



УГЛЕВОДЫ

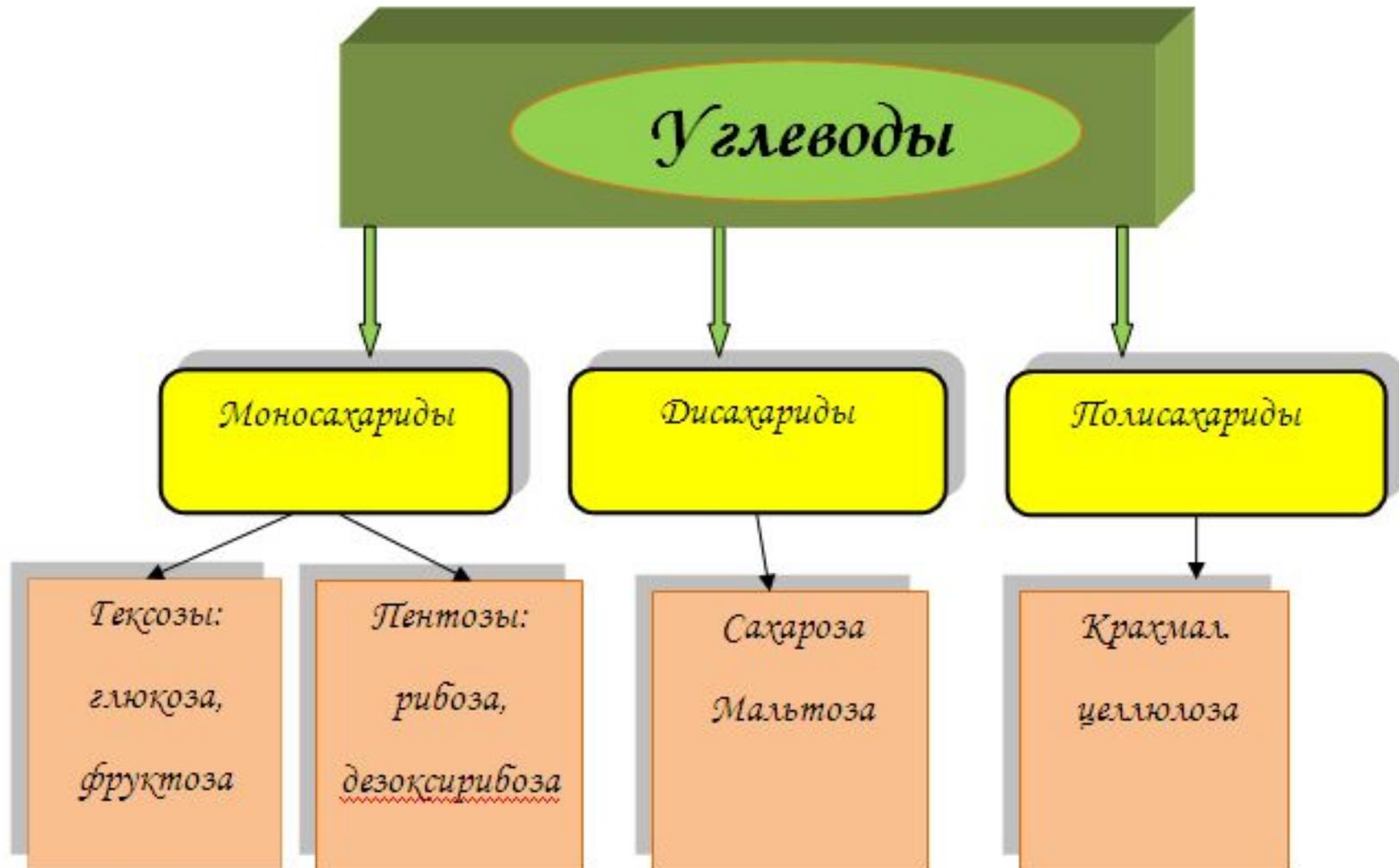
История названия

□ Первые представители класса по составу отвечали общей формуле



□ то есть : $m C * n H_2O$

Классификация углеводов

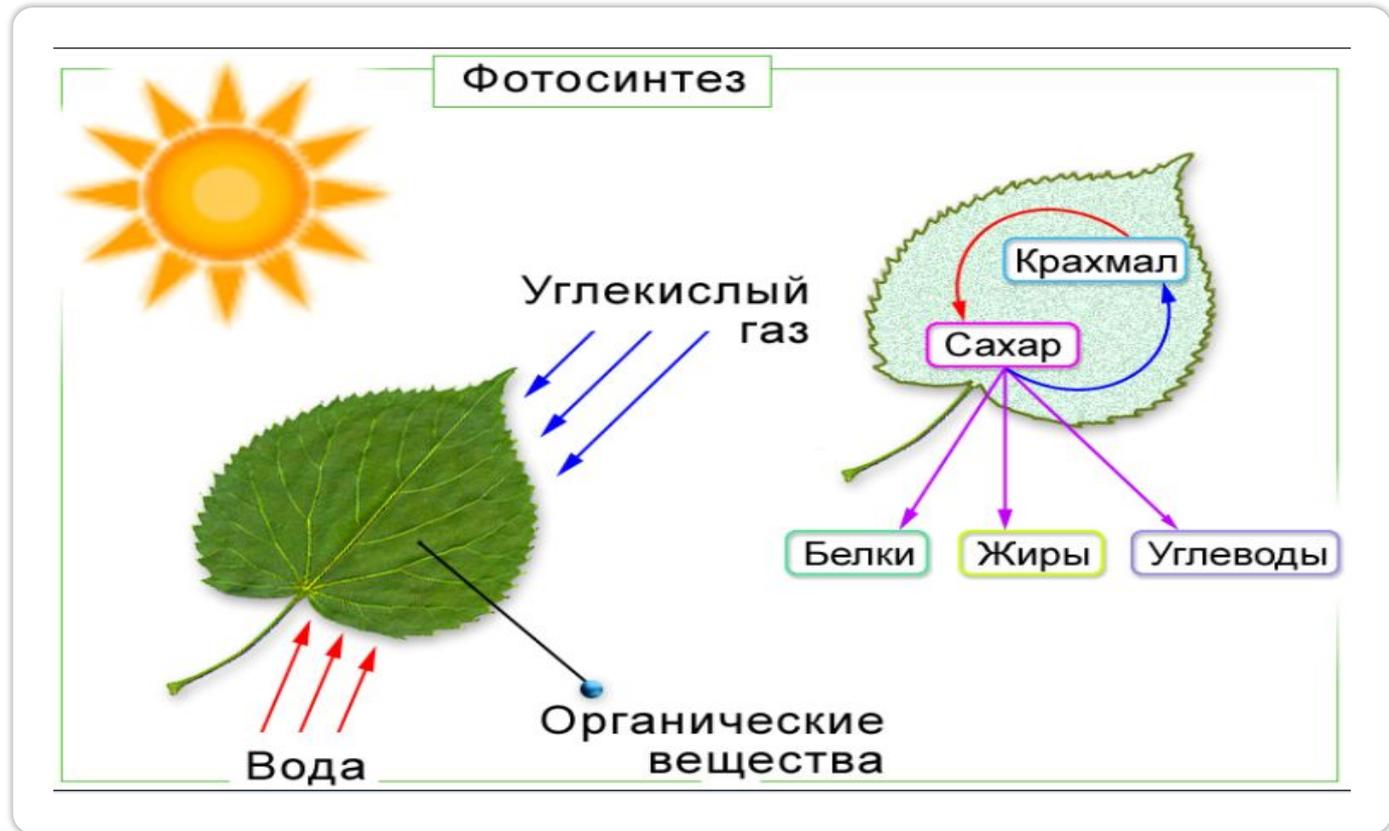


Глюкоза - виноградный сахар

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



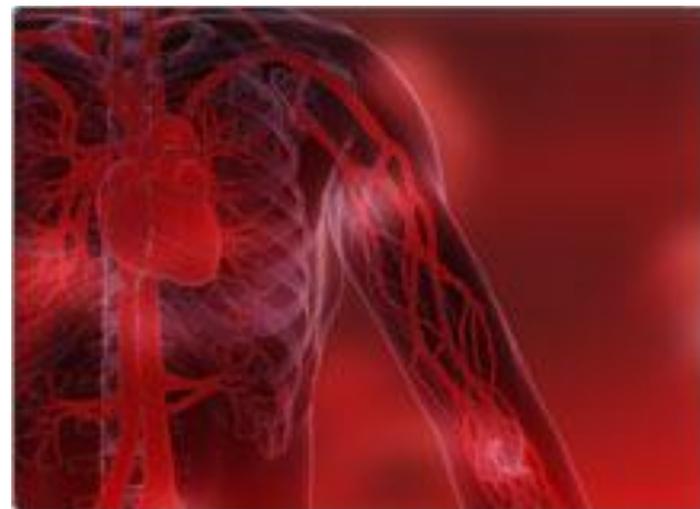
Нахождение в природе



□ **В растениях моносахариды являются первичными продуктами фотосинтеза**

**□ глюкоза
присутствует в
животных
организмах;**

**□ в крови человека
ее содержится
примерно 0,1 %.**

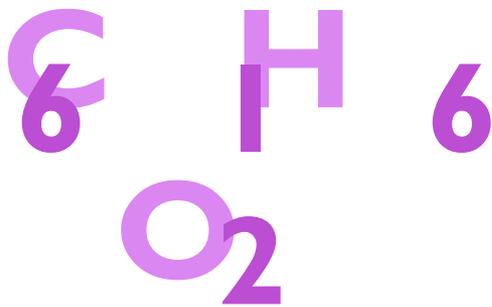


Физические свойства ГЛЮКОЗЫ

- **бесцветное кристаллическое вещество,**
- **хорошо растворимое в воде,**
- **сладкое на вкус (лат. «ГЛЮКОС» – сладкий).**



Состав ГЛЮКОЗЫ

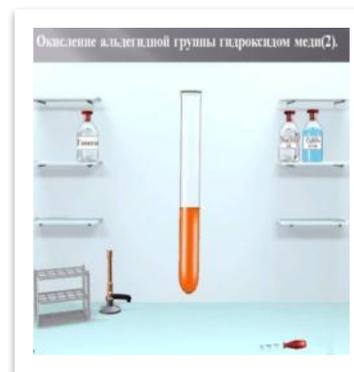
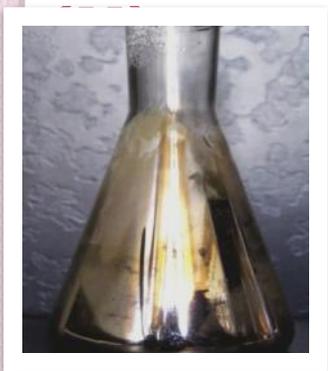


- ▣ Каково строение ГЛЮКОЗЫ?
- ▣ Какие функциональные группы присутствует в молекуле ГЛЮКОЗЫ?

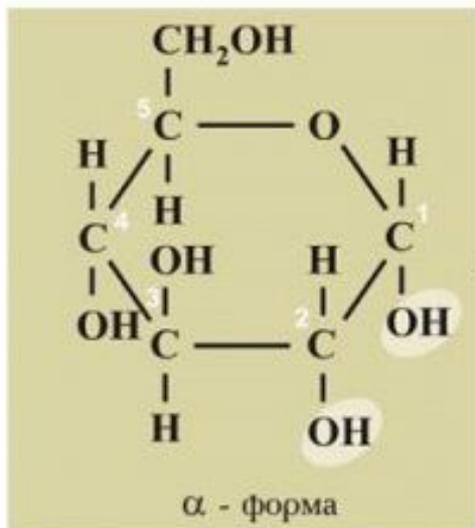
Реакции, подтверждающие строение глюкозы

□ **Реакция серебряного зеркала**

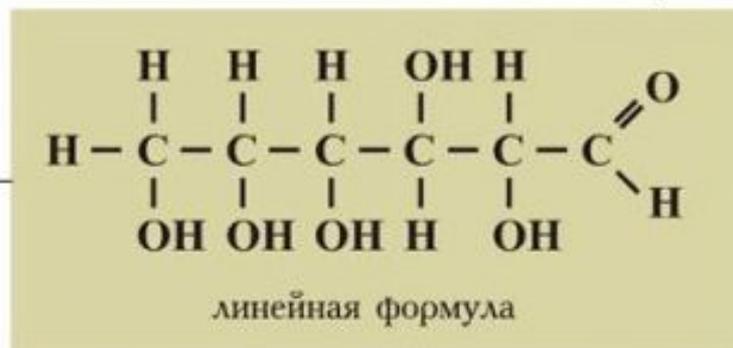
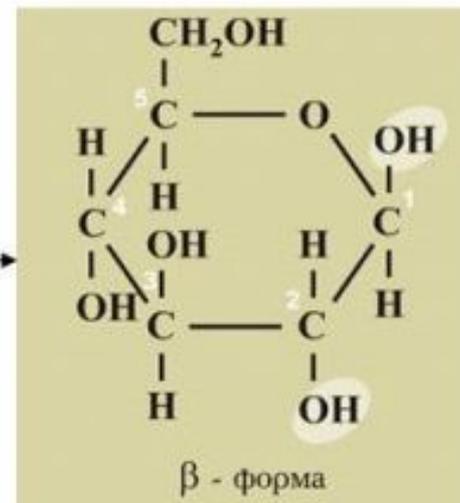
□ **Взаимодействие с гидроксидом меди**



Строение молекулы



Изомерные
формы глюкозы



Химические свойства глюкозы

3 направления
реакций

→ Св-ва многоатомных
спиртов

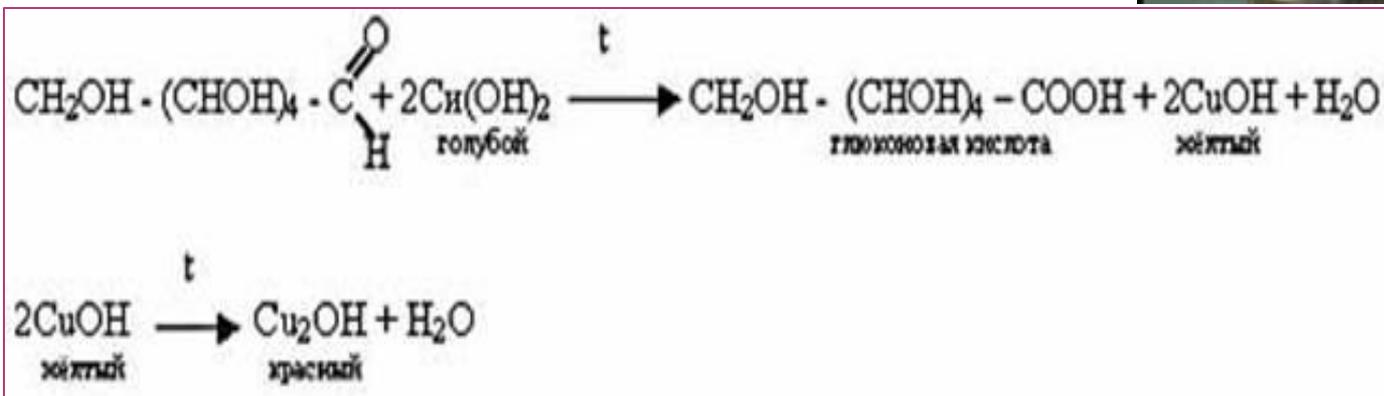
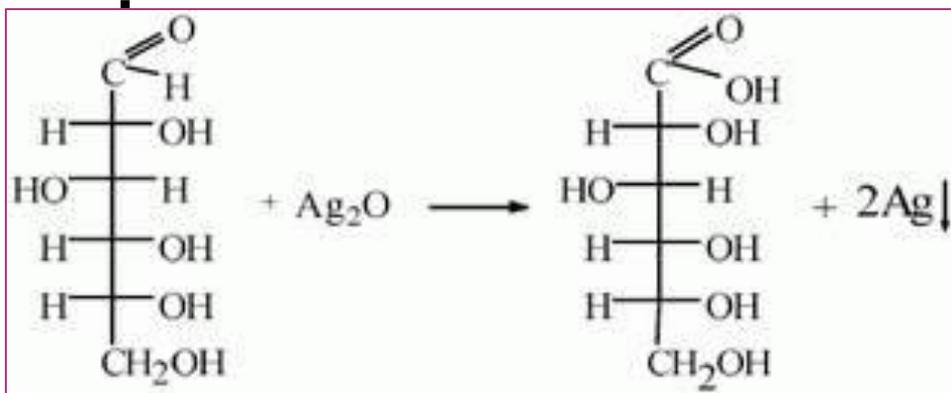
→ Св-ва альдегидов

→ Специфические св-ва

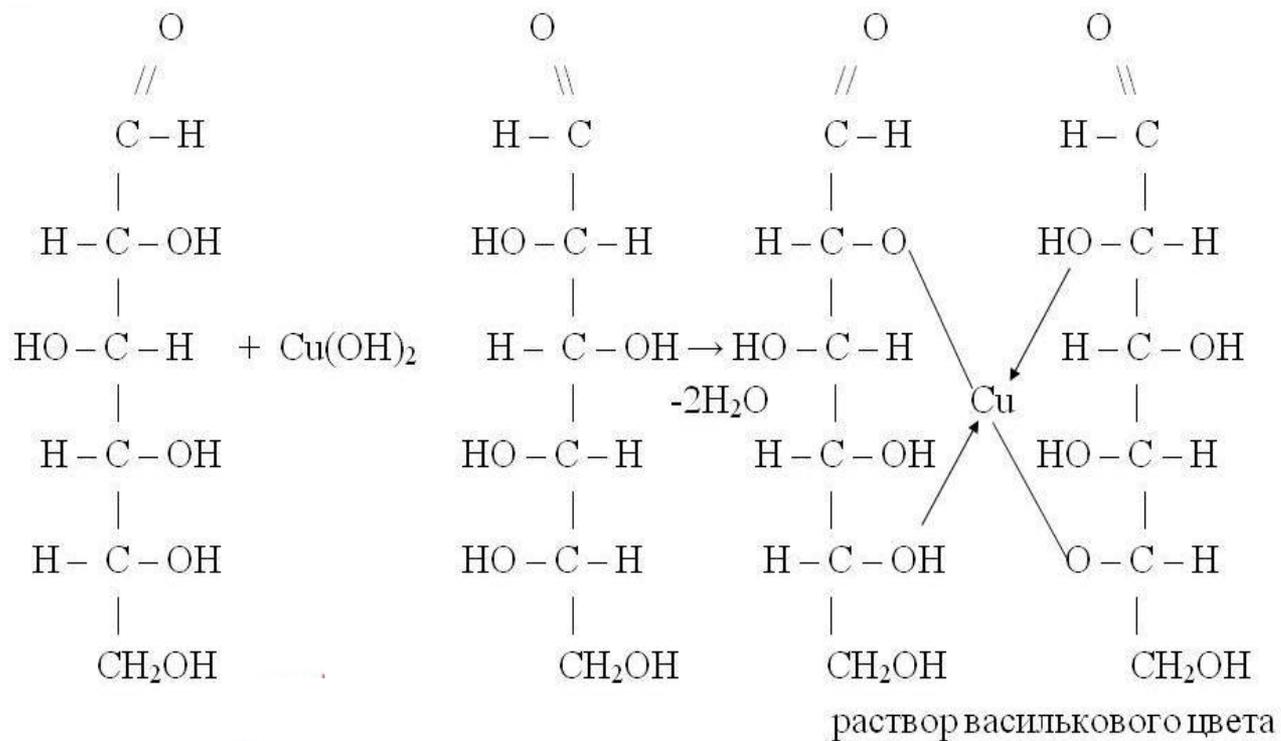


Качественные реакции глюкозы

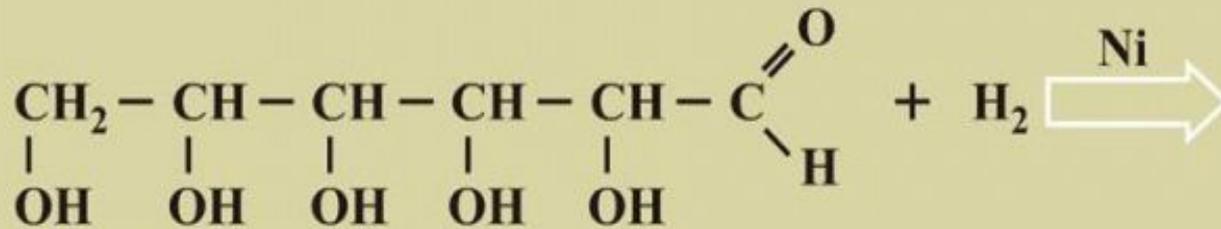
Реакции по альдегидной группе:



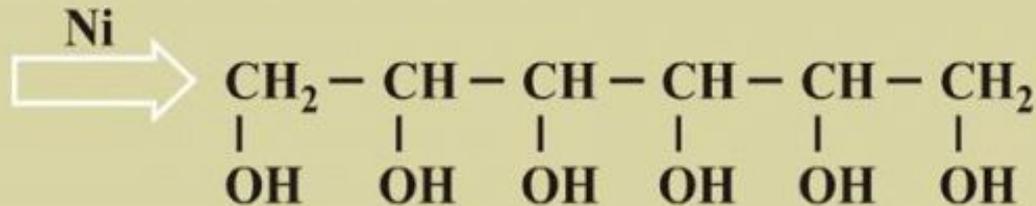
Реакции с участием гидроксильных групп



Восстановление глюкозы



ГЛЮКОЗА



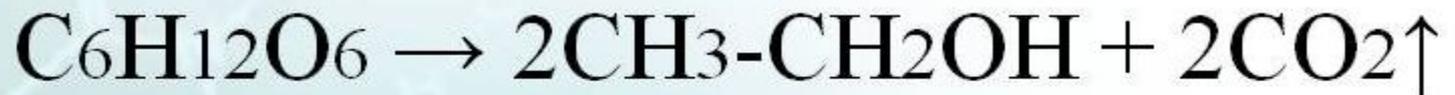
сорбит



Специфические действия



- 1) спиртовое брожение



Этиловый спирт

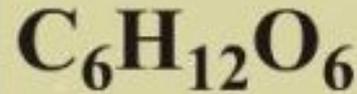
- 2) молочнокислое брожение



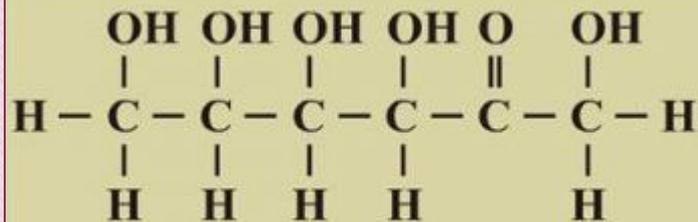
Молочная кислота



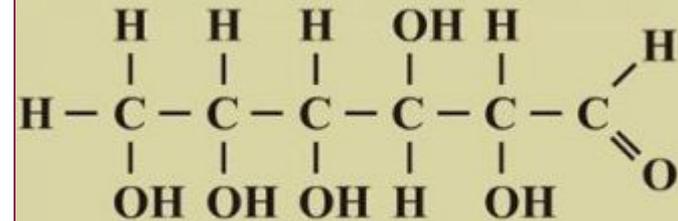
Фруктоза – фруктовый сахар



Изомер глюкозы



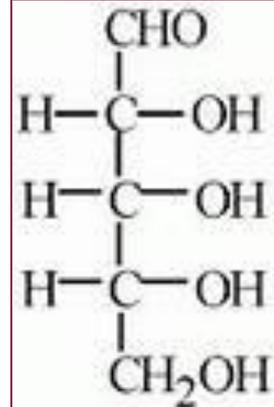
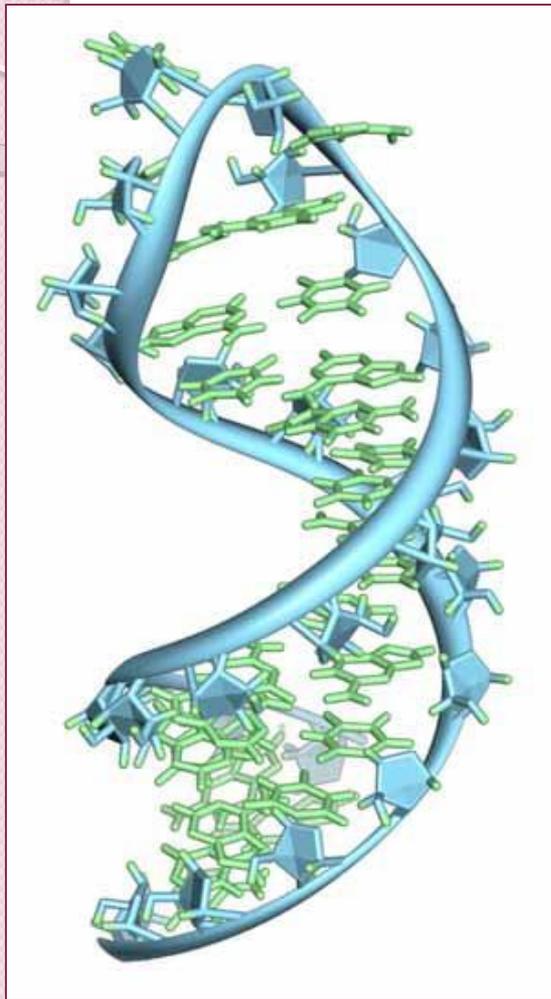
фруктоза



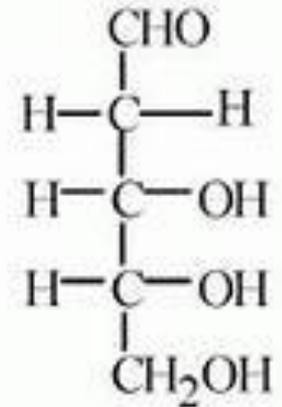
глюкоза



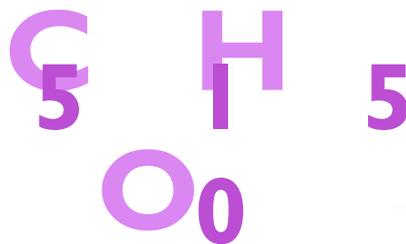
Пентозы



рибоза

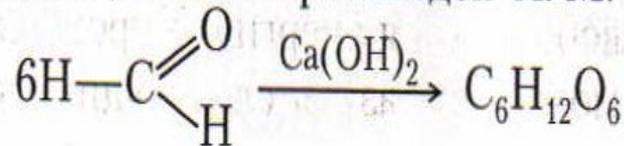


дезоксирибоза



● Получение глюкозы

▲ **Получение.** Первый синтез моносахаридов из формальдегида в присутствии гидроксида кальция был произведен А. М. Бутлеровым в 1861 г.:



На производстве глюкозу чаще всего получают гидролизом крахмала в присутствии серной кислоты:

