**PYTANIA DO SKRZYNKI PYTAŃ**

|  |
| --- |
| 1. Jakie grupy sacharydów wyróżniamy ze względu na budowę cząsteczek? |
| 2. Jak nazywamy monosacharydy posiadające w cząsteczce pięć atomów węgla? |
| 3. Podaj dwa przykłady heksoz. |
| 4. Wyjaśnij, w jaki sposób powstaje mostek tlenowy w monosacharydach przyjmujących formę pierścieniową? |
| 5. Jakie cukry zapasowe występują u organizmów żywych? |
| 6. Podaj nazwy dwóch cukrów pełniących funkcję budulcową w organizmach żywych? |
| 7. Z jakich monocukrów zbudowana jest sacharoza? |
| 8. Dlaczego włókna celulozowe są szczególnie odporne na rozciąganie? |
| 9. Mieszaniną jakich dwóch wielocukrów jest skrobia? |
| 10. Podaj przykłady produktów w których możemy znaleźć fruktozę? |
| 11. Dlaczego polisacharydy, w odróżnieniu od monosacharydów i oligosacharydów mogą pełnić w organizmie funkcję budulcową i zapasową? |
| 12. Na jaki kolor barwią się ziarna skrobi pod wpływem płynu Lugola? |

|  |
| --- |
| 1. Monosacharydy, oligosacharydy i polisacharydy |
| 1. pentozy |
| 1. glukoza, fruktoza, galaktoza |
| 1. między grupą aldehydową lub ketonową a jedną z grup karboksylowych tworzy się mostek tlenowy powodując zamknięcie cząsteczki |
| 1. skrobia – rośliny; glikogen – zwierzęta |
| 1. celuloza – rośliny; chityna – zwierzęta |
| 1. glukoza i fruktoza |
| 8. ponieważ cząsteczki celulozy są utworzone z kilkuset do kilku tysięcy reszt glukozowych, które zwrócone są mostkami tlenowymi raz w jedną, raz w drugą stronę – dzięki temu celuloza tworzy proste łańcuchy, które mogą spłatać się we włókna celulozowe odporne na rozciąganie |
| 1. amyloza i amylopektyna |
| 1. miód i soki owocowe |
| 1. Polisacharydy, w odróżnieniu od monosacharydów i oligosacharydów są nierozpuszczalne w wodzie, dlatego mogą pełnić w organizmie funkcję budulcową i zapasową |
| 1. Na granatowo |