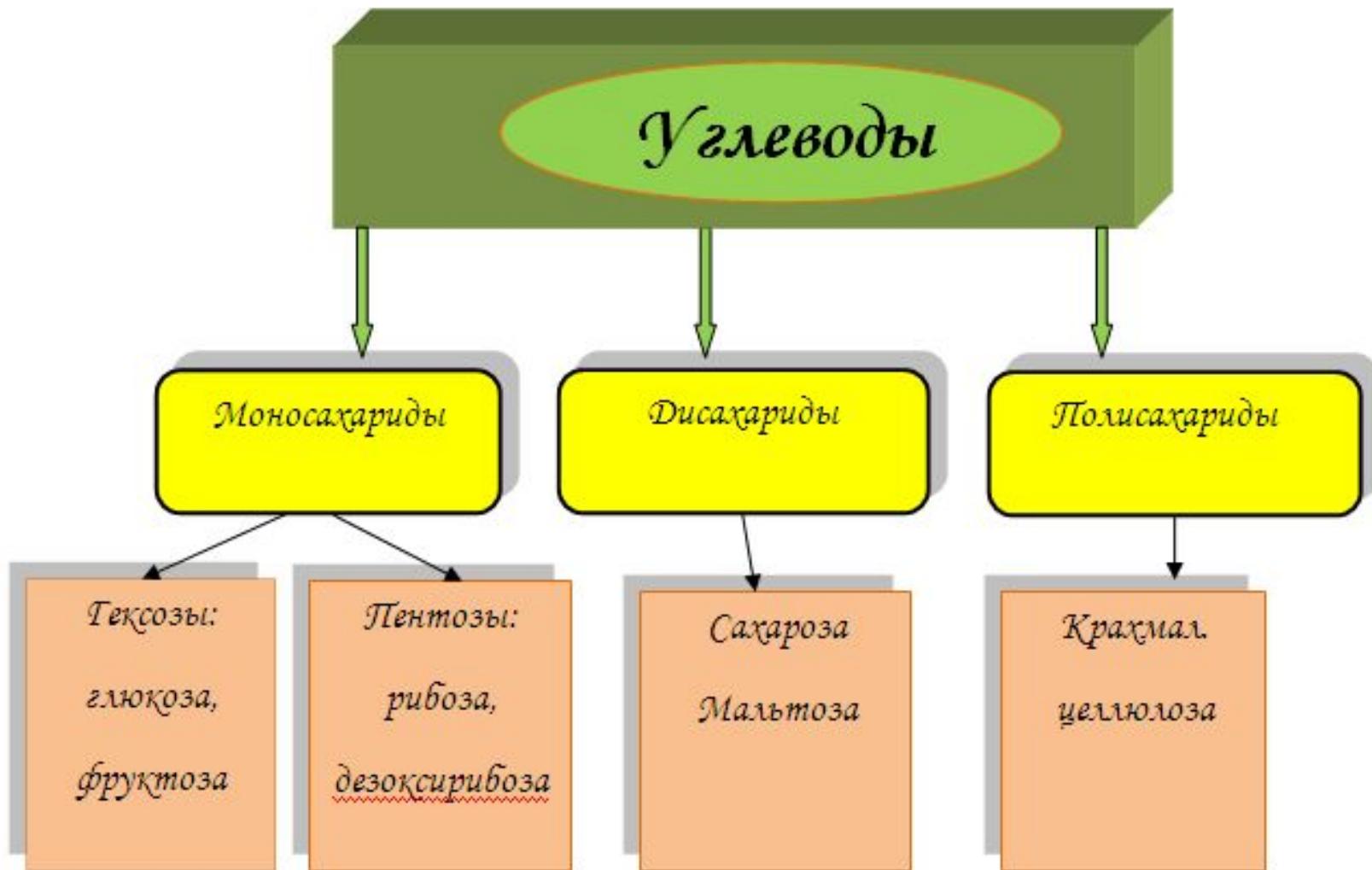
# *История названия*

*□ Первые представители класса по составу отвечали общей формуле*



*□ то есть : m C \* n H<sub>2</sub>O*

# Классификация углеводов

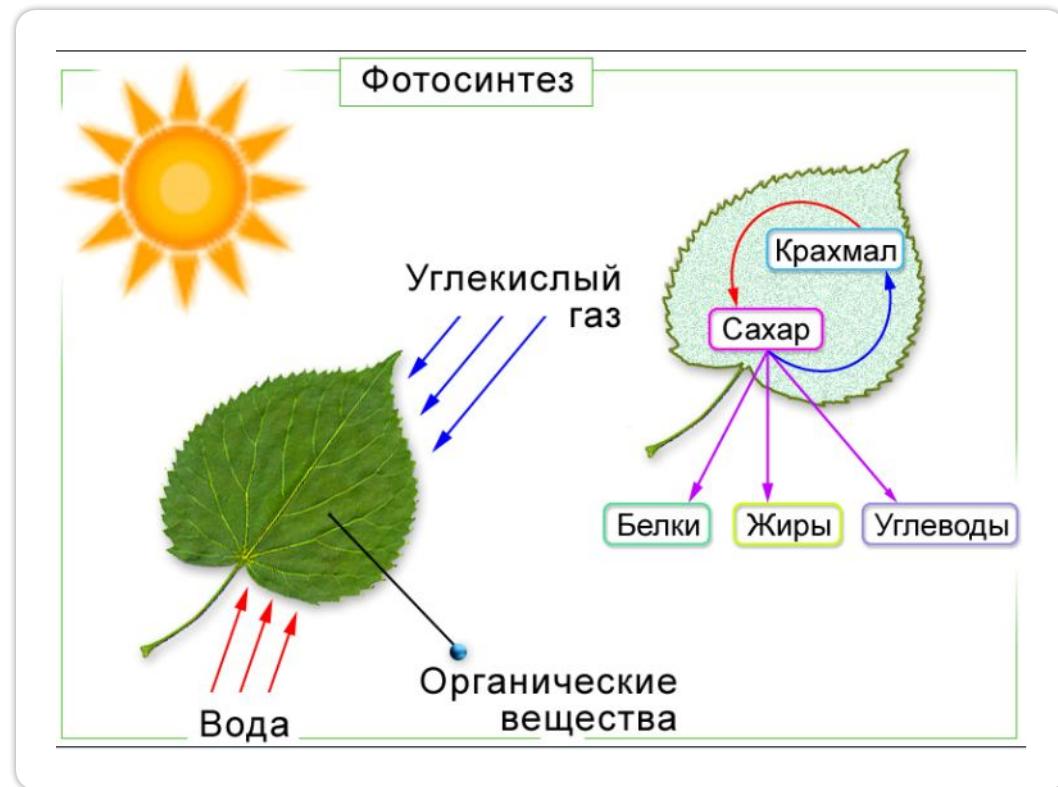


# *Глюкоза - виноградный сахар*

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



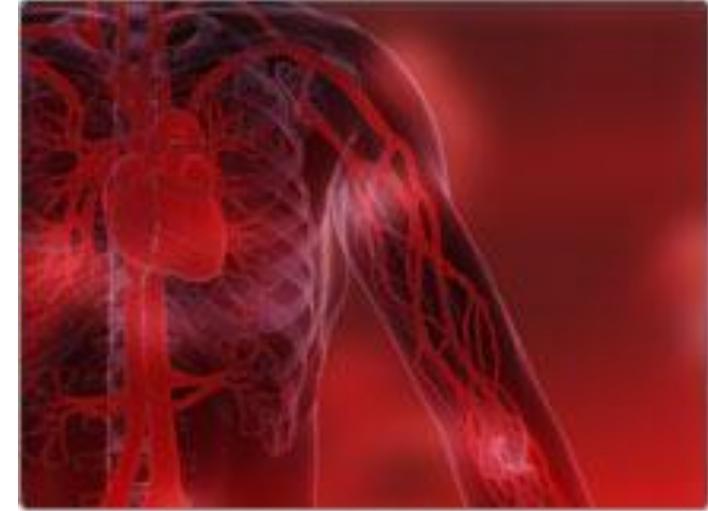
# Нахождение в природе



□ 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).



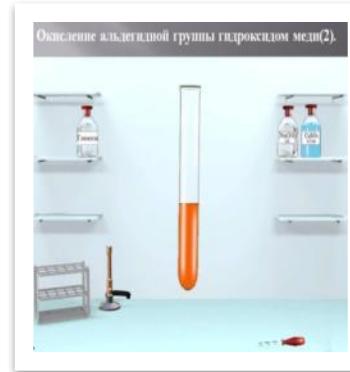
# *Состав глюкозы*



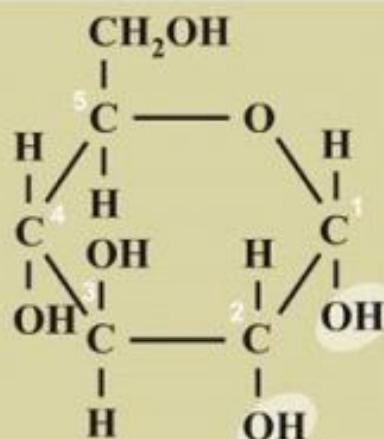
- *Каково строение глюкозы?*
- *Какие функциональные группы присутствует в молекуле глюкозы?*

# *Реакции, подтверждающие строение глюкозы*

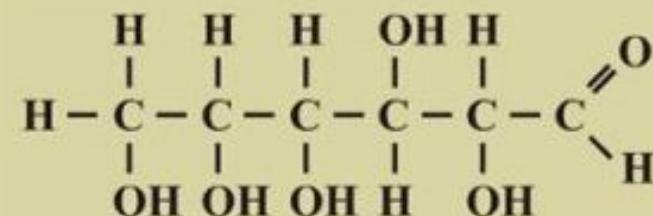
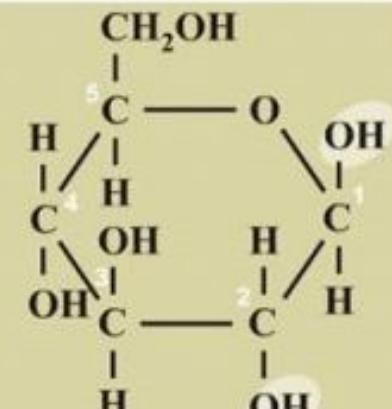
- *Реакция серебряного зеркала*
- *Взаимодействие с гидроксидом меди*



# Строение молекулы



Изомерные  
формы глюкозы



линейная формула

# **Вывод:**

## **Химические свойства глюкозы**

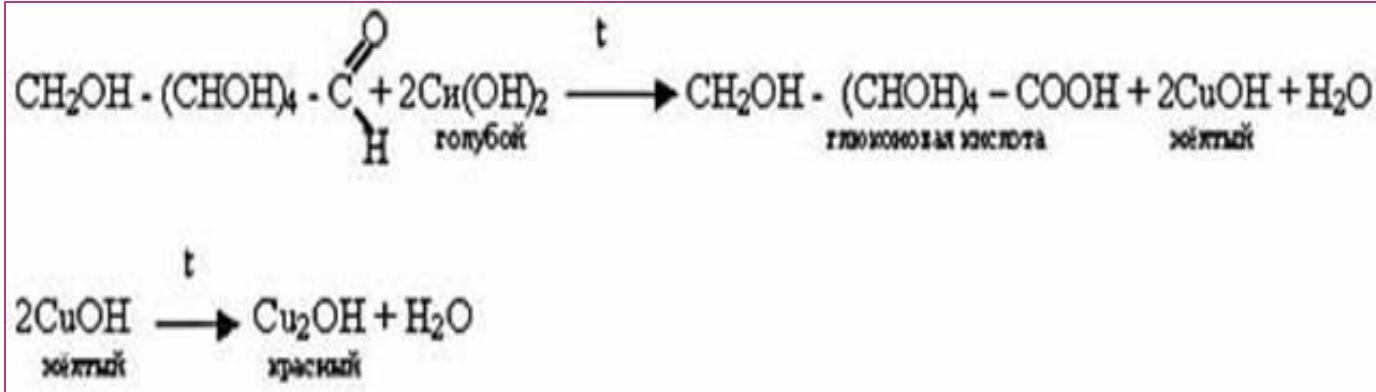
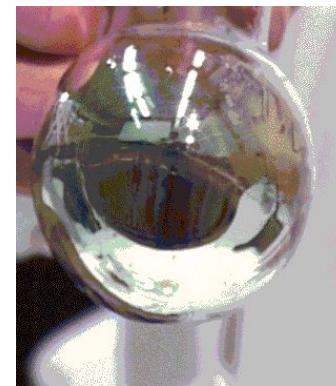
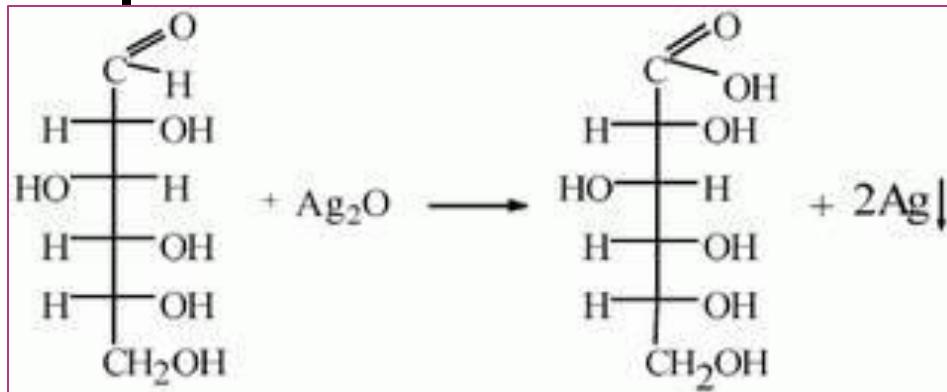
**3 направления  
реакций**

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

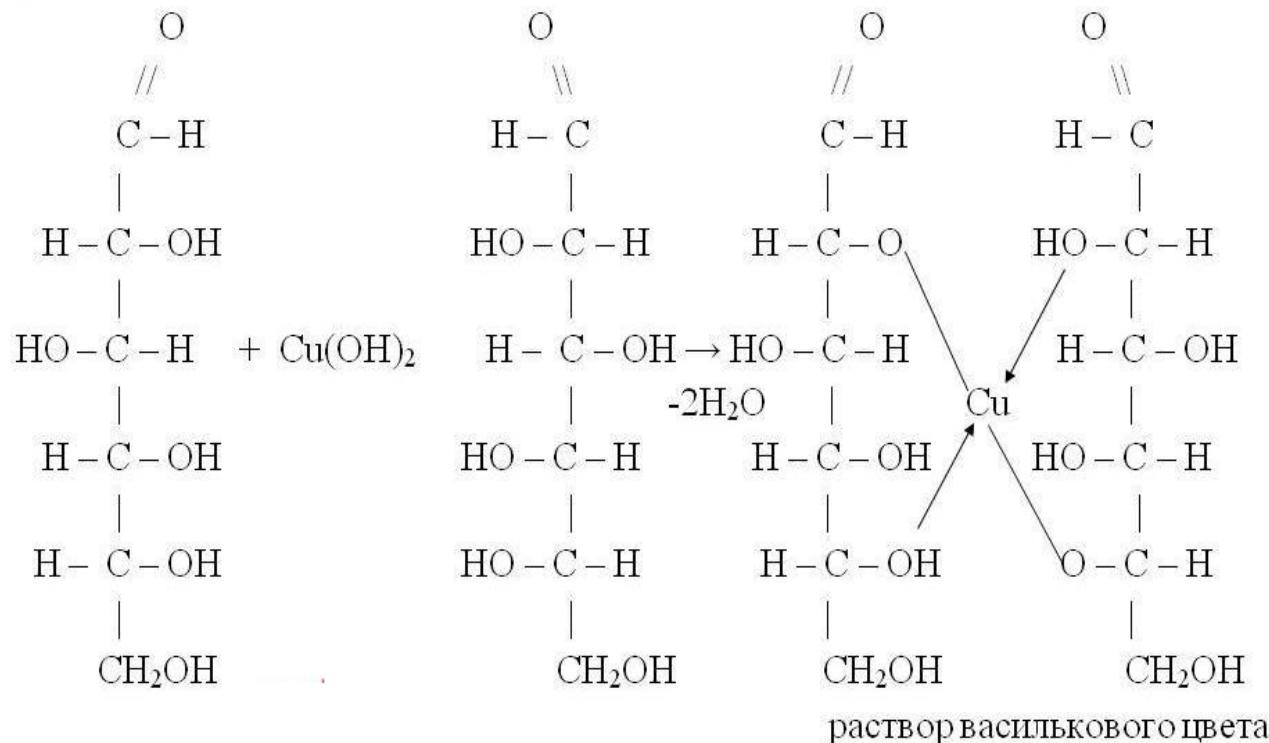


**Качественные реакции глюкозы**

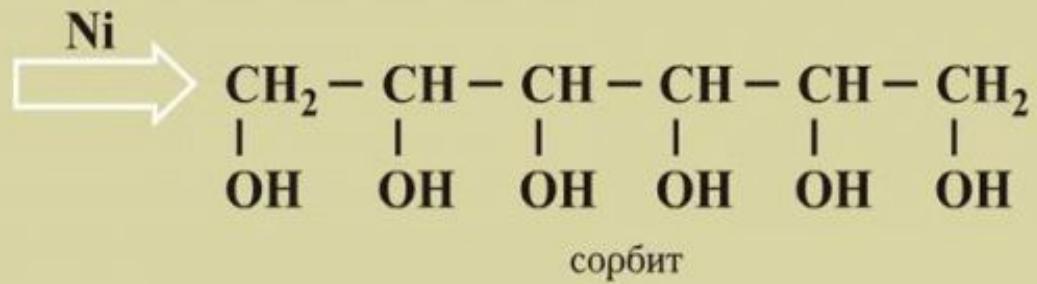
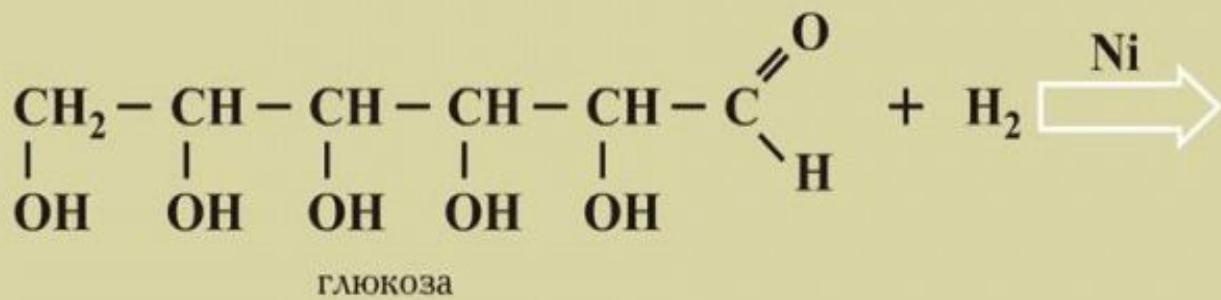
# Реакции по альдегидной группе:

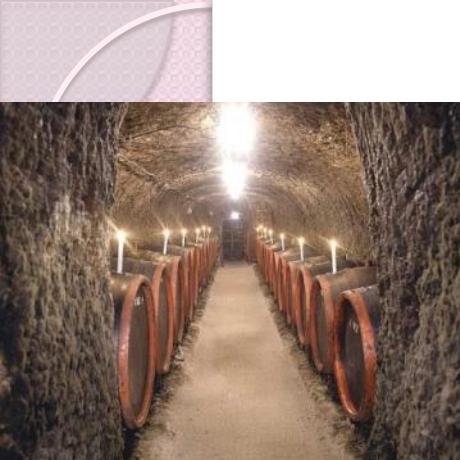


# Реакции с участием гидроксильных групп



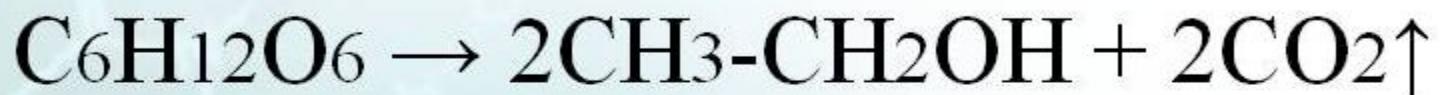
# Восстановление глюкозы





# Специфические свойства

1) спиртовое брожение



Этиловый спирт

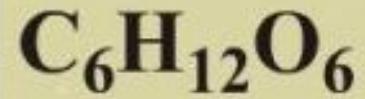
2) молочнокислое брожение



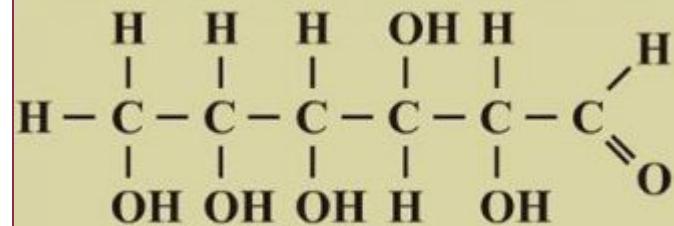
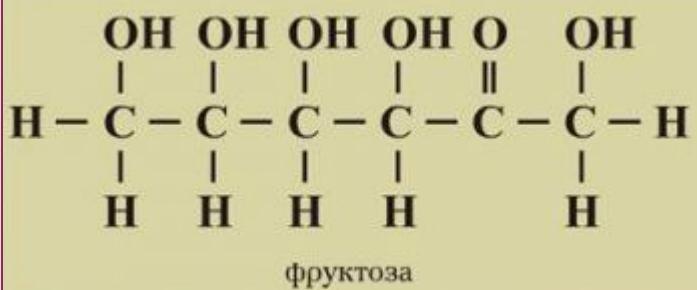
Молочная кислота



# Фруктоза – фруктовый сахар



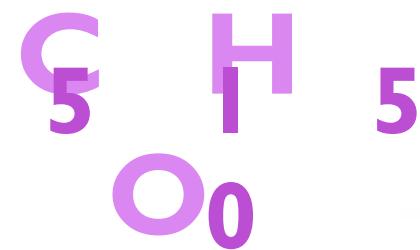
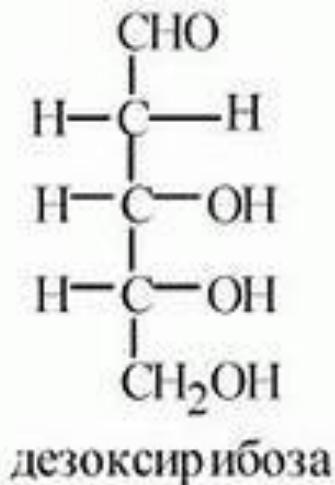
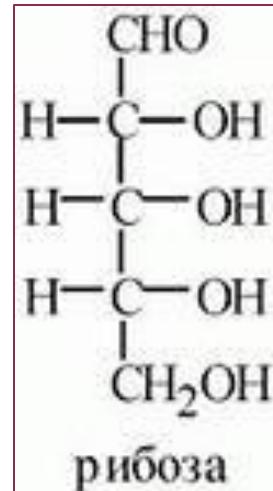
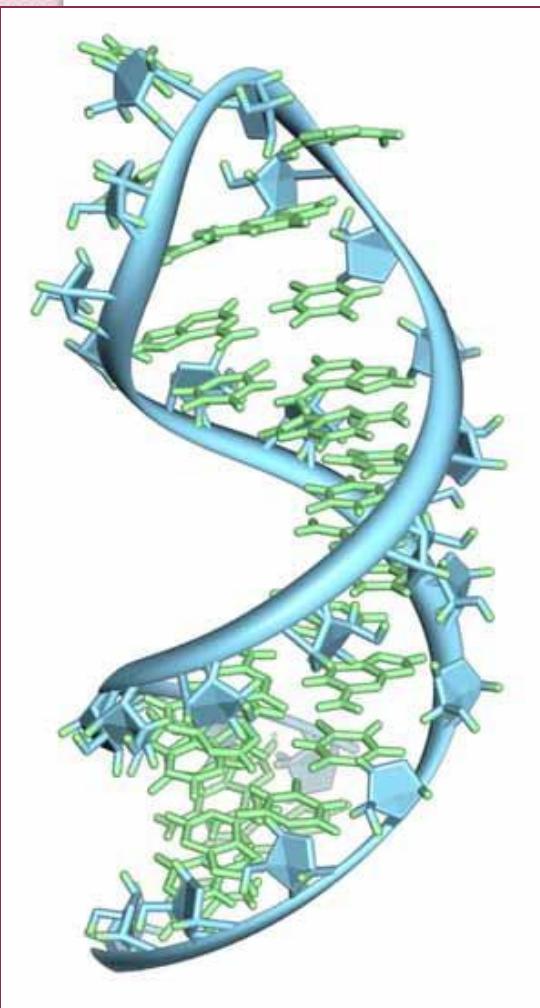
Дизомер глюкозы



глюкоза

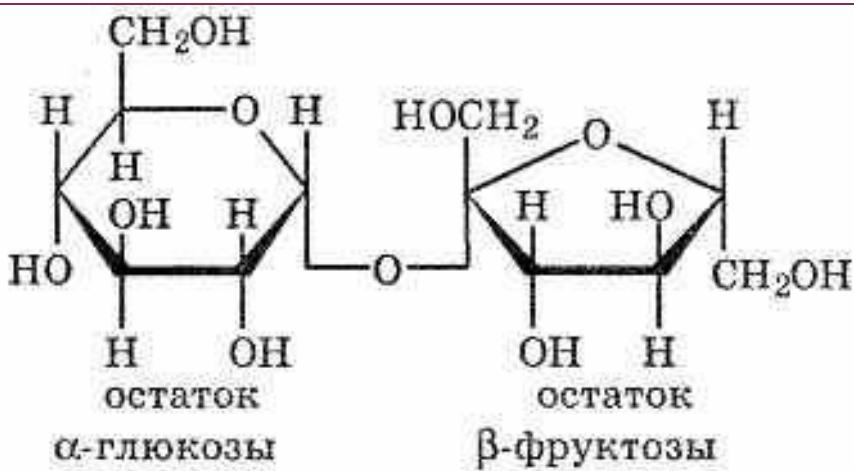


# Пентозы



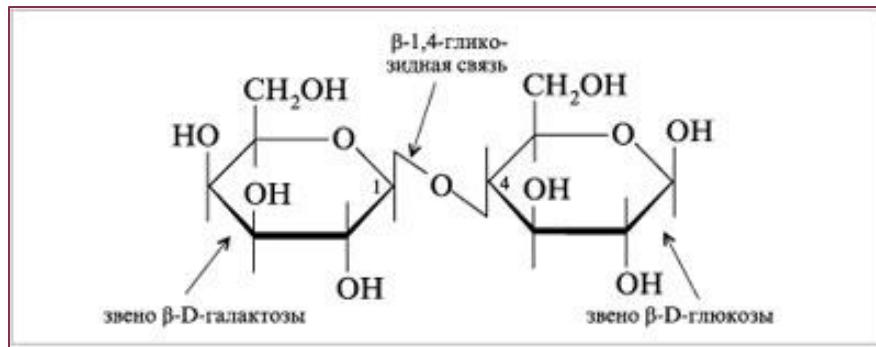
# Дисахариды

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

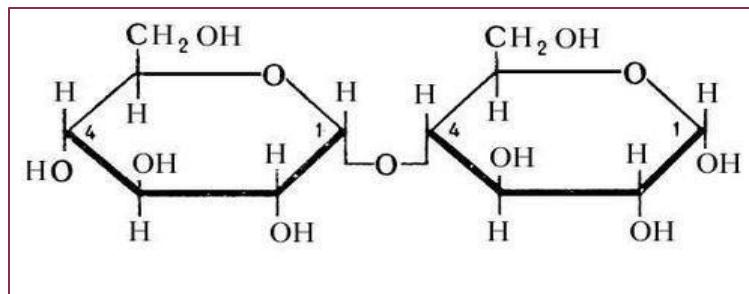




## □ Лактоза – молочный сахар



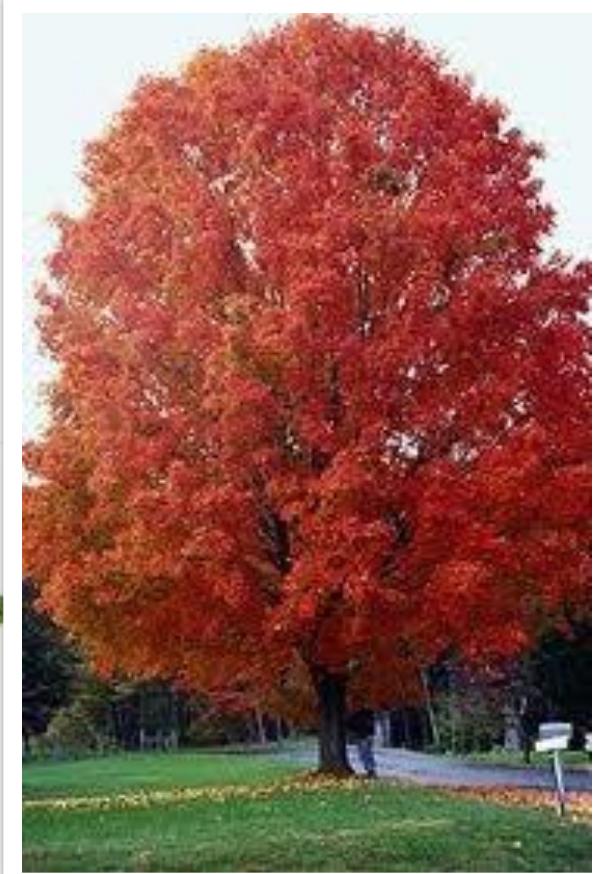
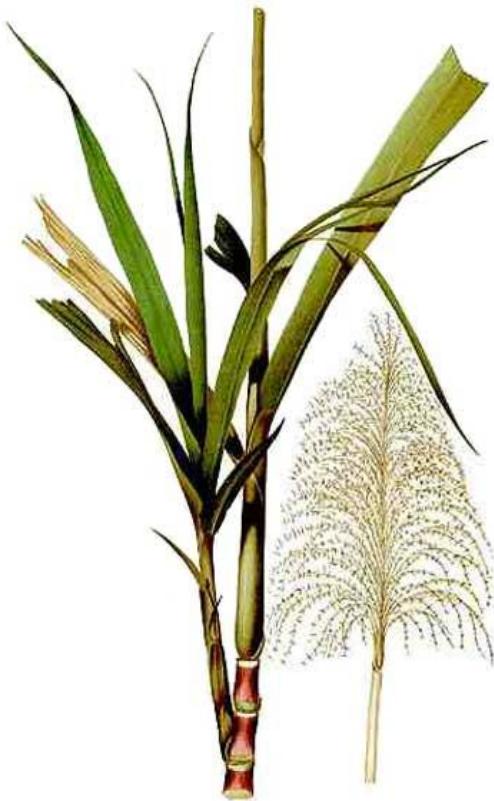
## □ Мальтоза – солодовый сахар.



# 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.**



# Полисахариды: крахмал, целлюлоза

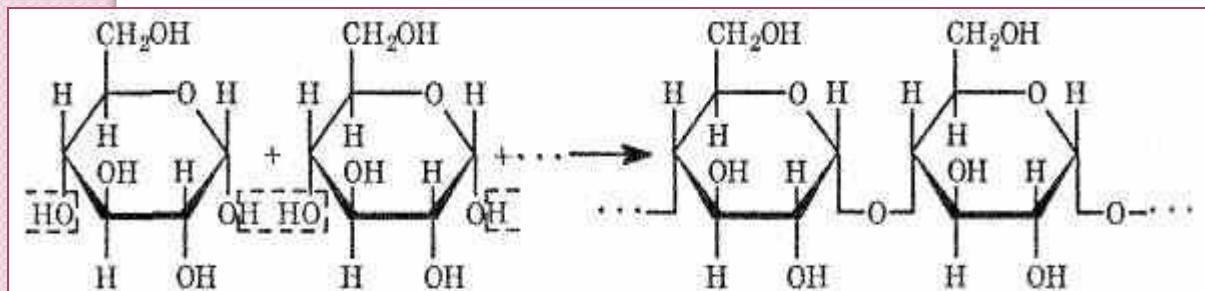


□ Полисахариды являются высокомолекулярными соединениями, содержащими сотни и тысячи остатков моносахарилов

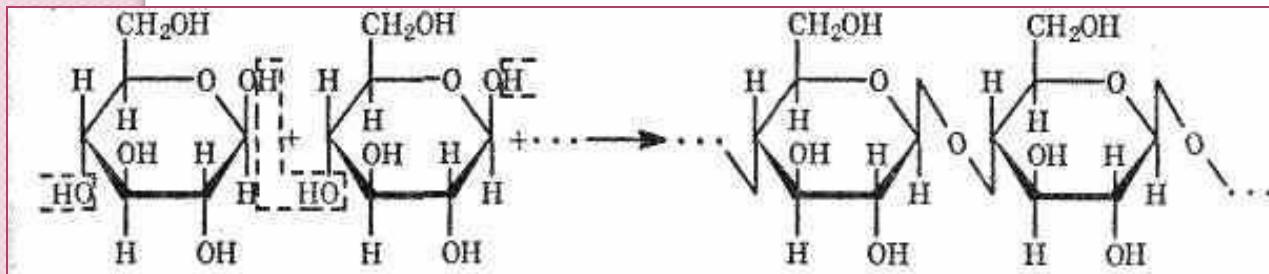


# Полисахариды: состав и строение

## ● Крахмал:



## ● Целлюлоза



# **Физические свойства**

**Крахмал -**

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



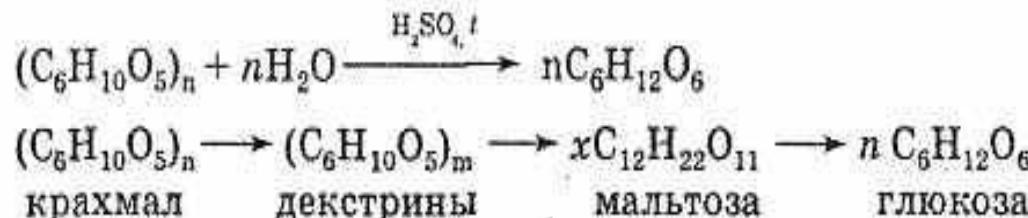
# Нахождение в природе

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



# **Химические свойства крахмала**

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



- Взаимодействие крахмала с йодом –  
качественная реакция.**



# Применение крахмала

Получение  
патоки



В пищевой  
промышленности  
и



Получение  
этилового  
спирта

В текстильной

промышленности



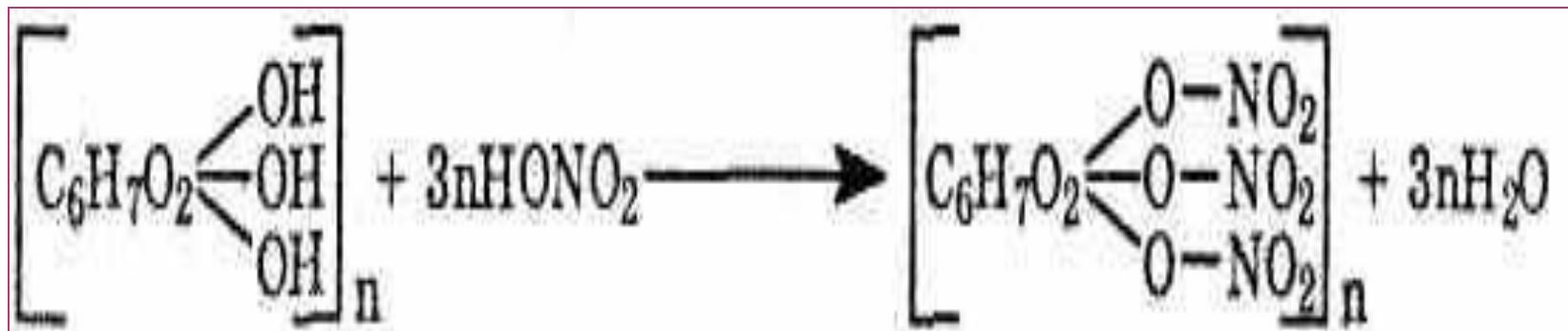
# Целлюлоза или клетчатка

- 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



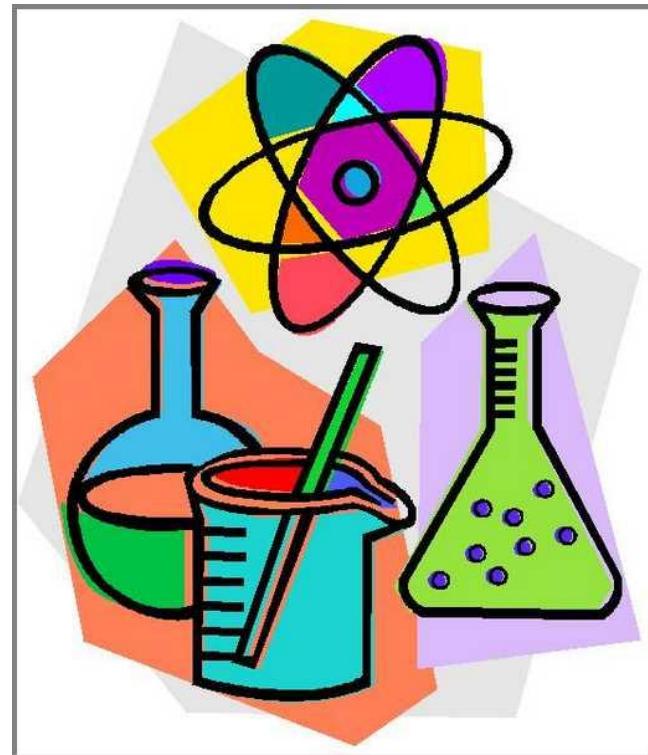
Органический  
синтез



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>