

Углеводы.



Учитель химии МОБУ СОШ ЛГО с. Пантелеймоновка Г.П. Яценко

Исторические факты.



Тростниковый сахар был известен человеку давно. Родиной сахарного тростника считают **Индию**. Белые куски использовались в пищу и как лекарство.

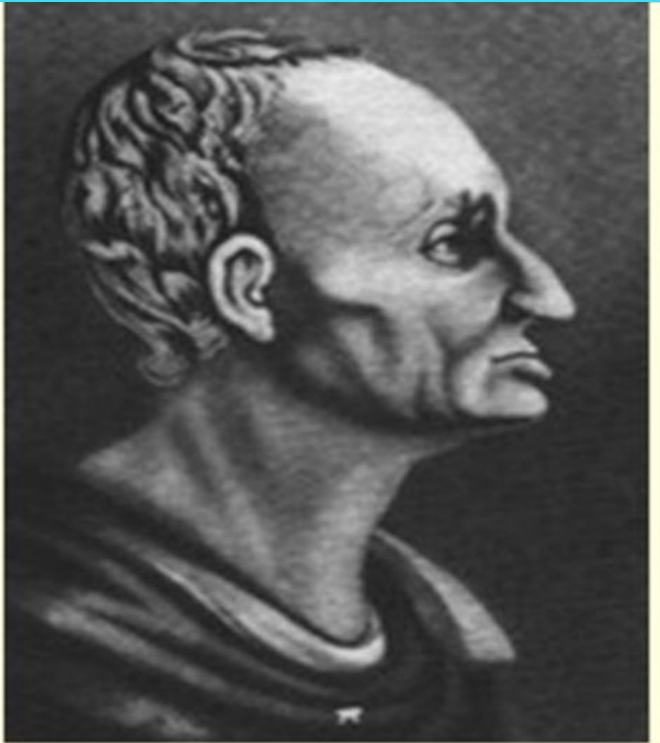
XII в. тростник стали возделывать на **Сицилии**, а в XVI в. – на Кубе. В это же время сахарозу стали завозить в **Европу**.

Потребность в сахаре резко возросла с появлением чая и кофе.



Сахар в Европе.

В Европе сахар был открыт в 1747 году. Немецкий химик **Андреас Сигизмунд Маргграф**, используя микроскоп в химических исследованиях одним из первых, обнаружил кристаллы сахара в свекольном соке.



В середине XIX в. было известно уже около десятка веществ, обладающих схожими с сахарозой свойствами.





Разновидности сахара.

Из сладких плодов и ягод был выделен *виноградный сахар*, впоследствии *глюкоза*.

В составе меда обнаружен *плодовый сахар*, теперь химики называют его *фруктозой*.

Из молока млекопитающих в XVII в. был получен кристаллический *молочный сахар* – *лактоза*.





Углеводы.

Несмотря на разные источники получения углеводов, различную степень сладости, состав всех этих веществ, на удивление, можно выразить единой формулой



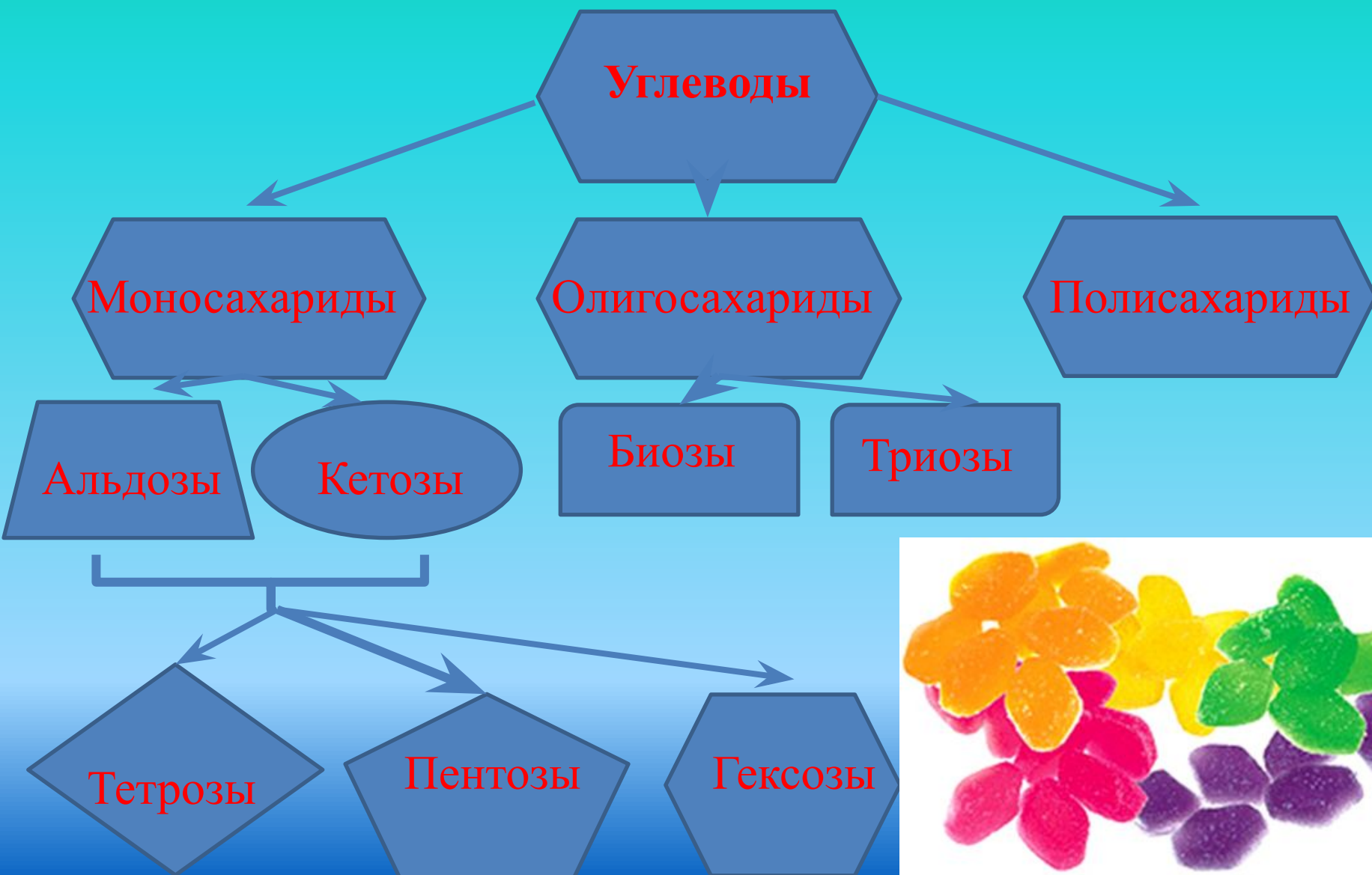
Современное понятие углеводов основано на сходстве химического состава и строения этого класса веществ:

1. Кислородосодержащие органические вещества.
2. Наличие в молекуле нескольких полярных функциональных групп.

Вывод:

1. Простейшие углеводы – полифункциональные соединения.
2. Содержат карбонильную и несколько гидроксильных групп.

Классификация углеводов.



Определения углеводов.

Углеводы — органические вещества, молекулы которых состоят из атомов углерода, водорода и кислорода, причем водород и кислород находятся в них, как правило, в таком же соотношении, как в молекуле воды (2:1).

Моносахариды — это углеводы, которые не гидролизуются.

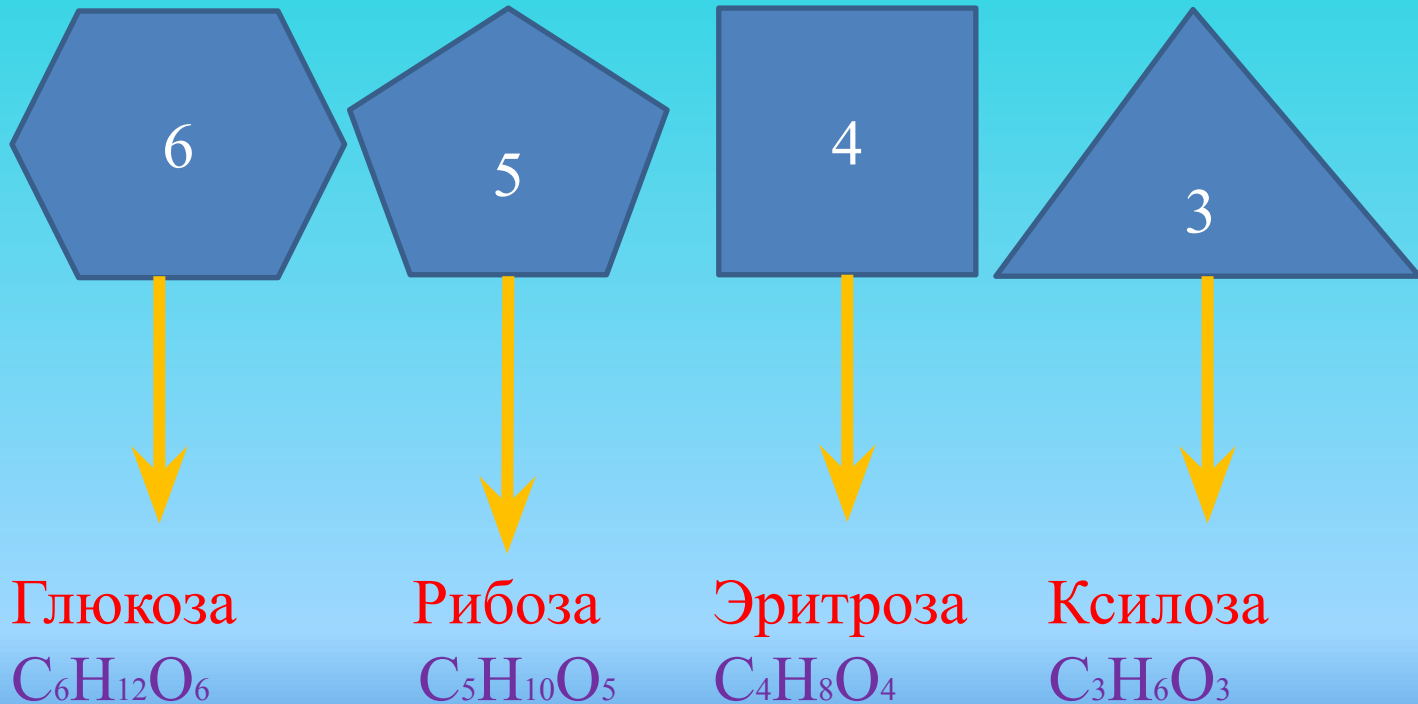
Дисахариды — это углеводы, которые гидролизуются с образованием двух молекул моносахаридов.

Полисахариды — это углеводы, которые гидролизуются с образованием большого числа молекул моносахаридов.

Моносахариды.

Углеводы, которые не гидролизуются, не разлагаются водой.
в зависимости от числа атомов углерода в молекуле делятся на :

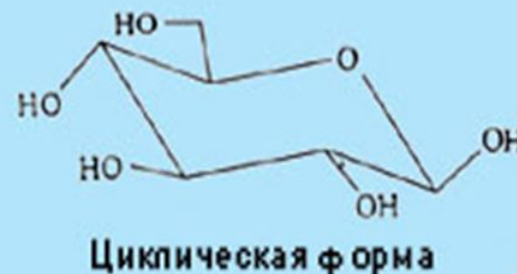
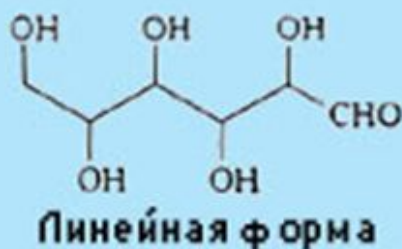
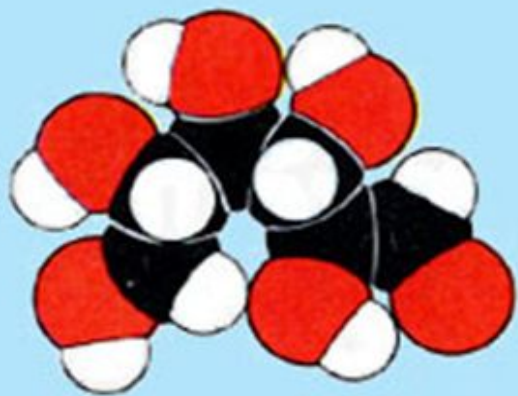
1. Гексозы.
2. Пентозы.
3. Тетрозы.
4. Триозы.



Важнейшие моносахариды: строение, свойства.

Глюкоза:

1. Самый распространенный моносахарид.
2. Содержится в соке винограда, других ягод и фруктов.
3. Структурное звено сахарозы, клетчатки, крахмала.
4. В крови человека содержится около 0,1% D – глюкозы.



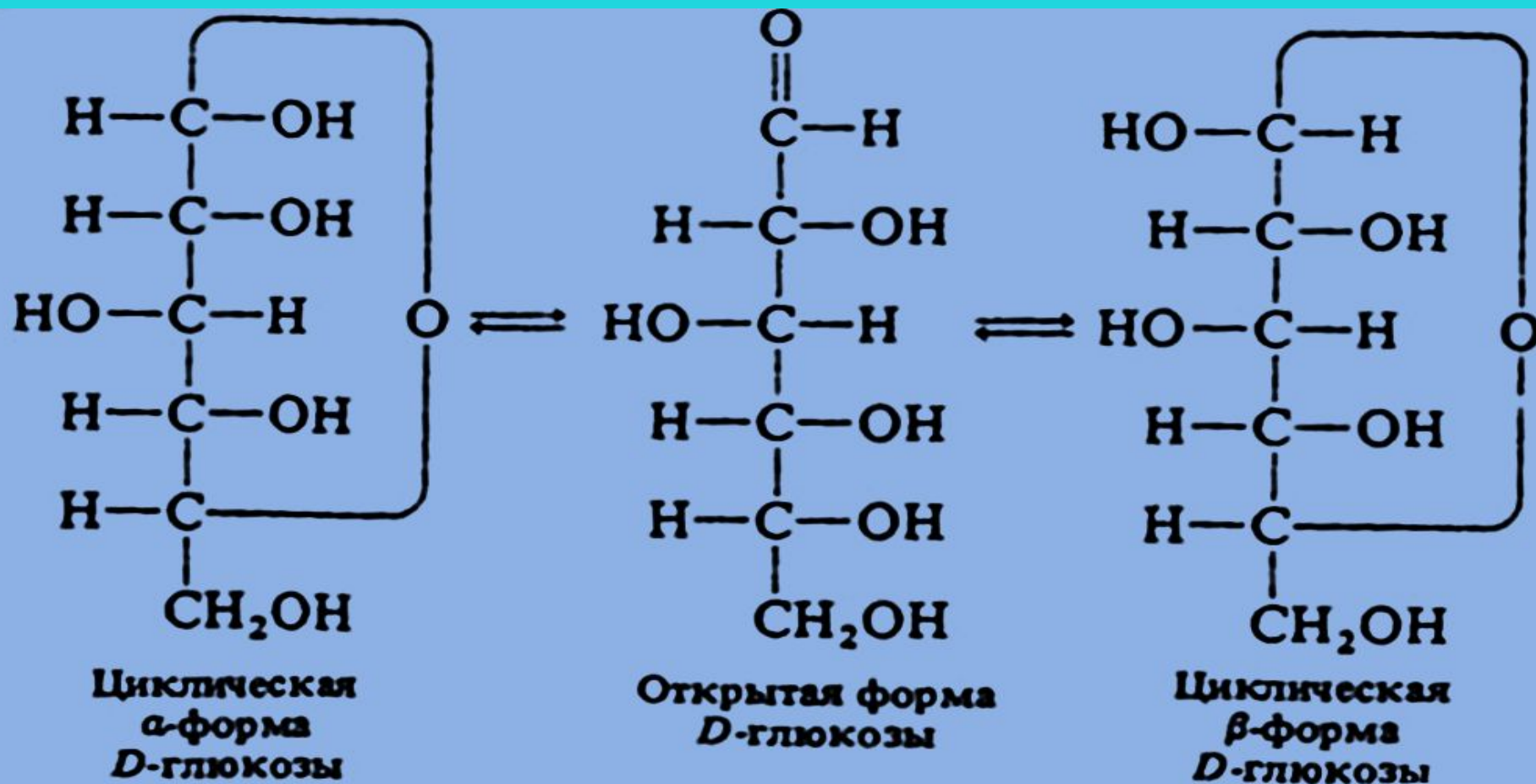


Глюкоза – моносахарид.

37%

0,0026%

63%

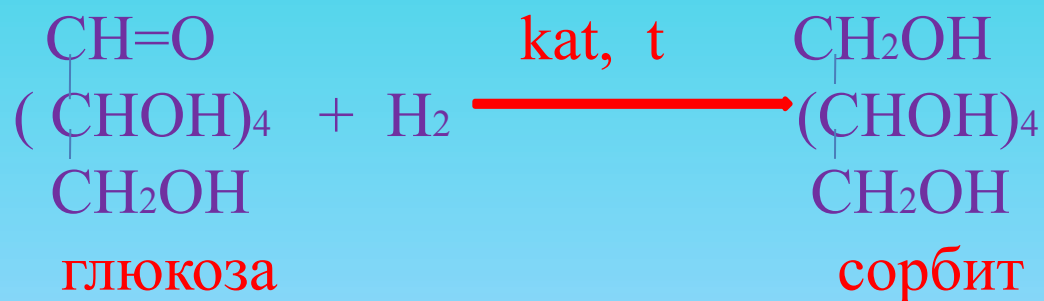


Изомерные формы находятся в динамическом равновесии.



Свойства глюкозы.

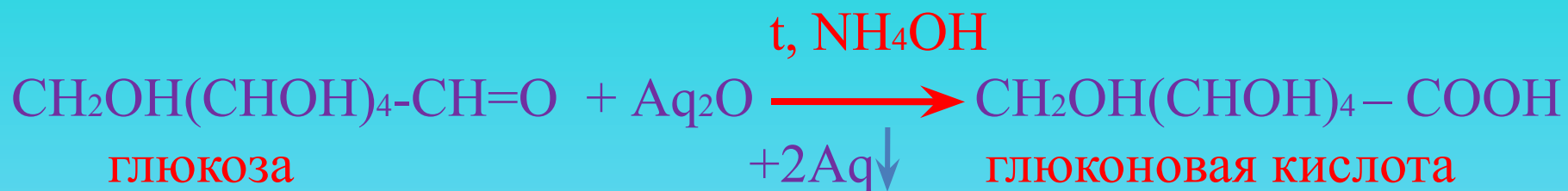
1. Реакции с участием альдегидной группы глюкозы: а) восстановление (гидрирование):





Свойства глюкозы.

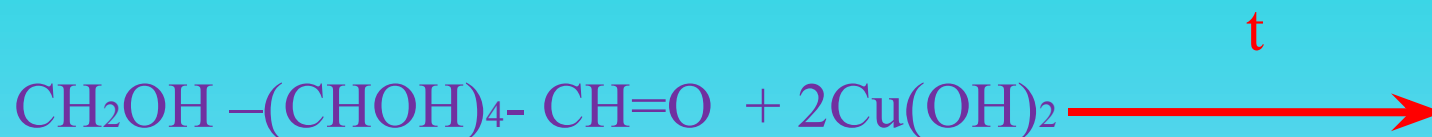
б) окисление альдегидной группы. Качественная реакция на глюкозу как альдегид – реакция «серебряного зеркала»:





Свойства глюкозы.

Окисление свежеполученным раствором гидроксида меди при нагревании:



желтый осадок



красный осадок

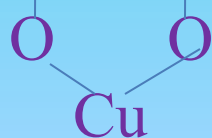
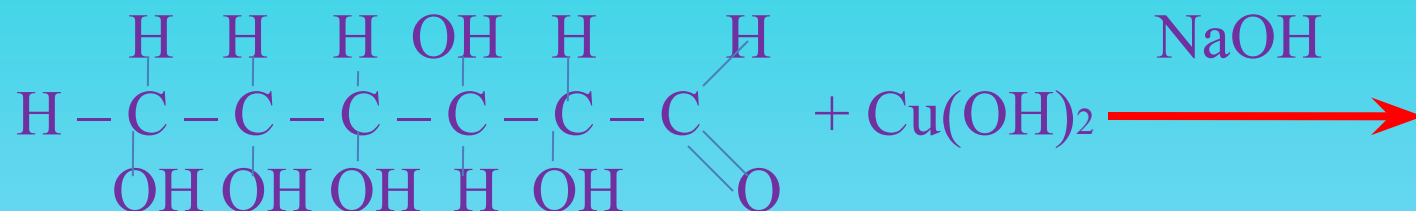




Свойства глюкозы.

2. Реакции глюкозы как многоатомного спирта (качественная реакция):

а) взаимодействие с гидроксидом меди (II) на «холоду»:



глюконат меди

ярко – синий раствор

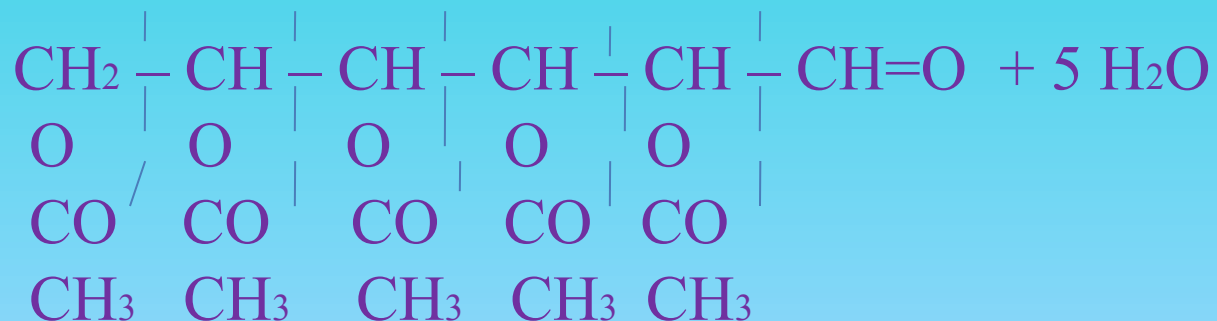




Свойства глюкозы.

Реакции глюкозы как многоатомного спирта:

б) образование сложных эфиров:



сложный эфир





Свойства глюкозы.

3. Реакции брожения (ферментации). Действуют особые биологические катализаторы белковой природы – ферменты (Ф):



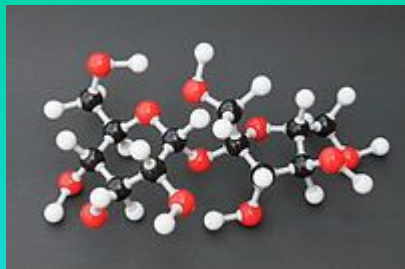
этиловый спирт



ОН

МОЛОЧНАЯ КИСЛОТА





Представитель дисахаридов – сахароза.

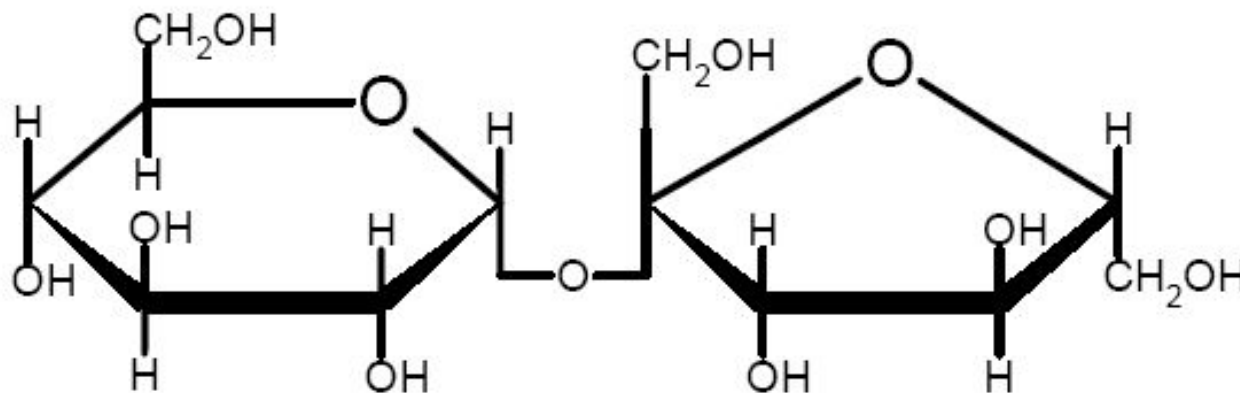
Сахароза (свекловичный или тростниковый сахар). Кроме сахарозы в состав дисахаридов входят:

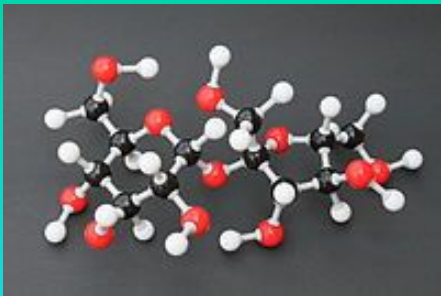
1. Мальтоза (солодовый сахар). 2. Лактоза (молочный сахар).

Эмпирическая формула



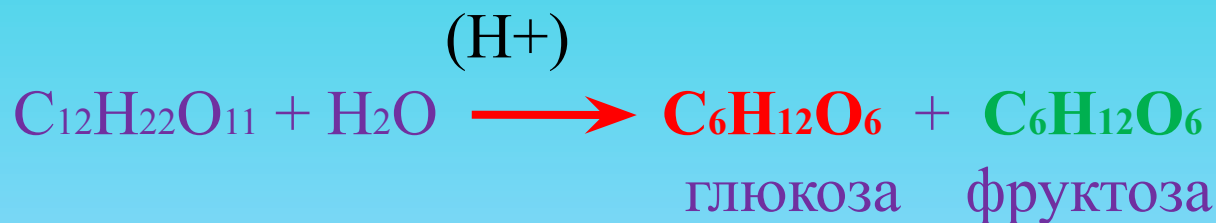
Молекула сахарозы состоит из остатков глюкозы и фруктозы в их циклической форме; они соединены через атом кислорода.

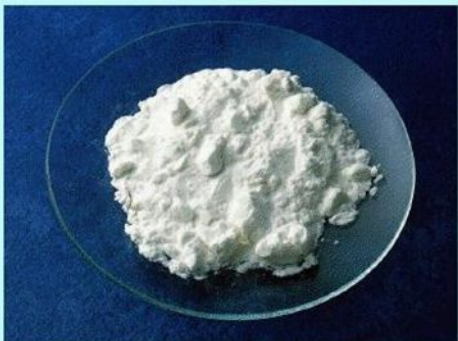




Свойства сахарозы.

1. В химическом отношении сахароза довольно инертна.
2. Не проявляет восстановительных свойств.
3. Важнейшим химическим свойством является гидролиз, идущий при нагревании в присутствии ионов водорода:





Полисахариды.



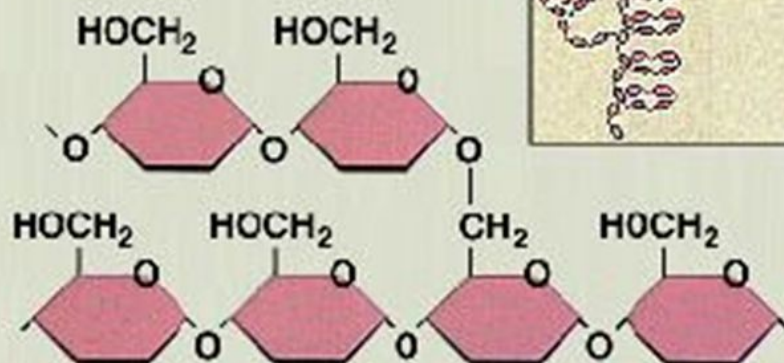
Pe 2ppt.

Крахмал и целлюлоза

$(C_6H_{10}O_5)_n$ и гликоген.



Glycogen



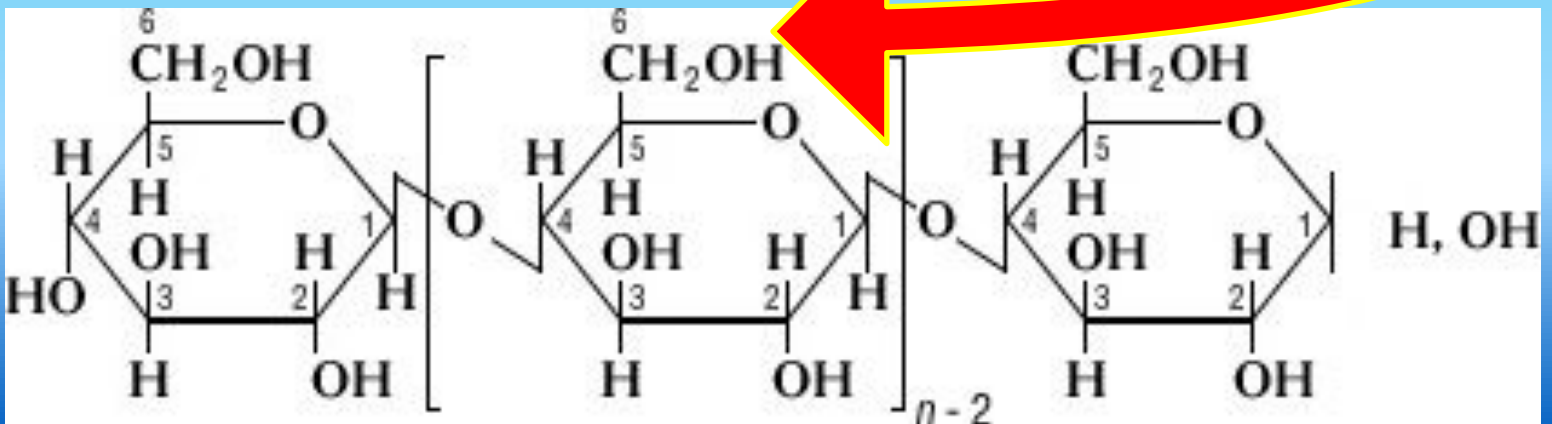
Полисахариды.

По внешнему виду ничем не напоминают сахаристые вещества:

- имеют аморфную структуру;
- в воде не растворяются или образуют коллоидные растворы;
- не обладают сладким вкусом.

Представители полисахарид:

1. Целлюлоза (клетчатка).
2. Крахмал.
3. Гликоген (животный крахмал).
4. Декстрины.



Свойства крахмала.

Химические свойства крахмала.

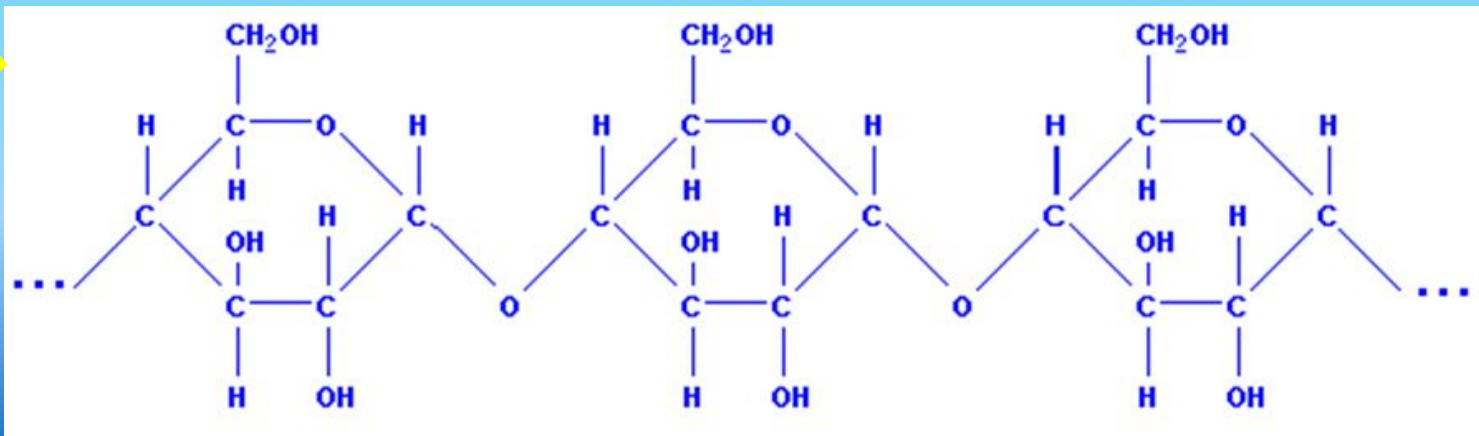
Крахмал легко подвергается **гидролизу**:



Ступенчатый ферментативный гидролиз крахмала:

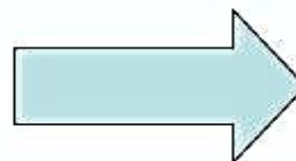


Крахмал $\longrightarrow$ декстрины $\longrightarrow$ мальтоза $\longrightarrow$ глюкоза



Свойства крахмала.

Окрашивание крахмала раствором иода.



Признак реакции - изменение цвета раствора с белого на сине – фиолетовый.

Превращение крахмала в живом организме



Применение углеводов.



Информация для педагога.

Ресурс предназначен для иллюстрации темы «Углеводы», изучаемой на уроках органической химии в 10 классе общеобразовательной школы.

В презентацию включены основные вопросы заявленной темы, составляющие основные химические характеристики органического вещества.

Слайды презентации могут быть разделены для использования на разных уроках темы.

Материал может быть использован для подготовки к проверочной работе по вопросам темы; может быть использован для подготовки к ЕГЭ по предмету «химия».



http://megaobzor.com/uploads/stories/76379/93581770_4989077_90774989_6114ec2a82662fc3.jpg
http://edaplus.info/food_pictures/refined-sugar.jpg
<http://supercook.ru/images-dom-zagotovki/470-06-vinograd.jpg>
<http://www.trawka.ru/images/uglevody.jpg>
http://wiki.iteach.ru/images/b/b2/%D0%97%D0%BD%D0%B0%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D1%83%D0%B3%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D0%BE%D0%B2.png
<http://mirpozitiv.ru/kartinki25/shokolad2.jpg>
http://www.horse.ru/post_images/glucose.jpg
http://images.pptcloud.ru/4/318979/slide_6.jpg
http://scientificrussia.ru/data/auto/historical/preview-beet_roots.jpg
http://www.basketfood.org/bpic/bigs/4079_cone.jpg
<http://www.gastronom.ru/binfiles/images/00000010/00025714.jpg>
<http://thumbs.dreamstime.com/z/map-india-flag-6489097.jpg>
<http://www.molomo.ru/img/hon3.jpg>
http://fatalenergy.com.ru/power/uploads/posts/1195768740_1.jpg
http://cs302408.userapi.com/u87061417/145187170/y_7300c50d.jpg

http://meth-chem.ucoz.ru/Experiment/bufer_obmena-1.jpg
http://4.bp.blogspot.com/pUroZwLaF8o/UyghXz8Wh_I/AAAAAAAAAAg/kWiT3Bic7Xs/s1600/104829_or.jpg
<http://mendeleev.kz/media/img/blogs/4f9b62f2a3f73.jpg>
http://static.ngs.ru/news/preview/227eddc1943232a13a0bb7d676c19cb30c507013_478.jpg
http://www.himlabo.ru/images/stories/himl/vsig/fot_biology/vsig_images/100_0031_585_390_100.jpg
http://www.prochrom.ru/ru/img/vd/6_formula.gif
http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/a/ab/Saccharose_9488.JPG/200px-Saccharose_9488.JPG
<http://pptcloud.ru/datai/khimija/Krakhmal-i-tselljuloza/0001-001-S6n10o5n.png>
http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/5/84/793/84793621_3185107_drevesina.jpg
http://www.alhimikov.net/organikbook/image/formul_97.gif
<http://900igr.net/datas/biologija/Uglevody-biologija/0021-021-Priznak-reaktsii-izmenenie-tsve-ta-rastvora-s-belogo-na-sine.jpg>
<http://bigslide.ru/images/11/10005/960/img18.jpg>