

ЛЕКЦІЯ 2. МОНОСАХАРИДИ ТА ОЛІГОСАХАРИДИ.

Хімічна природа вуглеводів та їх класифікація. Моносахариди: гексози та пентози, їх будова, стереоізомерія та функції в живій клітині. Похідні моносахаридів (аміноцукри, аскорбінова кислота, глікозиди). Олігосахариди (лактоза, сахароза, мальтоза), їх структурна будова, біологічна роль.

Вуглеводи - похідні багатоатомних спиртів, містять карбонільну (альдегідну або кетонну) групу або сполуки при гідролізі яких утворюються ці похідні. Вуглеводи, що не підлягають гідролізу, є простими вуглеводами, або моносахаридами. Емпірична формула моносахаридів $C_nH_{2n}O_n$, де $n > 3$. Вуглеводи, що гідролізуються до моносахаридів — олігосахариди та полісахариди.

Ключові слова: МОНОСАХАРИДИ, ОЛІГОСАХАРИДИ, ІЗОМЕРІЯ, ГЛЮКОЗА, ФРУКТОЗА, САХАРОЗА, ЛАКТОЗА, МАЛЬТОЗА