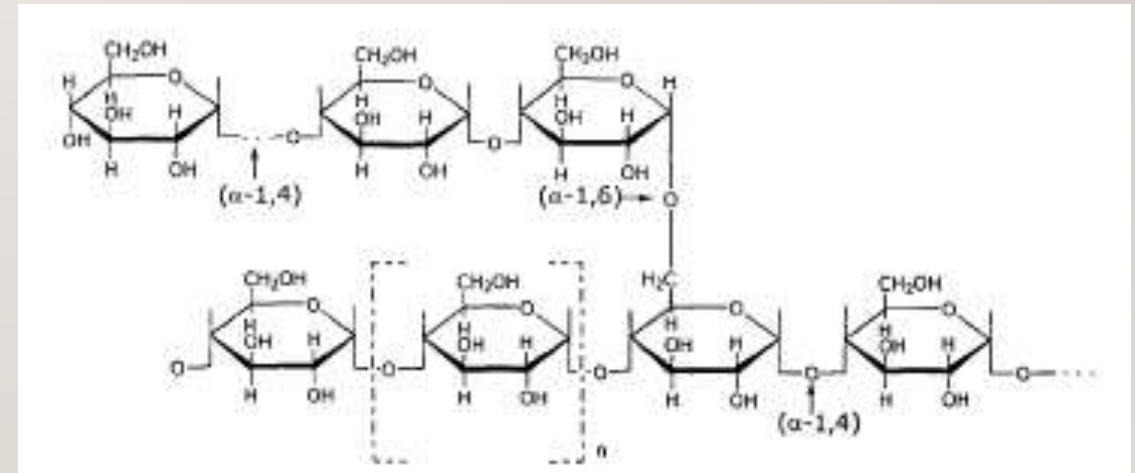
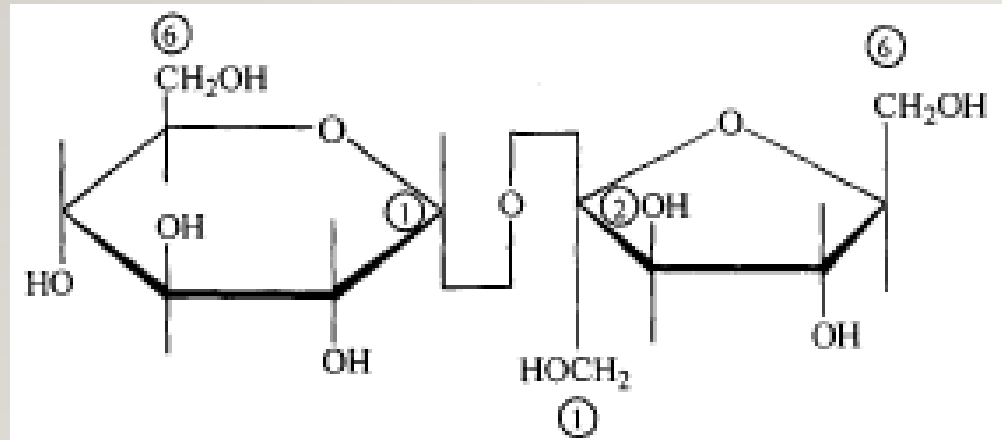
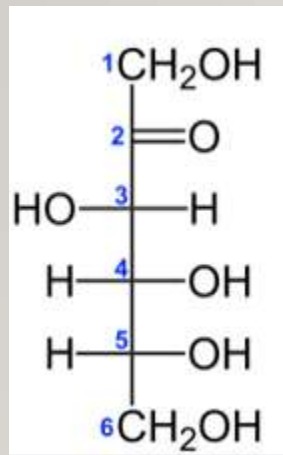
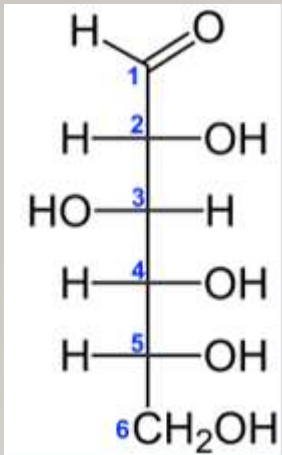


РЕАКЦІЇ З МОНОСАХАРИДАМИ, ДИСАХАРИДАМИ ТА ПОЛІСАХАРИДАМИ



Таблиця – Реакції з моносахаридами, дисахаридами та полісахаридами

№ з/п	Назва досліду	Реактиви, які використовують	Зміни, що відбуваються під час реакції	Висновок
1	2	3	4	5
1	Відновлення купрум (II) гідроксиду глюкозою – реакція Фелінга	1) 1 мл 5%-го розчину глюкози; 2) реактив Фелінга. Суміш нагрівають до кипіння.	Червоно-бурий осад	Якісна реакція на глюкозу. Глюкоза володіє відновлювальними властивостями
2	Відновлення аргентум гідроксиду глюкозою – реакція «срібного дзеркала»			
3	Реакція Селіванова на фруктозу			
4	Реакція сахарози з реактивом Фелінга			
5	Реакція сахарози з амонійним розчином аргентум гідроксиду			
6	Гідроліз сахарози			
7	Якісна реакція на крохмаль			
8	Реакція крохмалю з реактивом Фелінга			
9	Кислотний гідроліз крохмалю			

Відео (для обов'язкового перегляду)

3

1. Відновлення купрум (II) гідроксиду глюкозою в лужному середовищі (проба Троммера)

<https://www.youtube.com/watch?v=YW0IM9RZzF4&list=PL5MKnWeEf-HOSDRQPrF2OC3SpDa2dyL-z&index=5>

2. Взаємодія моносахаридів з амонійним розчином аргентуму оксиду (реакція «срібного дзеркала»)

<https://www.youtube.com/watch?v=BZoOcUULK1k&list=PL5MKnWeEf-HOSDRQPrF2OC3SpDa2dyL-z&index=2>

3. Реакція Селіванова на фруктозу

<https://www.youtube.com/watch?v=g8ByJNO56Vg&list=PL5MKnWeEf-HOSDRQPrF2OC3SpDa2dyL-z&index=23>

4. Відсутність відновлювальної здатності у сахарози

<https://www.youtube.com/watch?v=pdmmyj4Y43A&list=PL5MKnWeEf-HOSDRQPrF2OC3SpDa2dyL-z&index=6>

5. Реакція сахарози з амонійним розчином гідроксиду аргентуму



Відео (для обов'язкового перегляду)

6. Кислотний гідроліз сахарози

<https://www.youtube.com/watch?v=0DNpR8BxRH8>

7. Якісна реакція на крохмаль

<https://www.youtube.com/watch?v=jQM52vSQSvE>

8. Реакція крохмалю з реактивом Фелінга

9. Кислотний гідроліз крохмалю

<https://www.youtube.com/watch?v=AKkcE2PPjUY&list=PL5MKnWeEf-HOSDRQPrF2OC3SpDa2dyL-z&index=11>

або

<https://www.youtube.com/watch?v=CNhgamHi6W8>

Заповнити таблицю;
зробити висновок до лабораторної роботи,
де вказати якими властивостями володіють
моносахариди, дисахариди та полісахариди
(проаналізувати досліди та результати на відео).

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

