

Temat: Polisacharydy – skrobia i celuloza.

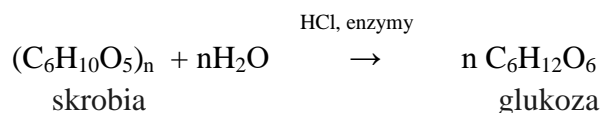
- Potrzebne informacje do tej lekcji znajdziesz w podręczniku na str. 212-217 oraz na: <https://epodreczniki.pl/a/cukry---skrobia-i-celuloza/Dnjv6UFEt>
- Przepisz do zeszytu lub wydrukuj notatkę.

NOTATKA

- Reszta glukozowa: $C_6H_{12}O_6 - H_2O = C_6H_{10}O_5$
- Polisacharydy są zbudowane z wielu połączonych ze sobą cząsteczek cukrów prostych.
- Wzór ogólny polisacharydów: $(C_6H_{10}O_5)_n$
n – liczna naturalna, zależna od rodzaju polisacharydu

Skrobia

- Występowanie: w ziemniakach, ziarnach zbóż, nasionach ryżu i kukurydzy.
- Właściwości: substancja stała, biała, bezpostaciowa, nierozpuszczalna w zimnej wodzie, z gorącą tworzy kleik skrobiowy, bez smaku i zapachu.
- Wykrywanie skrobi: za pomocą jodyny (roztwór jodu w etanolu) – skrobia z jodem daje ciemnoniebieskie zabarwienie.
- Przemiana skrobi w organizmie:



Celuloza (błonnik)

- Występowanie: składnik ścian komórkowych roślin, głównie bawełny, lnu, konopi, juty, drewna.
- Właściwości: substancja stała, włóknista, biała, nierozpuszczalna w wodzie, bez smaku i zapachu.

