

# Zaharide si Lipide

Acest **seminar** prezinta **Zaharide si Lipide**.

In acest PDF poti vizualiza cuprinsul si bibliografia (daca sunt disponibile) si aproximativ doua pagini din documentul original.

Arhiva completa de pe site contine un fisier, intr-un numar total de **9 pagini**.

Fisierele documentului original au urmatoarele extensii: doc.

## Cuprins

CAPITOLUL I.

ZAHARIDE

Zaharidele, denumite si glucide (din 1927) sau hidrati de carbon sunt produse naturali, constituinti esentiali ai celulelor apartinand atât regnului vegetal cat si a celui animal, este o sursa de energie necesara proceselor vitale sau ca material de rezerva.

In biosfera apar in abundenta ca si constituinti ai plantelor sub forma de polimeri ai D-glucozei:

- Amidonul- sub forma de rezerva
- Celuloza- component de structura

Glicogenul, polizaharid constituie principala forma de rezerva utilizata de regnul animal

Zaharidele sunt sintetizate de către plante, din dioxidul de carbon si apa, sub actiunea razelor solare.

Majoritatea reprezentatiilor corespund unei formule moleculare  $C_n(H_2O)_n$ , in care raportul dintre hidrogen si oxigen este de 2:1, la fel ca si apa, glucoza are formula moleculara  $C_6(H_2O)_6$ , iar zaharoza  $C_{12}(H_2O)_{11}$ .

Zaharidele se clasifica in oze si ozide

a) Ozele (monozaharidele) sunt compusi carbonilici polihidroxic continand 4-6 sau mai multe atomi de carbon(C).

b) Ozide

- Holozide

i. Oligozaharide

ii. Polizaharide

- Heterozide

1. MONOZAHARIDE

Se pot clasifica in functie de numarul atomilor de carbon (C) in:

- Trioze (C3)
- Tetroze (C4)
- Pentoze (C5)
- Hexoze (C6), etc.
- Dupa natura grupei carbonil:
- Aldoze (contin o grupare aldehydica)
- Cetoze (grupare cetoza)

Structura

Pozitia grupei carbonil fata de grupele hidroxil din molecula, influenteaza atât structura cat si proprietatile ozelor.

Triozele si tetrozele au o structura aciclica, cele continand 5, 6 sau mai multe atomi de (C) pot adapta structuri ciclice, rezultate din reactia de semiacetalizare intramoleculara si un sunt reprezentate prin formulele perspective si formulele conformationale.

Proprietari fizice

Sunt compusi solizi cristalini, solubili in apa si insolubil in solventi organici. Punctul de topire este de 146-165 oC. La distilare se descompun, au un gust dulce, prezinta proprietati optice.

Metode de preparare

Monozaharidele sunt obtinute de către plante in procesul fotosintezei, deasemenea au fost cercetate si metode de sinteza de laborator, prin:

- Condensarea formalhidei



Mai multe detalii se gasesc in [pagina documentului](#) din [Biblioteca.RegieLive.ro](#)