

Лекція 6

Тема: Моносахариди

План

- Значення вуглеводів та їх класифікація.
- Номенклатура. Ізомерія. Оксикарбонільні форми моносахаридів.
- Циклічні форми моносахаридів. Таутомерія та мутаротація.
- Хімічні властивості моносахаридів.

1. Значення вуглеводів та їх класифікація

Вуглеводи – група природних органічних сполук, які складаються з вуглецю, водню та кисню, відповідають загальній формулі: $C_n(H_2O)_m$.

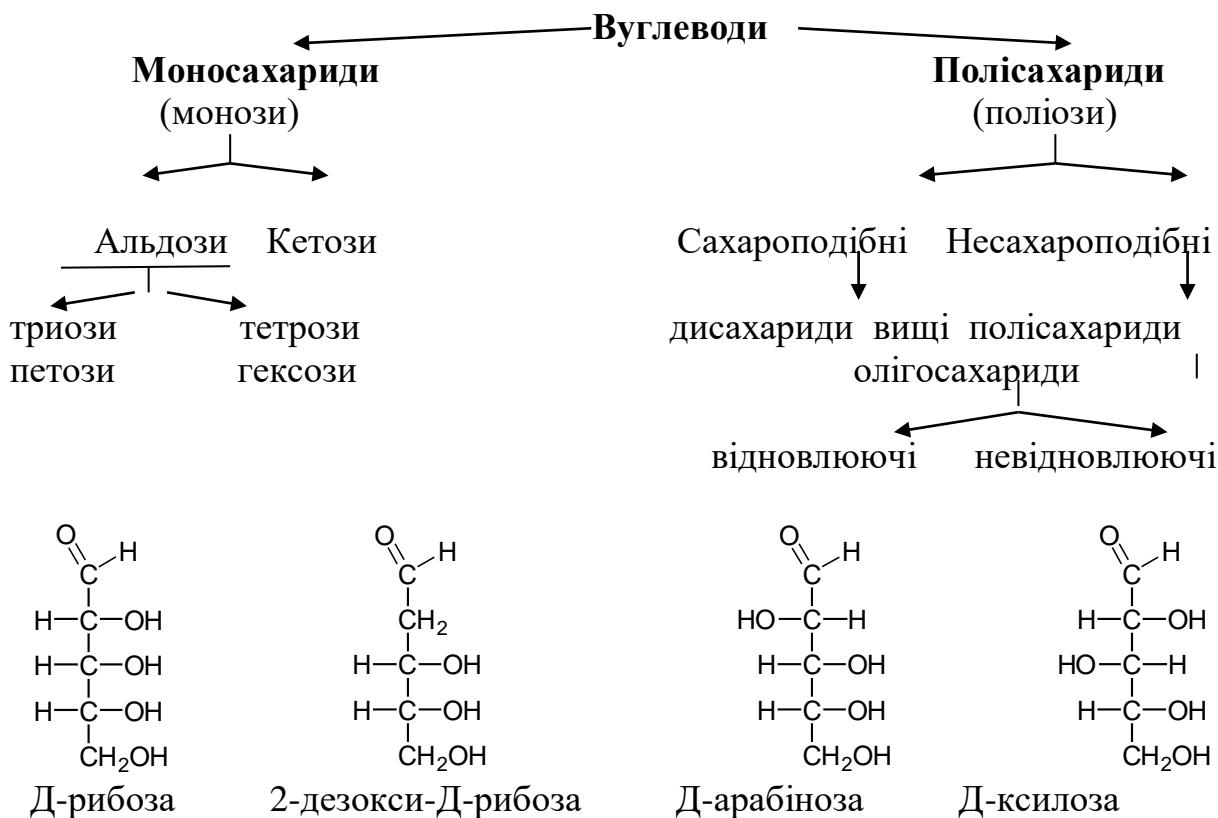
Відіграють важливу роль в життєдіяльності організму.

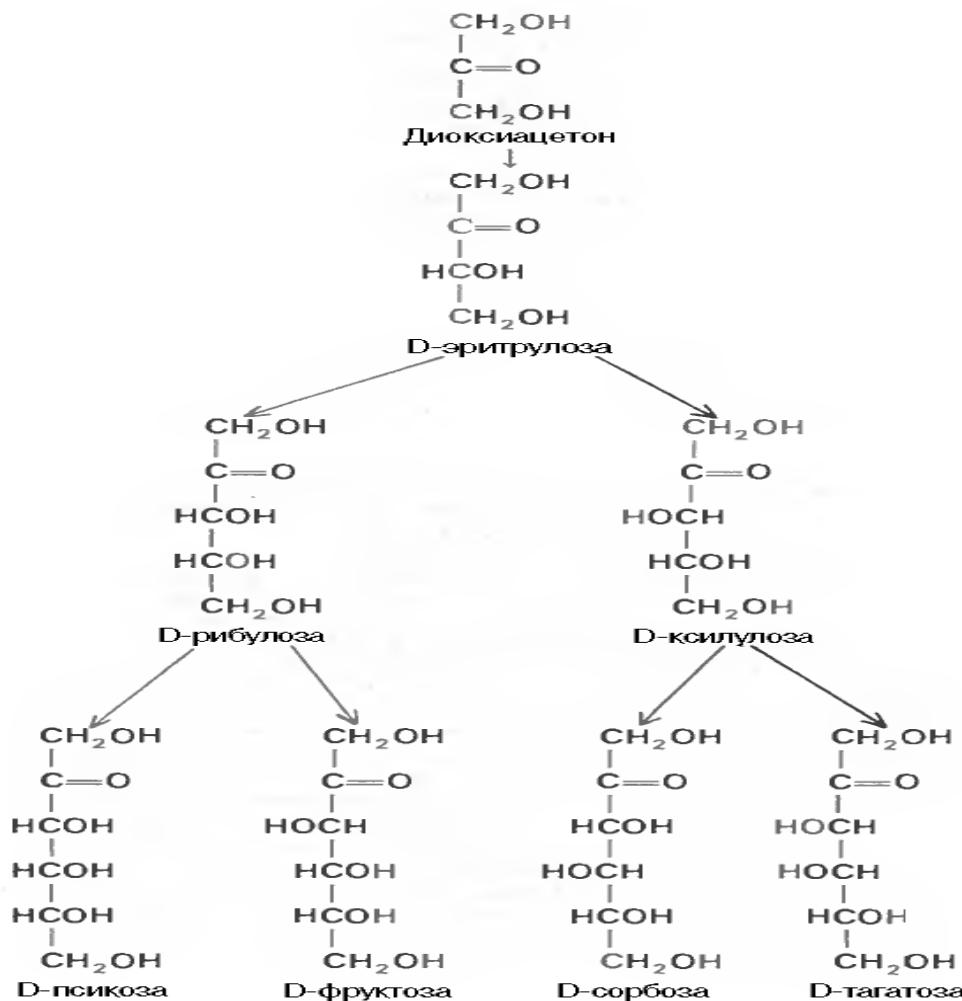
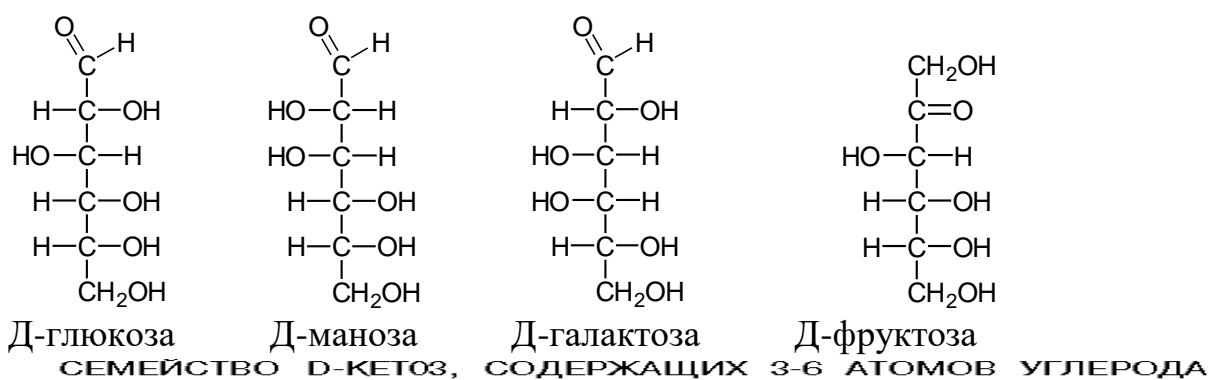
Виконують наступні **функції**: енергетичну, захисну, гомеостатичну, опорну, механічну, осморегуляторну, знешкоджуючу та інші.

На добу дорослій людині потрібно споживати 400-500 г вуглеводів, спортсменам у 2 рази більше.

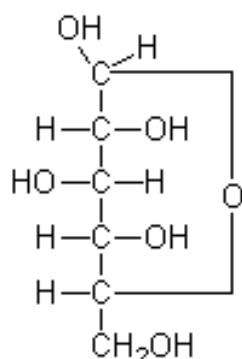
Вуглеводи поступають з тваринною та рослинною їжею, оскільки людина не може їх синтезувати

Вуглеводи **класифікують** наступним чином:

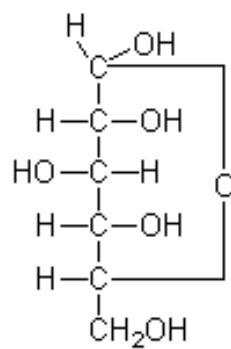




2. Номенклатура. Ізомерія. Оксикарбонільні форми моносахаридів



β ,D-глюкопіранозна форма глюкози (напівацетальна)



α ,D-глюкопіранозна форма глюкози (полуацетальна)

Формула Фішера: $N = 2^n$

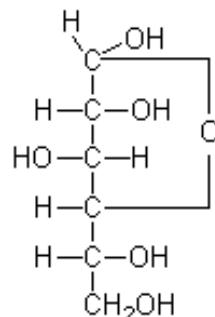
3. Циклічні форми моносахаридів. Таутомерія та мутаротація

Моносахариди проявляють властивості багатоатомних спиртів та альдегідів (кетонів).

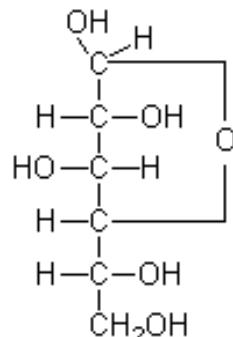
Існують в **оксикарбонільній** та **циклічних (напівацетальних)** формах.

В результаті досліджень вчені встановили, що в твердому стані моносахариди мають циклічну будову, а в розчинах можуть знаходитися як в оксикарбонільній так і в циклічній формі, які можуть переходити одна в одну.

Утворення циклічних напівацетальних форм відбувається в реакції взаємодії альдегідної групи глюкози з гідроксильною групою C^5 або C^4 .

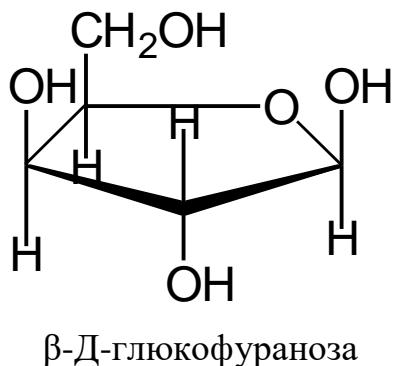
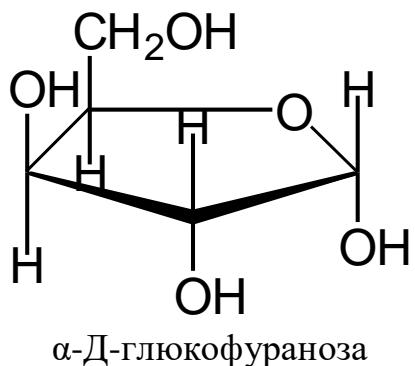
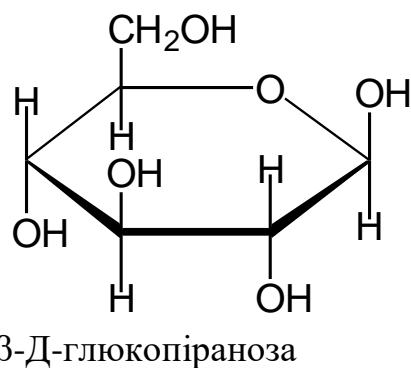
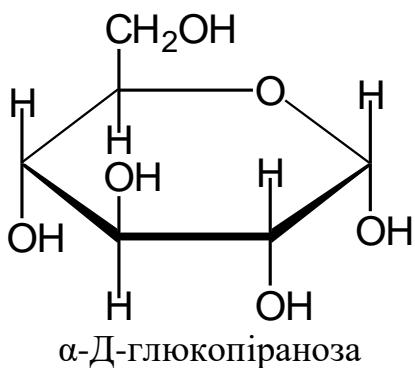


α ,D-глюкофуранозна форма глюкози



β ,D- глюкофуранозна форма глюкози

Формули Хеорса



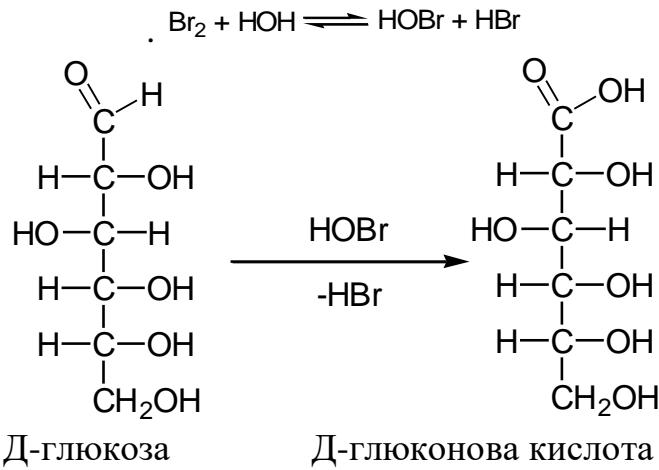
Рівновага між таутомерами – **таутомерія** (динамічна рівновага).
Форми взаємного переходу – таутомерні форми, **таутомери**.

Процес розчинення моносахаридів в воді супроводжується своєрідним ефектом, який отримав назву – **мутаротація**.

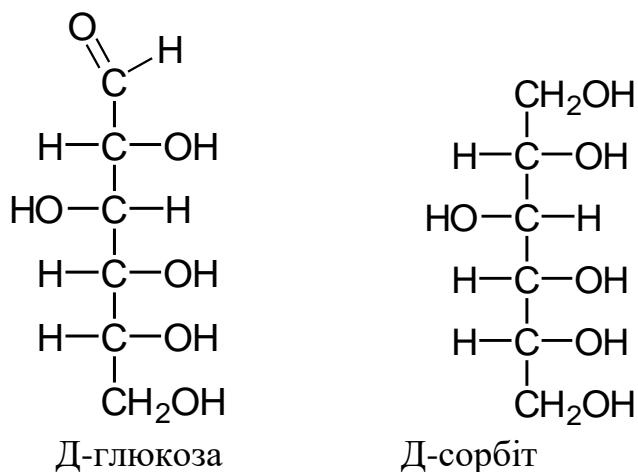
Полягає в тому, що кут повороту свіжого розчину при стоянні поступово змінюється (або збільшується, або зменшується), доки не досягне постійної величини, характерної для даного моносахариду (наприклад, розчин α ,D-глюкози $t = 25^{\circ}\text{C}$, кут $\alpha = + 113$, постійнь $\alpha = + 52,5$).

4. Хімічні властивості моносахаридів

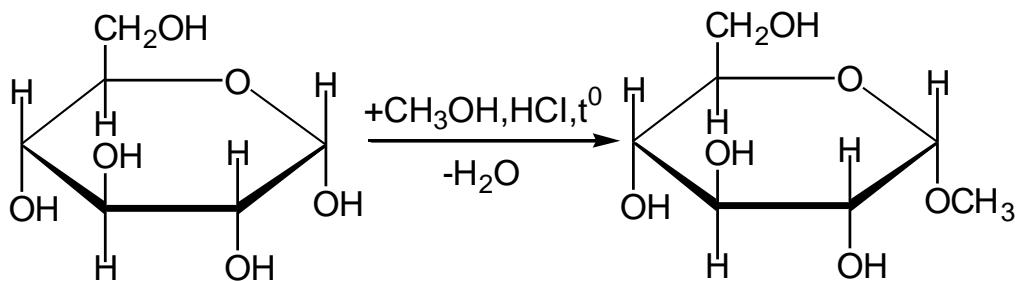
1) Реакція окиснення



2) Реакція відновлення



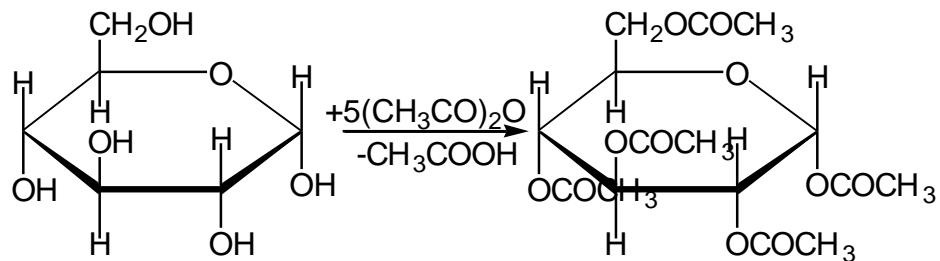
3) Реакція утворення простих ефірів



α -Д-глюкопіраноза

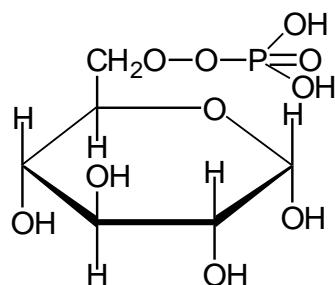
метил- α -Д-глюкопіраноза

4) Реакція утворення складних ефірів



α -Д-глюкопіраноза

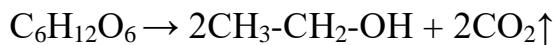
пентаацетил- α -Д-глюкопіраноза



6-фосфат- α -Д-глюкопіранози

5) Реакції бродіння – розщеплення сахаридів під дією біологічних каталізаторів – ферментів.

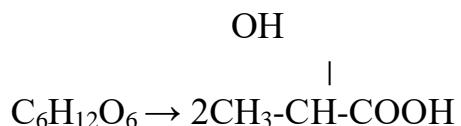
а) спиртове бродіння



б) маслянокисле бродіння



в) молочнокисле бродіння



г) лимоннокисле бродіння

