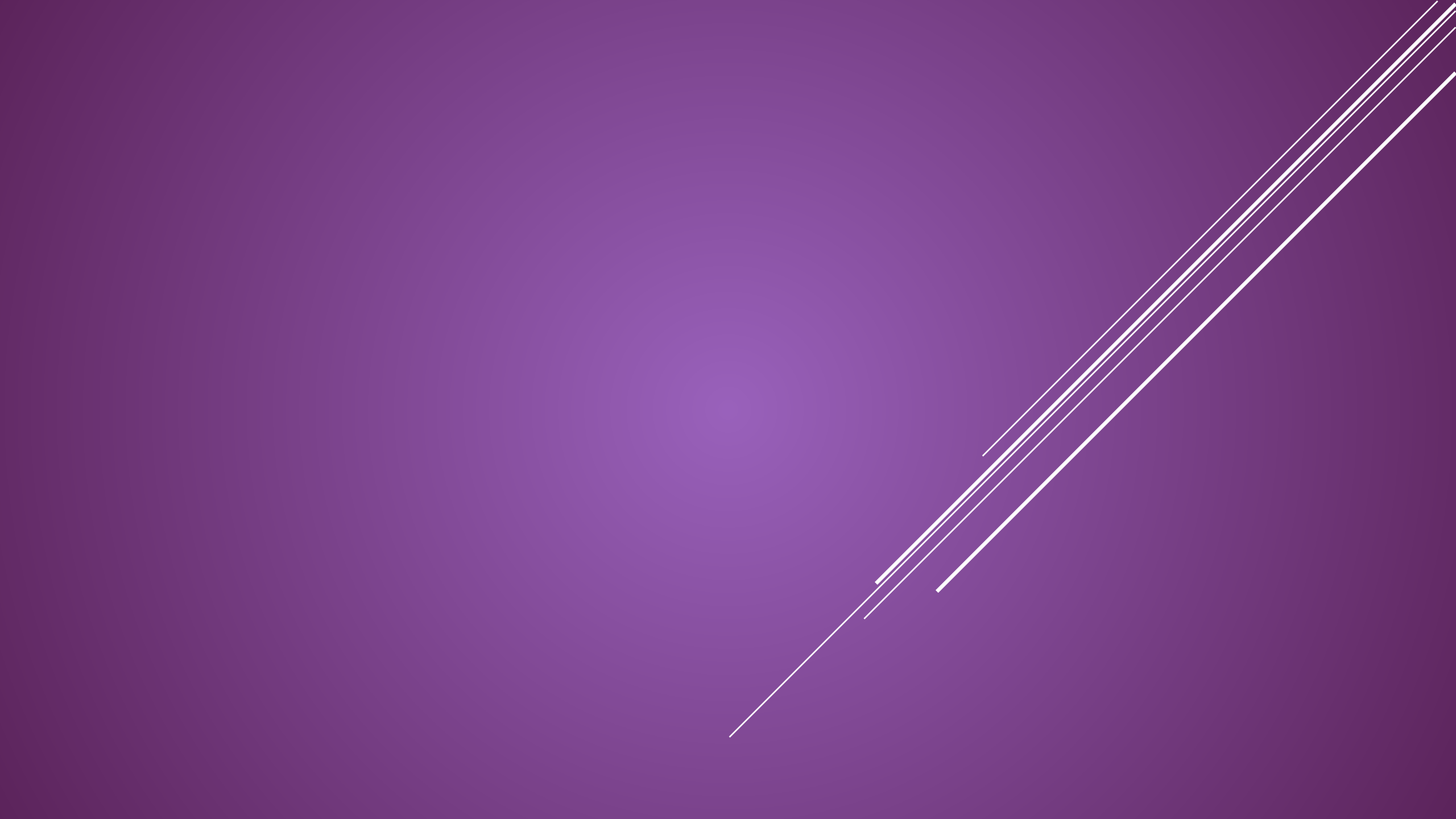
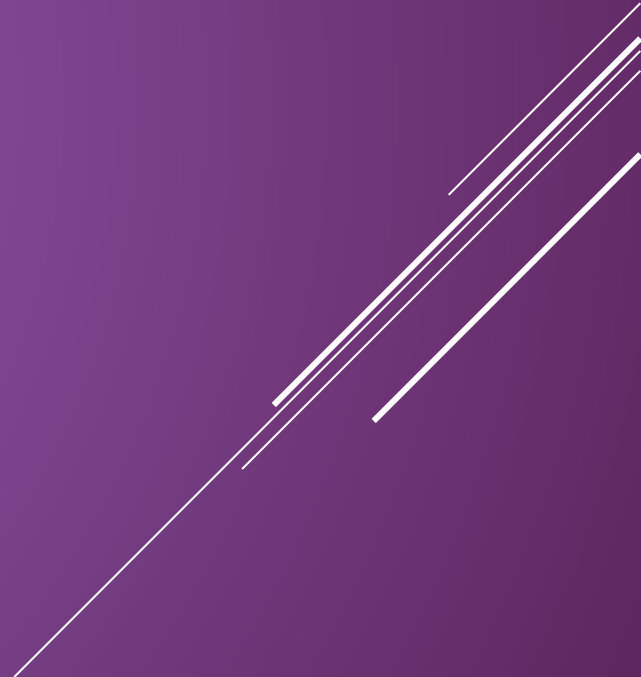
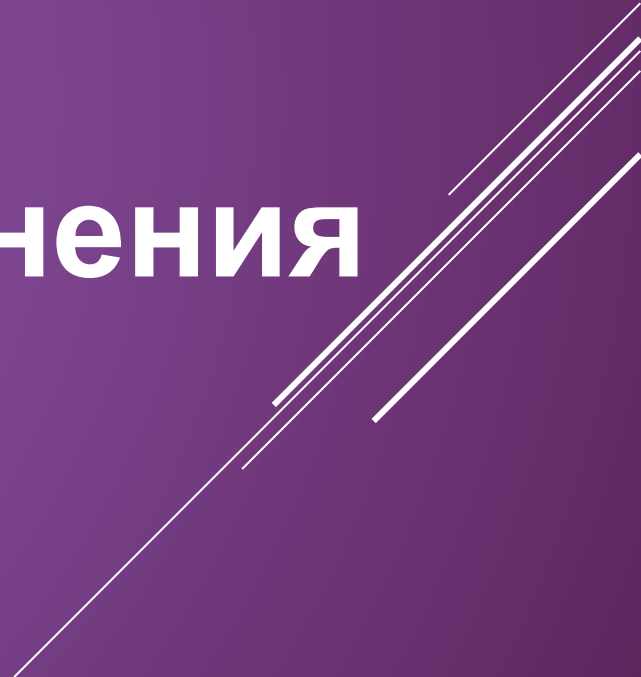




- ▶ **Никонорова М. В.**
 - ▶ **Учитель химии**
 - ▶ **ГБОУ №2082 г. Москва**
- 
- A series of several parallel white lines of varying lengths, slanted upwards from left to right, located in the bottom right corner of the slide.

► **Углеводы-это исторически сложившееся название.**

► **Формально можно рассматривать как соединения углерода с водой.**

Several thin, parallel white lines of varying lengths and angles are positioned in the bottom right corner of the slide, creating a modern, abstract graphic element.

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

▶ 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!

Several thin, white, parallel diagonal lines crossing the bottom right portion of the image, adding a dynamic, modern feel to the design.