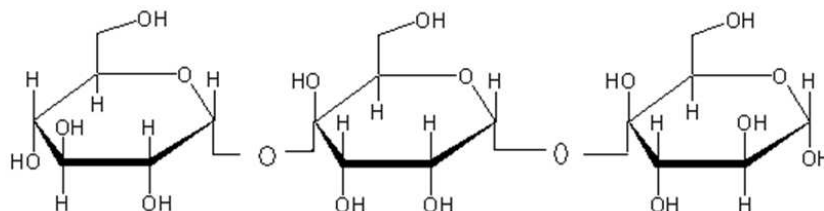


Sacharidy - oligosacharidy

Vznikají spojením 2 – 10 molekul _____

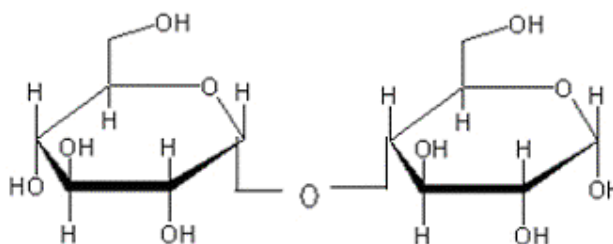
Příklad trisacharidu:



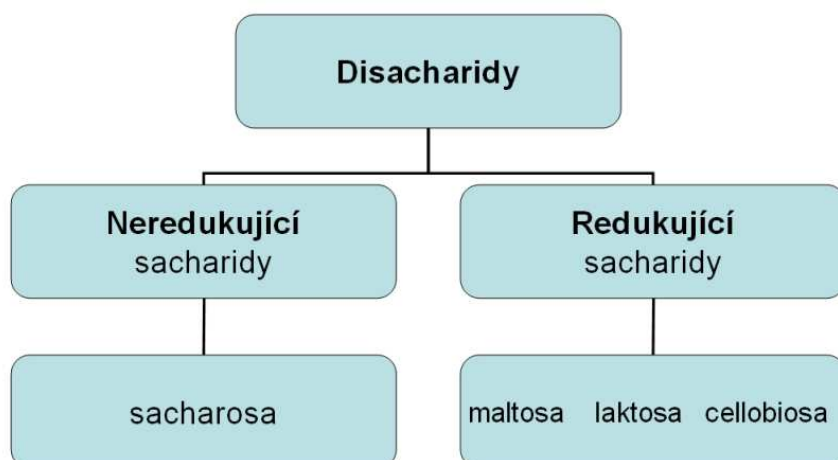
Disacharidy

Vznikají _____

Rovnice:

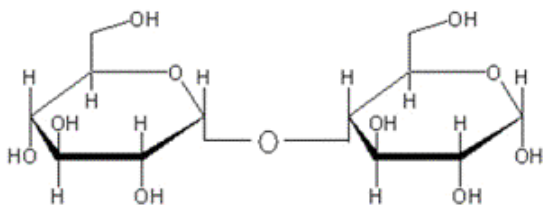


Klasifikace



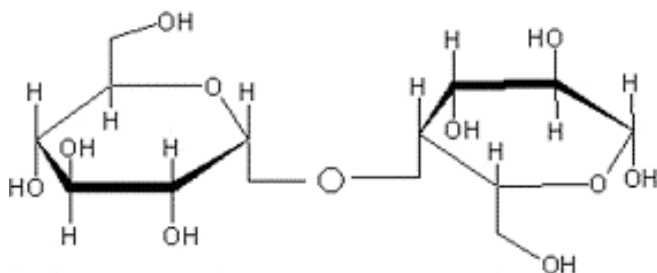
Redukující sacharidy:

- **Poloacetálový hydroxyl** jednoho monosacharidu se spojí s **alkoholickým hydroxylem** druhého monosacharidu.
- Druhá poloacetálová hydroxylová skupina zůstává volná.
- Sacharid se může _____
- Vznikne _____

Zástupci:**Maltosa -**

- Dvě molekuly α -D-glukopyranosy
- $C_{12}H_{22}O_{11}$

Vzniká hydrolýzou _____:
při _____ ječmene
při výrobě _____.

Laktosa -

β -D-galaktopyranosa a α -D-glukopyranosa
 $C_{12}H_{22}O_{11}$

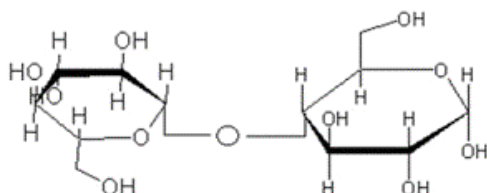
Obsažena v _____ savců:

- _____ sacharid ve stravě _____
- _____ mléko obsahuje 4 - 6 % laktosy;
- _____ mléko obsahuje 6 % laktosy.

_____ rozpustná ve vodě.

_____ sladká.

Vyrábí se ze _____.

Cellobiosa

- β -D-glukopyranosa a α -D-glukopyranosa
- $C_{12}H_{22}O_{11}$

Základní složka _____

Shrnutí:

- **Oligosacharidy** vznikají _____
- **Disacharidy** vznikají _____
- Pokud má jeden z monosacharidů volný poloacetálový hydroxyl, jedná se o _____ (maltosa, laktosa, cellobiosa).
- Pokud nemá ani jeden z monosacharidů volný poloacetálový hydroxyl, jedná se o _____ (sacharosa).

Test:

1. Které sladidlo obsahuje sacharosu?
 - a. sacharin
 - b. med
 - c. kostkový cukr
2. Kvašením roztoků ovocných šťáv se vyrábí:
 - a. glukosa
 - b. aminokyseliny
 - c. ethanol
3. V mléce savců je obsažena:
 - a. laktosa
 - b. sacharosa
 - c. glukosa
4. Cukr řepný je:
 - a. celulosa
 - b. monosacharid
 - c. oligosacharid