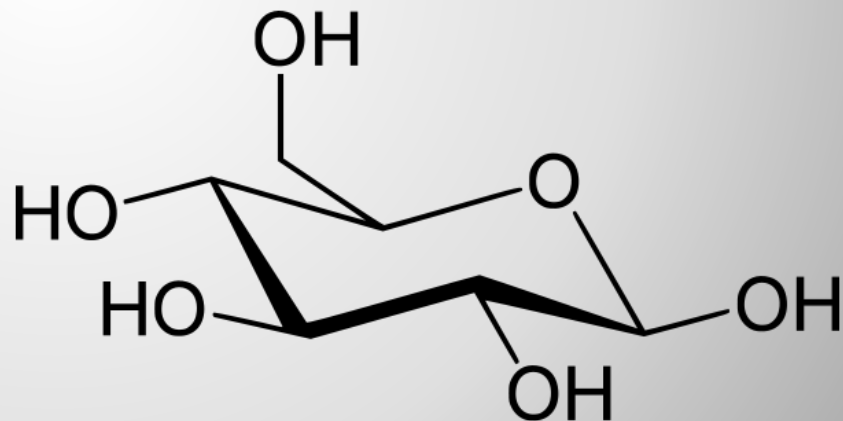


# Глюкоза

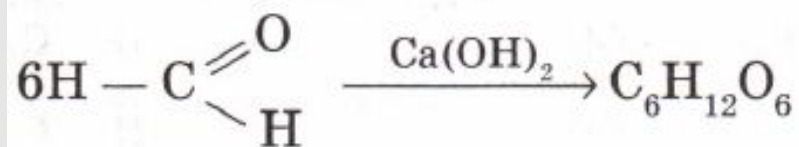
**Глюкоза** (жүзім қанты) — Денеге тез және жеңіл сіңетін қанттың қарапайым түрі. Ол жемісжидектерде және балда болады, денедегі суды қалпына келтіруге пайдалануға арналған ақ ұнтақ түрінде сатылады. **Глюкоза** — моносахарид тобындағы көмірсутек. Тамақ өнеркәсібінде, медицинада және аналитикалық химияда реактив ретінде қолданылады. Өсімдік жемістерінде және жануар ағзаларында болатын жүзім қанты. Сахароза, лактоза құрамына кіреді және крахмал, гликоген, целлюлоза түзеді.

**Глюкоза** маңызды зат алмасу азығы болып есептеледі, тірі тіндерді энергиямен қамтамасыз етеді. Адам ағзасындағы қандағы глюкозаның керекті мөлшері (100 мг % шамасында) гликогеннің синтезі мен ыдырауы арқылы тұрақтандырылады. Өндірісте **Глюкоза** крахмалды гидролиздеу арқылы алынады.

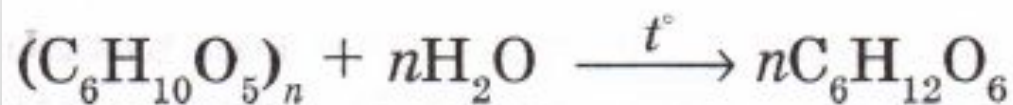


Глюкозаның табиғатта түзілуі мен алынуы

1. Табиғатта глюкоза фотосинтез реакциясы нәтижесінде түзіледі.
2. Қантты заттарды, ең алғаш А.М. Бутлеров (1861 ж.) кальций гидроксиді қатысында формальдегидтен синтездеді:



3. Өнеркәсіпте глюкозаны, негізінен, полисахаридтерді (крахмалды немесе целлюлозаны) гидролиздеп алады:



## Физикалық қасиеттері

Түссіз, қатты кристалды зат, дәмі тәтті, суда жақсы ериді.

## Химиялық қасиеттері

Глюкоза құрамында альдегид тобы бар көпатомды спирт болғандықтан, альдегидтерге және көпатомды спирттерге тән екі жақтықасиет көрсетеді.